



Erfolg im «Jack's»!
Küchenchef Silvan Durrer (r.), Hotel-
direktorin Iris Flückiger,
F&B-Manager
Reto Tschachtli.



Lifestyle im Hotel! Der «Schweizerhof»
ist für Bern eine echte Bereicherung.



Restaurant des Monats! Jack's Brasserie
im «Schweizerhof», Seafood & Schnitzel!

Wienerschnitzel mit Vogerlsalat

JACK'S BRASSERIE, «SCHWEIZERHOF», BERN Der erfolgreichste Koch in der Hauptstadt? **SILVAN DURRER** in Jack's Brasserie. GaultMillaus «Koch des Monats» setzt konsequent auf Brasserie-Klassiker, begeistert mit Meeresfrüchten und welligem Wienerschnitzel.



Die Alternative zum Luxusrestaurant im Luxushotel? Eine Brasserie. Jack's Brasserie, um genauer zu sein. Das sympathische Restaurant beim Bahnhof ist ein Bluechip in der Berner Szene und täglich ausgebucht. Das Erfolgsrezept? Chef Silvan Durrer will nicht mit eigenen Kreationen, Schäumchen und Sphären berühmt werden. Er tischt auf, was die «Jack's»-Klientel mag: Meeresgetier und Wienerschnitzel.

Zum Meeresgetier (im Herbst und Winter): Die Marennes-Oléron Nr. 2 schmecken nach Meer, der Austern-Tarif ist in Bern gastfreundlich – ein Fünfliber pro Stück. Spektakulär die Meeresfrüchte-Platte als Vorspeise – und als Hauptgang erst recht: (kanadischer) Hummer, Jakobsmuscheln, Riesencrevetten, Bärenkrebse,

Kaisergranat, Nordseegarnelen, Austern und ein hübscher Pulposalat (Knoblauch, Kräuter, Oliven, Peperoni) türmen sich hier, begleitet von Baguette, Rouille und Knoblauch-Mayonnaise; die 140 Franken für zwei Personen sind da gut angelegt.

Zu den Klassikern des Hauses. An «Jack's Wienerschnitzel» führt nur selten ein Weg vorbei. Er wird mit einem lauwarmen Kartoffel-Vogel-Salat serviert, und wir können nach einem Selbstversuch bestätigen: Selbst die kleine Portion ist ziemlich gross... Auch die Choucroute alsacienne zählen wir zu den Standards, ebenso den hervorragenden, elegant servierten Kalbskopf mit einer vorbildlichen Senf-Vinaigrette. Ohnehin schmeckt hier, was aus schwarzen Töpfen geschöpft wird: eine Essenz von der Ente, mit gezupftem Enten-

fleisch («Ragout») und dezerten Orangen-Ricotta-Klösschen. Der «Schweizerhof» ist eh eine erstklassige Adresse: sympathisch die Lobby, für Drinks und den kleinen, flinken Lunch. Sehr sympathisch die grosszügige Cigar-Lounge. Und: Sommelier-Talent Marco Riviaccio hat das elegant gestylte Hotel zwar Richtung Gstaad verlassen; die Weinkarte ist aber noch immer beeindruckend, eine Hommage auch an die besten Schweizer Winzer. ●



**Hotel Schweizerhof
Jack's Brasserie**
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Tel. 031 326 80 80
Täglich geöffnet
www.schweizerhof-bern.ch

FLEISCHES LUST

«Winterzeit ist Schweinefleisch-Zeit!»

Beat Stofer, Sie sind ein 16-Punkte-Koch. Und haben offensichtlich eine Schwäche für Schweinefleisch.

Vor allem im Winter setze ich viel Schweinefleisch auf die Karte. Ist es draussen kalt, mögen es die Gäste deftig. Dann serviere ich Haxen, Backen, Filets und Koteletts. Ich will unbedingt auch wieder einmal eine Metzgete anbieten.

Sie setzen auf Schweizer Schweine, kaufen nur selten Nobelschweine aus Spanien ein.

Die Qualität der Schweizer Schweine ist ausgezeichnet. Im Restaurant setze ich auf Kombinationen: Backe und Haxe. Oder Haxe und Filet. Kräftige Gewürze wie Curry oder Ras el Hanout passen gut. Schweinefleisch ist preislich attraktiv!

Was raten Sie den Hobbyköchen zum Thema Schwein?

Wichtig ist, dass man einen Metzger findet, dem man vertrauen kann. Der Rest ist einfach: das Fleisch gut würzen, kräftig anbraten, «abstehen» lassen. Von der Niedergarmethode halte ich beim Thema Schweinefleisch nix.

Beat Stofer
«Balm»,
Meggen LU,
16 Punkte

