



Da bleibt man gerne noch länger sitzen: Zunge an Gemüse-Kapern-Bouillon in der gemütlichen Löwenzorn-Gaststube in Basel

Foto: Christian Jaeggi

# Hier hat der Novemberblues keine Chance

Die Vorweihnachtszeit verpflichtet, doch der November ist noch entspannt. Eine gute Zeit, um in eine Beiz einzutauchen. Unser Autor **Martin Jenni** sagt Ihnen, wo

Pessimisten beginnen im November, die Tage zu zählen. Das Jahr ist noch zu keinem Ende gekommen, aber irgendwie schon. Optimisten blühen auf und freuen sich, dass Weihnachten erst im Dezember stattfindet, und lassen sich noch so gern von den Nebelschwadern in die Beiz treiben.

Setzt sich die Novembersonne mit ihrem grell leuchtenden Strahlen gegen den Nebel durch und bemalt die Bäume bunt, lockt der appetitanregende Spaziergang durch Wälder und über Felder und Wiesen. Stimmung und Schwingung sind im Hoch. Die nächste Beiz ist stets nah, zumindest bei richtiger Planung. Für den Durst, das deftige Mahl, für eine Auszeit unter Freunden, für gute Gespräche und unbeschwerter Momentaufnahmen. Es kann später werden.

## Auf Zeitreise im La Maison du Prieur in Romainmôtier VD



Mystisch, sakral, anmutig und unheimlich schön, so präsentiert sich Romainmôtier an kalten Tagen. Vergessen ist der Sommer mit den knipsenden Touristen, vergessen die Drängelei.

Im Advent wird in der ältesten romanischen Kirche der Schweiz eine beeindruckende Krippe installiert, und gleich nebenan im monumentalen Priorenhaus mit seinen gewaltigen Feuerstellen knistert am Tag des Herrn das Feuer und schmoren die Poulets, die Gastgeber und Koch Ueli Indermühle über dem offenen Feuer zum Garpunkt führt und das zarte Fleisch mit zer-

lassener Petersilienbutter, sekundiert von einer perfekten Rösti, seinen Gästen aufischt. Das Leben ist schön. Unique.

**La Maison du Prieur**, Romainmôtier VD, [maisonduprieur.ch](http://maisonduprieur.ch)

## Im Galopp ins Rössli nach Feutersoey BE



Endlich eine gehobene Küche, die sich nicht verzettelt, sondern unprätentiös den Geschmack zelebriert. Simon Richard und Sabine Köll sind Profis, haben zehn Jahre lang bei Robert Speth in der Chesery in Gstaad gearbeitet, was über ihre Kochkunst schon alles sagt. Wer bei ihnen eine Kürbissuppe bestellt, setzt sich nicht mit einer banalen Suppe, sondern mit einem harmonischen Austausch von Kürbis, Kernöl und Hirschklossen auseinander. Die Fortsetzung mit Hirschragout und hausgemachter Pasta verdeutlicht Simons fadengerade Kochkunst.

Ausserhalb der Jagdsaison empfehle ich das französische Perlhuhn mit Linsen auf Selleriepüree, und steht wie in diesen Tagen eine Carne cruda mit frischen Steinpilzen an, heisst es: nicht lange überlegen, sondern einfach bestellen. **Rössli**, Feutersoey BE, [restaurantroessli.swiss](http://restaurantroessli.swiss)

## Mutig essen im Löwenzorn in Basel

Nach einer jahrelangen Durststrecke hat das Traditionshaus mit den neuen Pächtern Karim und Anwar Frick kulinarische Segel gesetzt, volle Fahrt aufgenommen und Kurs gehalten. Sie haben den La-



den samt Innenhof entstaubt und Akzente gesetzt, die tout Bäle erfreut. Für den kleinen Hunger gibts Bretzel, Weisswürste und gebratenen Fleischkäse. Wer seinem Gaumen mehr zumuten möchte, wechselt zu einer butterzarten Zunge in Bouillon, zu ausgebackenen Kutteln mit einer Chili-Mayonnaise oder, noch frecher, zu einer Kalbskopf-Lasagnette, einem Gericht, das ich so noch nie zwischen die Zähne bekommen habe.

Es geht aber auch klassisch zeitlos mit einem genialen Oeuf en meurette, einem pochierten Ei an einer Burgundersauce. **Chapeau! Löwenzorn**, Basel, [loewenzorn-basel.ch](http://loewenzorn-basel.ch)

## 750 Ziele



In dieser Rubrik präsentiert der Genussjournalist und Buchautor Martin Jenni einmal im Monat lohnende Restaurants. Diesmal gehts um heimelige Lokale wider den Novemberblues. Jenni ist nicht zuletzt bekannt für seinen Beizen- und Einkaufsführer «Aufgegabelt». Soeben erschienen ist die 2022er-Ausgabe. Das handliche Buch versammelt 750 von Jenni persönlich ausgewählte Adressen in der Schweiz zum Einkehren, Einkaufen und Einschlagen. Aus persönlicher Perspektive und humorvoll beschreibt der Gastro-Experte kurz und prägnant das Wesentliche jeder Lokalität ([weberverlag.ch](http://weberverlag.ch), ca. 20 Fr.).



