



Gault-Millau-Lokal Blick ins Restaurant Bünner.

Rendez-vous im Breitenrain

GASTRO → Wer bei Adrian von Weissenfluh im Bünner einkehrt, darf sich auf ein kulinarisches Feuerwerk gefasst machen. In fünf prächtigen Gängen.

jean-claude.galli
@ringier.ch

Kluger Menschen behaupten, Vorfremde sei die schönste Freude. Beim Besuch des Restaurants Bünner ist diese immer besonders gross. Das Traditionlokal im Berner Breitenrainquartier wird im aktuellen «Gault Millau» mit dreizehn Punkten geführt. Von Krawattenpflicht oder sonstigen Zwängen allerdings keine Spur. Das oberste Gebot von Adrian von Weissenfluh und seinem

Team heisst Gastfreundschaft. Und zwar nicht gespielt, sondern ernst gemeint. Wir nahmen Platz im Bünner und liessen uns die Karte reichen.

Im Hintergrund spielt Jazzpianist Dave Brubeck (ab CD, damit wir uns richtig verstehen). Lange liebäugelten wir mit dem À-la-carte-Angebot. Um schliesslich doch auf das «Bonbon du soir» genannte Abendmenü mit fünf Gängen umzuschwenken. Wahrscheinlich wegen Brubeck. Schliesslich spielte der jetzt gerade seinen Gassenhauer «Take five».

Wir sollten unsere Entscheidung keine Sekunde bereuen.

«Bonbon du soir»

Blieb wie immer noch die Crux mit dem Rebsaft. Im Hinblick aufs «Bonbon du soir» setzten wir auf Weisswein und wählten nach hartem Feilschen mit unserer Begleiterin einen 2005er «Nora da Neve»

(die Flasche zu 79.50 Fr.). Auch hier blieb Reue gänzlich aus.

Erste grosse Liebe

Und jetzt durften wir endlich das «Bonbon» auspacken. Es war ein Moment reinsten Zufriedenheit. Die Entenleberterrine mit Portweinfeige und Brioche erinnerte uns an Ferien in

Gastfreundschaft als oberstes Gebot.

Frankreich mit unserer ersten grossen Liebe. Beim gebratenen Zanderfilet auf warmem Kefensalat hörten wir ein liebliches Bächlein rauschen (dabei ist der Zander eigentlich ein böser Raubfisch). Und das Rindsfilet mit Chorizo-Tomaten-Füllung führte uns zu einer mutigen Entscheidung: Wenn es am schönsten ist, sagten wir uns, soll man aufhören.

Liessen den Käse und das Dessert sausen und widmeten uns dem Grappa. Schliesslich wollen wir auch nächstes Mal noch etwas entdecken können. ●

Restaurant Bünner

Kasernenstrasse 31
3013 Bern
Tel. 031 333 1515

Empfohlene Vorspeise:
Tafelspitz-Terrine mit Meerrettich, 18.50 Fr.

Hauptgang-Tipp:
US-Entrecôte an Portweinessenz und Streichholzkartoffeln, 42.50 Fr.

Kaffee: 4.20 Fr.

Wir bezahlen:
325.30 Fr.

Essen:

Ambiente:

Service:

Gäste:

Das Abendmenü «Bonbon du soir» mit fünf Gängen kostete bei unserem Besuch 96.50 Fr. (auch mit drei oder vier Gängen möglich).

Kleiner Tipp: Kommen Sie ruhig etwas zu früh. Dann haben Sie nämlich Zeit, Ihren Apéro an der edlen Bar im Bistrotbereich zu geniessen.

Noch nichts vor heute Abend? Es ist zwar spät, aber noch nicht zu spät. Hier unsere Ausgewählte Tipps:



→ KONZERT



Los Alamos

Sie sind zu sechst, kommen aus Argentinien und basteln sich aus so verschiedenen Elementen wie Bluegrass, Hardcore, Punk, Blues und Klezmer ihre eigene Musik, die anders ist, als alles, was ihr bis jetzt gehört habt. Garantiert!

21 Uhr
ISC, Bern

→ KONZERT

Götz Widmann

Götz Widmann, der respektloseste und deshalb wohl auch innovativste Liedermacher Deutschlands, tritt mit seinen Texten so manchen konservativen Gemütern auf den Schlipps. Alle anderen: Hingehen!

20 Uhr
Elchclub, O'mundigen

→ FORECAST



All Eyez on Me

House und R'n'B-Party mit den DJs Oliver Shine und Cut Supreme im Düdü.

Morgen, 22 Uhr
Du Théâtre, Bern

Anzeige

Sonic
25. OKT. 2008
ALTES GUGELMANN AREAL
ROGGWIL
SWITZERLAND'S BIGGEST DANCE-FESTIVAL
20.00H - 08.00H
www.sonic.ch
TANCE | TECHNO | HOUSE | DISCO | ELECTRO | DANCEPARTY | LASER SPECTACLE | AEROBATIC AND DANCESHOWS
VIDEO PERFORMANCE | SPECIAL DECOS
CHILL OUT AND VIP LOUNGE | FOOD AND BEVERAGE ZONE
EDDIE HALLIDAY | POAM BEER | BLANK JONES | DJ ISAAC | DJ COLIN | NEOPHYTE
PARTY NEWS | Blick im Albert | Carlsberg | Clochard | TIGER