



Verführerische Küche! Chef Daniel Odermatt zaubert an traditionsreicher Adresse.



Fisch oder Fleisch? Im «Fontana» in Twann beherrscht man beide Disziplinen.



Ein Duo, das harmonisiert Besitzer Cirillo Fontana, Küchenchef Daniel Odermatt.

Eine erstklassige Adresse am Bielersee

«**FONTANA**» IN TWANN BE Hecht oder Eglifilets aus dem Drei-Seen-Land? Oder doch lieber Schweinskotelett oder geschmorter Lammhuf? **DANIEL ODERMATT** hievt das «Fontana» in eine neue Liga und ist GaultMillaus «Koch des Monats».

Neu ist nur das Revier am Bielersee. Den talentierten Koch Daniel Odermatt haben wir schon früher mal geortet (im «Büner», Bern) und ebenfalls mit 14 Punkten ausgezeichnet. Jetzt meldet sich der junge Chef zurück – und ist am rechten Ufer des Bielersees gleich einer der besten. Odermatts Stil ist angenehm: Er legt verlockende Teller vor, wirkt aber nie «überkandidelt».

Wir ordneten das grosse Degustationsmenü und waren bereits vom Amuse-Bouche sehr angetan: ein Chasselas-Süppchen, passend zum umliegenden Weingebiet. Die Hummerravioli mit dezent gewürztem Hummerschaum waren so gut, dass man am liebsten ein Supplement bestellt hätte. Stattdessen widmeten wir uns mit Elan dem Thunfisch-Entree mit Sesam und Trüffeln vom Twannberg. Die perfekt kurz gebratene Entenleber

harmonierte aufs Beste mit dem fein karameellisierten Apfel. Ein Traum war das zarte, würzige Hirschfilet an einer Holunderbeeren-Essenz, begleitet von süssauer eingelegtem Kürbis und Nidwaldner Ofentori (überbackenem Kartoffelstock).

Das Schokoladeküchlein kam frisch aus dem Ofen, die eingelegten Zwetschgen machten es zum idealen Dessert. Alternative: Apfelküchlein, mit Calvados flambiert.

Das A-la-carte-Angebot ist genauso verführerisch: Die traditionellen Eglifilets gibts «moitié-moitié», also je 120 Gramm Fisch frittiert und gebraten. Fleischliebhaber müssen sich zwischen einem 200-Gramm-Rindsentrecôte (Café-de-Paris-Sauce nach einem alten Rezept von Walter Fontana) oder einer geduldig geschmorten Lammhuf mit Pommesensf entscheiden.

Mit besonderer Sorgfalt ist die Weinkarte komponiert: Sie vereint die besten Spezialitäten vom Bielersee, viele davon werden auch glasweise ausgeschenkt, was eine kleine (wein-) geistige Tour d'Horizon durch die umliegenden Rebhänge erlaubt. Der freundliche und kompetente Service wird von Cirillo Fontana geleitet, der 2004 das einst von seinen Grosseltern als Restaurant de la Gare gegründete Haus übernommen und dank einigen Renovationen wiederum zum Blühen gebracht hat. ●



Hotel Fontana

Moos 10, 2513 Twann BE

Tel. 032 315 03 03

Montag geschlossen

Alle Kreditkarten ausser Diners

Maestro Card und Postcard

www.hotelfontana.ch



Guy Ravet
«L'Ermitage de Bernard Ravet»,
Vufflens-le-Château VD, 19 Punkte.

FLEISCHES LUST

Die Kalbshaxe aus dem Hause Ravet

Guy Ravet, die Kalbshaxe ist seit fast 20 Jahren eine Spezialität in der «L'Ermitage de Bernard Ravet».

Immer noch begehrt?

Und wie. Wir haben sie mal gestrichen. Aber das kam bei den Gästen nicht an. Also haben wir sie wieder auf die Karte gesetzt.

Wie bereiten Sie die Haxe zu?

Mit der Sous-vide-Garmethode bei

61,5 Grad, 36 Stunden. Dann wird das Fleisch im Ofen glaciert.

Braucht spezielle Küchengeräte?

Wir haben natürlich professionelle Geräte. Aber man kann die Haxe auch in einem Schmortopf garen. Am besten für circa zwei Stunden simmern lassen.

Ein Tipp vom Profi für Freunde?

Sich an den Metzger des Vertrauens wenden.

Damit er eine besonders zarte Haxe vom Schweizer Kalb rausrückt.

Und die Sauce?

Die Sauce macht das Gericht, ganz klar. Ist das Fleisch, das mit Wurzelgemüse gekocht wurde, gar, mit Wein ablöschen, etwas Demi-Glace dazugeben und reduzieren lassen.