



Brief aus der Küche

Unsere Highlights der Woche... genauer betrachtet

Aus dem Suppentopf ... abwechslungsreich und nahrhaft

Eine Suppe auf der Basis von Geflügelfond und Bielersee-Weisswein verfeinert mit Rahm und angereichert mit Lauch und sautierten gemischten Pilzen.

Ein Suppentopf veredelt mit Rehfleisch, Steinpilz-Spätzli, Wirz und Beluga-Linsen. Bei diesem Gericht beginnt der kulinarische Spagat zwischen Suppe und Eintopf. Ein wunderbares Wintergericht für den kleinen Hunger.

Ohne Fleisch ... Die vegetarische Küche bietet für jeden Tag etwas Neues.

Blaue Kartoffeln zusammen mit Blätterteig als Schnitte serviert. Dazu gibt es Wurzel- und Knollengemüse, Petersiliensauce und einen Schaum von Sbrinz, parfümiert mit Trüffelöl. Ein vegetarisches Gericht der Schweizer Küche neuzeitlich serviert.

Pasta & mehr... Pasta-, Reis- & Getreide-Gerichte gehören einfach dazu

Feine Nudeln an einer Zitronen-Verveinesauce, angereichert mit Lauch- und Rauchlachsstreifen. Ein feines Pasta-Gericht, das durch die Frische und Leichtigkeit überzeugt.

Aus dem Wasser ... Fische, Krustentiere oder Muscheln sorgen für Abwechslung

Haselschwärme sind bei uns im Thunersee anzutreffen, jedoch nicht mehr so zahlreich wie früher. Hasel besitzen im Kanton Bern kein Fangmindestmass, keine Schonzeit und keine Fangzahlbeschränkung. Alle anderen Bestimmungen zum Fischereigesetz sind jedoch einzuhalten. Hasel ernähren sich sowohl von Pflanzen als auch von Kleinstlebewesen. Idealerweise werden die Filets ziseliert, das heisst regelmässig eingeschnitten und mit Zitronensaft beträufelt. Danach lässt man sie einige Minuten stehen, um sie anschliessend mit oder ohne Teig in tiefem Fett zu backen(frittieren). Als Beilage serviert man am besten Salz- oder Dampfkartoffeln. Bei der Sauce soll jeder nach seinem Gusto entscheiden.

Evergreen ...

Ein Gericht von der französischen Seite des Genfersees. Die Schnitzel werden beidseitig kurz angebraten, mit etwas Morchel-Cognacrahmsauce nappiert, mit Greyerzer Käse bestreut und bei grosser Hitze kurz überbacken. Dazu passt ein Reis mit Kürbiswürfelchen angereichert und mit Butter verfeinert.

Aus dem Stall...

Bollito misto Ticinese – gesottenes Rindfleisch, Rindszunge, Wurst und Pouletschenkel serviert mit Gemüse und Kartoffeln. Dazu servieren eine Salsa verde, eine Sauce aus Kräutern, Spinat, Sardellen, Kapern und Olivenöl. Bollito misto ist die italienische Variante von unserem Pot-au-feu.

Tages-Dessert ... zum Probieren

Ein traditionelles Dessert im weihnachtlichen Kleid. Das Orangen-Chutney passt hervorragend zur Foltzelschnitte und zum Vanilleeis und sorgt für die nötige Frische.

Peter Wysshaar – Küchenchef

Nur wer die Produkte und deren Geschichte kennt, versteht die Küchen dieser Welt.