## Blau machen im Blauen Engel in Rüfenach AG

Patron Christophe «Kiki» Martin, hat den Blauen Engel zu einer Institution gemacht, die von Trendsettern wie auch von Landeiern gern besucht wird. Die Wirtschaft animiert mit der guten Stube und einer schnörkellosen Küche. Kotelett, Brat- und Rauchwurst und Hackbraten, alles da, alles gut, auch das Holzofenbrot aus dem Nachbardorf. Vorzüglich ist der Speck-Käse-Salat, für den ich jedes Rindsfilet stehen lasse.

Zum Schluss einen Etivaz aus der Heimat von Christophe, dazu einen filigranen Pinot gris von Hoss Hauksson, dem isländischen Winzer in Rüfenach.

**Blauer Engel**, Rüfenach AG, [blauerengel.ch](http://blauerengel.ch)

## Honigschlecken im Bären in Grüningen ZH



Lust auf Wels, Wildschwein oder Gams? Auf Mistkratzer oder Wasserbüffel? Christoph Mutschler ist Jäger, Fischer und Einkäufer. Die Jagd hat der Qualitätsfanatiker vor einigen Jahren im Engadin kennen gelernt. Anfänglich war er mit dem Fotoapparat auf der Pirsch, dann mit der Flinte. Er nutzt und verar-

beitet das ganze Wildbret aus heimischer Jagd. Angesagt ist momentan die geschmorte Wildschweinhaxe mit Dörrfrüchten und Kräutern. Die präzise Küche behelligt ihre Gäste weder mit dicken, zu Tode reduzierten Saucen noch mit zu viel Rahm oder Butter. Es passt und schmeckt.

Wer den Bären aufsucht, nimmt sich als kultivierter Gast Zeit, genießt und verlangt ein Supplement, weils so gut ist, schenkt sich nach und trinkt aufs Leben.

**Bären**, Grüningen ZH, [restaurantbaeren-grueningen.ch](http://restaurantbaeren-grueningen.ch)

## Gelandet im Adler in Allenwinden ZG



Allenwinden? Würde ich nicht kennen, wenn mich nicht meine Zuger Freundin darauf aufmerksam gemacht hätte. Der Anziehungspunkt dieses langgezogenen Dorfes ist der frisch renovierte Adler, der unter den neuen Gastgebern so richtig aufblüht und sich als eine lebendige Dorfbeiz entpuppt. Was zählt, sind die Gastfreundschaft von Lara und Corinne und die Kochsprache von Adler-Initiant Pashk und seinen Mitstreitern Joel und Patricia. Mit an Bord ist auch der Vorzeigegastgeber Richard, der empfiehlt, ein- und nachschenkt, aufklärt und einen als Gast entspannt zurücklehnen lässt.

Stofftisch und -serviette, auch zum Mittagstisch, aromatische Hacktätschli an einer Cognacsauce mit einem perfekten Stock, der tatsächlich noch nach Kartoffeln schmeckt, ein auf den Punkt gebrachter Zander, ein trinkiger

Landwein aus Allenwinden (eine Assemblage aus Dornfelder, Blauburgunder, Cabernet Sauvignon), kurz, es ist alles so, wie sich der passionierte Beizengänger das wünscht und nur noch selten vorfindet. So auch der Suure Mocke, der nach einem Rezept von Richards Grossmutter gekocht wird. Applaus!

**Adler**, Allenwinden ZG, [adlerallenwinden.ch](http://adlerallenwinden.ch)

## Unabhängig in der Osteria Indipendenza in Lugano



Wenn in einer Osteria ein Bondola von Lorenzo Ostini ausgeschenkt wird, was so selten ist, wie wenn der Papst Ski fährt, dann gehört diese Osteria hier erwähnt, ist doch Lorenzo der ewige Geheimtipp unter den Tessinern Winzern, der im Zeitalter von Facebook und Co. immer noch für eine ursprüngliche Salami vier Stunden auf die Alp wandert. Und wenn der Gastgeber dieser Osteria Savagnin ouillé und Vin jaune aus dem französischen Jura kredenzt, ja dann, ja dann kann das eigentlich nur ein glücklicher Wirt sein, der ausschliesslich Weinkenner als seine Gäste begrüssen darf. Ein grosses Kompliment an Francesco Colde-sina, der wohl im Tessin das mutigste Weinangebot führt, das ich kenne.

Und die Küche? Wunderbar und frech. Zum Beispiel Raviolo di fegato di vitello e cipolla, crema di baccalà e cipolle disidratate. Buono!

**Osteria Indipendenza**, Lugano, [shakermaker-group.ch](http://shakermaker-group.ch)