



Familiensache
Im «Bahnhöfli»
Steffisburg
packen gleich
vier Zurflühs an.



Neu
getestet!

13



Vater & Sohn gemeinsam am Herd

«ZURFLÜH'S BAHNHÖFLI», STEFFISBURG BE – Eine wunderschöne Familiengeschichte! HANSPETER und CHRISTINE ZURFLÜH wirten jetzt gemeinsam mit ihren Söhnen. Koch MARCO ist ein Caminada-Schüler. Hausspezialität: Schweinsfilet!

Seit Generationen wirten die Zurflühs in Steffisburg im stattlichen Landgasthof bei der Holzbrücke über das Flüsschen Zug. Das grosse Haus mit den vielen Stuben führen seit drei Jahrzehnten Hanspeter und Christine Zurflüh, die designierten Nachfolger arbeiten jedoch bereits mit im typischen Familienbetrieb. Sohn Marco steht nach seinen Wanderjahren (unter anderem bei Andreas Caminada) in der Küche, Sohn Sandro betreut zusammen mit Mutter

Christine und einer aufgestellten Servicecrew freundlich die Gäste. In so einem Haus wird natürlich hauptsächlich gediegen und gutbürgerlich gekocht.

Der im Haus geräucherte schottische Wildlachs ist ein Evergreen auf der Karte: Uns wurde er mit Grünapfel-Wasabi-Sorbet, Apfelstücklein, roten Zwiebeln, kleinen Apfelmaringues und einer gut harmonisierenden Sensauce serviert. Deftiger präsentierte sich der nächste Gang, Gnocchi an kräftiger Sauce mit

vielen Morcheln. Dann wählten wir von den Hausspezialitäten das ausgezeichnete «Schweinsfilet Holzbrugg» (mit Béarnaise) und das zarte Entrecôte Café de Paris. Beide sind nichts für Kalorienzähler, denn dazu gabs noch eine üppige Gemüseauswahl (grüne Bohnen, Karotten, Broccoli mit Mandeln, Cherrytomaten, Spinat) und erst noch Kartoffelkroketten und Pommes frites.

Fein gemacht war am Schluss auch das nicht gerade leichte Blätterteig-Feuilleté

mit sehr aromatischen Erdbeeren, Vanillecreme und -glace. Auf der grossen Weinkarte mit dem schönen Offenangebot stehen ausschliesslich Schweizer Weisse, bei den Roten dominieren Crus aus der Schweiz, Italien und Frankreich.

Zurflüh's Bahnhöfli
Schwanenstube
Alte Bernstrasse 125
3613 Steffisburg
Tel. 033 437 24 44
Dienstag und Mittwoch geschlossen
www.restaurant-bahnhof-steffisburg.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 Ein perfekter Alltagswein

Der Crozes-Hermitages 2016 Les Launes von Delas Frères ist ein perfekter Alltagswein. Er stammt aus dem Rhône-Gebiet, einem Top-Terroir für die Syrah-Traube, was bereits aus dem Wallis bekannt ist – dem Ursprung der Rhone. Ein Teil dieses Syrahs reifte in gebrauchten Barriques, der Rest im Stahltank,

damit die frischen Fruchtaromen voll zum Zug kommen. Entsprechend saftig und zugänglich präsentiert sich dieser Klassiker. Die Tannine sind fein, die Säure gut eingebunden und die Frucht dominant. Auch wenn er eine schöne Konzentration aufweist, ist er doch nicht zu üppig. Passt zu Wild, Grilladen und Geflügel.



Flaschenpost
www.flaschenpost.ch
Jetzt geniessen.
Trinktemperatur:
15 bis 16 Grad.
CHF 16.90