



Lammhuf, Lisibach & Live-Konzert

TEXT: COCO LACASSE

Die Neue in der Neuen Blumenau



Es gibt sicher einfachere Aufgaben, als in einem zwar bekannten, aber etwas abgelegenen Haus und mitten in einem wirtschaftlich eher schwierigen Jahr als Gourmetköchin durchzustarten. Für Bernadette Lisibach kommt erschwerend hinzu, dass sie an ihrer alten Wirkungsstätte in St. Moritz zwar mit 15 Gault-Millau-Punkten bewertet wurde, ihr neuer Arbeitsort, die Neue Blumenau in Lömmenschwil, beim Weggang von Nenad Mlinarevic aber aus der Wertung fiel und im aktuellen Führer nicht erwähnt ist. Wenn Lisibach allerdings so kocht wie bei unserem Besuch, hat sie ihre 15 Punkte nächstes Jahr locker in der Tasche. Auf

den Gruss aus der Küche folgte eine gefüllte Kalbszunge als Amuse-Bouche. Danach ein grosszügig geschnittenes Seeforellencarpaccio mit Spargeln, Löwenzahn und einer feinen Kräutervinaigrette. Meine Begleitung wagte sich an eine Brennnesselsuppe mit Eglifilet, wunderbar. Die gefüllte Lumaconi mit geschmortem Rindsschulterstipz war geschmacklich eine absolute Wucht. Zum Hauptgang kam eine rosa gebratene Lammhuf mit Couscous, roten Ziebeln, Oliven und Broccoli. Lisibach scheut sich nicht, kräftige Aromen zu kombinieren, auf der Lammhuf sorgte eine ordentliche Portion Pfeffer für den Pfiff, die Olive im Couscous drohte das Gesamtbild zu dominieren, tat sie aber nicht. Zu unserer Überraschung reichte der überaus kompetente Service beim Hauptgang grosszügig nach. Das Dessert, eine Weissweinwaffel mit Erdbeeren, Quark und Vanilleeis, war denn zwar ebenfalls exzellent, aber fast zu viel des Guten. Leider liegt Lömmenschwil nicht am Weg, weshalb wir das beträchtliche Potenzial des Weinkellers nur ansatzweise ausloten konnten.

Neue Blumenau

Romanshonerstrasse 2
9308 Lömmenschwil
071 298 35 70

www.neueblumenau.ch

Schöne Ecke im Chreis Cheib

Das Restaurant Exer ist ein kleines, aber gemütliches Lokal. Es ist ein Ort der Kontraste, denn der Gast sitzt an Tischen mit weiss-rot karierten Tüchern, wird von einem liebenswürdigen Charakterkopf bedient und liest auf der Speisekarte von Gerichten, die er eher in einem Gourmet-Tempel als im Chreis Cheib erwarten würde. Da wir Charakterköpfe, traditionelle Tischtücher und gutes Essen gleichermaßen mögen, fühlen wir uns auf Anhieb wohl. Zum Auftakt gönnen wir uns ein Glas Weissburgunder (CHF 7.50) und wählen zur Vorspeise einmal den Blattsalat und einmal den Randensalat mit Äpfeln (zu je CHF 14.50). Die Portionen sind gross und der Randensalat ist raffiniert zubereitet. Danach folgen eine mit Feigen gefüllte Taube aus der Bresse, begleitet von Bratkartoffeln und Gemüse (CHF 59.-), sowie ein Kaninchen auf Spätzli und Spinat, dessen hervorragende Konsistenz uns nicht entgangen ist, von dem wir aber den Preis vergessen haben. Den Hauptgang lassen wir uns zusammen mit einem hervorragenden Valpolicella classico schmecken. Die beiden Gastgeber Guntram Kirchner und Claudio Schenardi sowie der Küchenchef Didier Mézières sind übrigens verantwortungsvolle Gastronomen und bieten nur Fleisch an, das aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft von Demeter-Bauern stammt. Das merkt man auch den Preisen an. Und übrigens: Wer nach dem Dessert überhockt und Glück hat, der wird vielleicht noch von einem Live-Konzert talentierter Gäste überrascht.

Restaurant Exer

Tellstrasse 10, 8004 Zürich, 044 242 52 12

Di-Fr 11.30-14.30 Uhr, Di-Sa 18.30-24 Uhr

www.exer-zueri.ch

Aufgeschnappt

Schützengarten hat im April sein neues Bier angezapft: das Gallus 612 Old Style Ale. Es ist ein mit obergäriger Ale-Hefe vergorenes, naturtrübes Bier mit rotbrauner Farbe, welches der neugierige Gast wohl bald in Ostschweizer Restaurants verkosten darf.