

Ruhe vor dem Sturm
An schönen Tagen platzt das Restaurant Rosengarten aus allen Nähten.



Rosige Aussichten

Fotos: Nadja Frey/Ex-Press

Blick am Abend macht Sie Gault-Millau-tauglich!

GASTROKNIGGE

Spargeln essen
Experten streiten, ob man Spargeln mit Messer und Gabel oder lieber mit den Händen essen soll. Da die schmackhaften Spargelstangen aber meist mit Sauce serviert werden, empfiehlt sich Besteck. Spargeln isst man bis zur Hälfte. Das harte Ende lässt man stehen.

Suppe essen
Wenn Sie eine Suppe geniessen, sollten Sie den Löffel nie bis zum Rand vollschöpfen. Auch das Blasen zum Senken der Temperatur gehört sich nicht. Wenn Sie fertig gegessen haben, legen Sie den Löffel hinter dem Suppenteller auf den Unterteller.

GASTRO-LEXIKON

Tempura
So nennt man eine Zubereitungsart der japanischen Küche. Dabei taucht man Fisch-, Fleisch- oder Gemüsestücke in eine Teigmischung aus Weizenmehl, Ei und Eiswasser und frittiert diese in heissem Öl für kurze Zeit, bis die Kruste knusprig goldbraun ist.

Montieren
Montieren bedeutet das Aufschlagen von Saucen und Suppen mit dem Schneebesen. Dabei heben die Köche meist kalte Butterstücke unter. Die Konsistenz des Gerichts wird dadurch luftiger und cremiger. Als Montieren wird auch das Aufschlagen von Eiweiss zu Eischnee bezeichnet.

Restaurant Rosengarten

Alter Aargauerstalden 31b
3006 Bern
Tel. 031 331 32 06

Vorspeisen: Süsskartoffelsalat, 14.50 Fr.; Zander-Tartar, 20.50 Fr.

Hauptgang: Gefüllte Agnolotti, 24.50 Fr.; Lammkarree, 36.50 Fr.

Dessert: Schoggikuchen, 12.50 Fr.

Espresso: 4 Fr.

Wir haben bezahlt: 196.80 Fr.

Essen:

Ambiente:

Service:

Gäste:

Täglich geöffnet von 9 bis 24 Uhr. Bei gutem Wetter grosser Andrang.

Schönstes Objekt: Natürlich die Aussicht, am besten in den Abendstunden, wenn über dem Jura langsam die Sonne untergeht.

Gut zu wissen: Grosse Terrasse, Garten und Kinderspielplatz, ideal für Familien.

GASTRO → Wer den Rosengarten nur der Aussicht wegen besucht, verpasst ein kulinarisches Highlight.

jean-claude.galli
@ringier.ch

Wenn ein Berner seine ausländischen Besucher beeindrucken will, springt er mit ihnen in die Aare. Oder er schleppt sie in den Rosengarten, denn von dort ist die Sicht auf die Stadt am schönsten. Unter den Augen der Gäste legt sich die Aareschlaufe um den historischen Stadtkern wie eine Perlenkette um den Hals einer Frau.

Keine Bedenken

Wo die Aussicht lockt, sind auch die Beizer nicht weit. Meistens aber sinds einfallslose 08/15-Gastronomen, die ihr Standort-Monopol gnadenlos ausnützen und die Besucher mit kalten Platten und Schniposa quälen. In der Obhut der Rosengarten-Gastgeber Fabian Schüttel und Fritz Riesen verfliegen solche Bedenken im Nu.

Riesen hat bereits die Kleine Schanze aus dem Dornröschenschlaf geholt,

im Rosengarten nimmt er jetzt seine sechste Saison in Angriff. Das Restaurant gehört der Stadt und ist von anfangs März bis Ende November täglich geöffnet.

Innovativ bis gewagt

Lange Jahre über genossen die kulinarischen Darbietungen im Rosengarten einen zweifelhaften Ruf. Die jeweiligen Betreiber passten sich der Kaffee-

und-Kuchen-Fraktion an. Mit ihrer innovativen bis gewagten Karte machen Schüttel und Riesen diesen Geistern endgültig den Garaus. Und wir sind froh, in jungen Jahren nicht auf unsere Grossmutter gehört zu haben. «Das Grüne überlasse ich den Kühen», hatte sie immer wieder gepredigt.

Der Salat allein ist nämlich den steilen Fussmarsch vom Bärengraben den Alten Aargauerstalden hinauf wert. Ja, er ist der eigentli-

che Höhepunkt unseres Besuches. Süsskartoffeln vermählen sich auf wundersame Art und Weise mit Granatäpfeln, Blattspinat, Pinenkernen, Cherrytomaten und Avocados. Das Zander-Tartar unserer Begleiterin hat einen Hauch zu viel Pfeffer abbekommen, aber zum Glück hat uns Riesen einen

Der Salat ist der eigentliche Höhepunkt.

weissen Mirambeau aus dem Bordeaux ans Herz gelegt, der uns an

Grapefruit erinnert. Dann folgen die Hauptgänge: Ein zartes, würziges Lammkarree mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln für die Dame, für den Herrn frühlingsleichte Agnolotti mit Käsefüllung. Als Finale empfiehlt sich ein Gang durch den eigentlichen Garten. Über 200 Rosen- und Iris-Arten entfalten im Frühling eine erotisierende Geruchswelt. Tipp: Vor dem Seerosenteich küsst es sich besonders gut. ●