



Sie punkten in Ueberstorf
Küchenchef
Sascha Berther
mit Gastgeberin
Romi Morf.

Rindstatar, Reh, Randenrisotto

«SCHLÜSSEL», UEBERSTORF FR Ein Comeback in einem wunderschönen Gasthof: SASCHA BERTHER (früher «Moospinte») kocht sich wieder in den GaultMillau. Mit einem Küchenangebot, das gut ist und gut zur ländlichen Gegend passt.

Gute Nachrichten für Ueberstorf, dem kleinen Dorf an der Sense: Sascha Berther kocht jetzt im stilvoll renovierten «Schlüssel». Ein Mann mit Referenzen: Er kochte jahrelang in der legendären «Moospinte» in Münchenbuchsee BE, holte dort 16 GaultMillau-Punkte und einen Michelin-Stern. Ganz so heftig will er es an neuer Adresse aber nicht angehen lassen. Romi Morf ist seine Partnerin an der Front.

Wir machten es uns im Gourmetstübli gemütlich und studierten zuerst die über

30 Seiten umfassende Wein- karte. Sie wurde sorgfältig und fachkundig zusammengestellt und umfasst neben vielen Tropfen aus den wichtigsten Schweizer Anbaugebieten viele Gewächse aus Frankreich, Italien, Österreich, Spanien und Portugal. Erfreulicherweise wird versprochen, dass man die meisten Angebote auch glasweise bestellen kann.

Das uns als erste Vorspeise servierte Rindstatar (Fleisch von der örtlichen Metzgerei in Sichtweite) scheint im «Schlüssel» bereits nach kurzer Zeit zum Klassiker zu avancieren. Es war

genau nach unserem Gusto geschnitten und gewürzt und wurde begleitet von Herbsttrüffel, Blattsalaten und Knusperbrot. Auch die folgende Wildpastete mit Kürbis, kalt gerührten Preiselbeeren und Salatspitzen hat unseren Geschmack getroffen.

Vom Fischangebot wählten wir die gebratenen Tranchen vom Stör auf sämigem Randenrisotto und Winterspinat. Das niedergegarte Rehrückenfilet aus Schweizer Jagd im dünnen Brotmantel mit Schupfnudeln, Preiselbeeren, Rosenkohl und Rotkraut war der

herbstliche Höhepunkt unseres Besuches.

Nach dem Schlorzifladen (Quark-Birnen-Wähe) mit Tomme Fleurette aus Rougemont und Bittersalat beschlosssen wir unseren Ausflug nach Ueberstorf mit einem etwas zu kalt servierten Haselnuss-Dacquoise mit Passionsfrucht und Mango sowie Kaffee und Friandises.

Gasthof zum Schlüssel
Dorfstrasse 1
3182 Ueberstorf
Tel. 031 742 22 40
Dienstag und Mittwoch Ruhetag
www.gasthofzumschlüssel.ch

Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität Note für beste Qualität und hohe Konstanz Hoher Grad an Kochkunst und Qualität Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet **12/20** Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

Weintipp Grüner Veltliner zu Vegi

Das Weingut Hirsch, auf dem die ganze Familie anpackt, befindet sich im Kammatal in Niederösterreich und ist für seine eleganten Rieslinge und Grünen Veltliner bekannt. Wie der Grüne Veltliner 2015, «Hirsch», der im Stahltank vergoren wird und in der Nase mit einem auffallend

fruchtig-exotischen Bouquet begeistert. Im Gaumen dann trocken und schlank. Beim zweiten Schluck offenbart er seine barocke Fülle. Trotzdem wirkt er nicht zu schwer, sondern fliesst gefährlich süffig den Hals hinunter. Perfekt zu vegetarischen Gerichten, zu Fisch oder Geflügel.



Vinothek Brancaia
www.vinothek-brancaia.ch
Bis 2020 geniessen.
Trinktemperatur:
8 bis 10 Grad.
CHF 19.80