

19 Prädikat Weltklasse 18 Eine der besten Adressen 17 Kreative Küche auf hohem Niveau 16 Kreative Küche 15 Bietet mehr als das Alltägliche 12/20 Gute Adresse!



Die Co-Geschäftsführer
Marco Plaen (Küche) und
Thomas Lüthy (Gastgeber, r.).

13

Käserei Restaurant und Bar
Rathausgasse 34
3280 Murten
I.-II. I. 10 Ferien
Tel. 026 - 670 11 11
24. und 25. 12. geschlossen
Alle Kreditkarten ausser Amex
EC-Direct, Postcard erst ab
Januar 2010 möglich
www.2.kaeserei-murten.ch



weekend

Viel Ambiente und angenehm ruhig

«Käserei», Murten **FR** Im gastronomisch eher stillen Städtchen haben **Marco Plaen** und **Thomas Lüthy** ein sympathisches Lokal geschaffen, wo auch Gourmets auf ihre Rechnung kommen.

Wo früher Butter und Käse verkauft wurden, steht heute eine grosse Bar und ein kleiner Lounge-Bereich, es gibt eine Gaststube und einen schönen Speisesaal, alles hell, modern und angenehm ruhig. Hinter der alten, neuen Käserei stehen Thomas Lüthy, verantwortlich für den Service und die Bar, sowie Marco Plaen, der Küchenchef.

Die Karte ist nicht riesig, aber fantasievoll – es hat für jeden Geschmack etwas dabei. Wir versuchten erst ein Gericht namens «Zweimal Avocado». Es kamen eine Mousse, geschnittene Avocados und ein wunderbares Stück gebeizter Thunfisch, etwas viel Koriander

und eine Paprikasauce. Richtig gut waren die Suppen: eine Petersilienwurzel-suppe mit gebratenen Jakobsmuscheln. Wunderbar auch die Linsensuppe mit Berner Zungenwurst, gut gewürzt, sehr währschaft und herzerwärmend. Ohne Fehl und Tadel auch die Ravioli, gefüllt mit Schmorfleisch; dazu noch etwas schwarzer Trüffel.

Gut war auch die Rösti, die bei den Hauptspeisen zur schmackhaften Käserei-Wurst gereicht wurde, und richtig gut die klassischen Vichy-Karotten dazu. Auch am butterzarten Kalbsbäggli hatten wir Freude, die dazu gereichte Sauce war aber vielleicht etwas stark konzentriert – und der «Kartoffelstock»

hat uns leider gar nicht gemundet, da muss der Küchenchef noch einmal über die (Koch-)Bücher. Ausgezeichnet dann wieder ein warmer Pflaumenkuchen mit weissem Schokoladen-Eis.

Die Preise sind nicht gerade tief in der «Käserei», doch sie erscheinen uns fair, denn es wird so einiges geboten. Der Service ist fröhlich und kompetent, und auch Kinder sind hier willkommen, sie erhalten eine eigene kleine Karte. Und das Weinangebot schliesslich ist mehr als nur anständig, vor allem einheimisches Schaffen wird geehrt.

Ein sympathisches Lokal! ●

WEIN-TIPP

GEHALTVOLLER FRANZOSE

Languedoc-Roussillon ist die Gegend zwischen Nîmes, Montpellier, Perpignan und der spanischen Grenze. Das Weinbaugebiet umfasst 270 000 Hektaren Land, was einem Drittel des in Frankreich angebauten Weines entspricht. Zum Vergleich: In

der Schweiz stehen den Weinbauern ganze 15 000 Hektaren Rebland zur Verfügung. Im Languedoc-Roussillon fühlen sich Rebsorten wie Syrah, Mourvèdre, Grenache und Carignan wohl. Aus ihnen werden warmblütige, fruchtbetonte und schwere Rotweine produziert. Wie der Clot

de l'Oum 2005 (13 %), dessen Trauben ausschliesslich aus über 50-jährigen Carignan- und Grenache-Rebstöcken stammen. Der Wein duftet nach schwarzen Oliven, Lorbeer und Cassis. Im Gaumen ist er erdig, dicht, dezent würzig. Ideal zu Lamm, Wild und Braten.

Weinhandlung am
Küferweg
8912 Obfelden
Tel. 043 - 322 60 00
www.kueferweg.ch
Bis 2012 schön.
Trinktemperatur:
16 bis 18 Grad.
► CHF 24.-

