

# Aufgetischt: Plötzlich hats auch der «Gault Millau» gemerkt

Der Testesser fährt nach Steffisburg ins Bahnhöfli und findet, dass sich der Weg absolut lohnt.



Schweinsfilet Holzbrügg, ein Klassiker in Zurflühs Bahnhöfli.

Markus Dütschler

Zurflühs Bahnhöfli, Steffisburg – Die klammheimliche Serie «Feinschmecker-Beizen mit Punkten, aber erschwinglichen Preisen» führt den Testesser nach Steffisburg ins Bahnhöfli. Diese zärtliche Bezeichnung macht in der Schweiz den Unterschied zur meist nahe gelegenen nüchternen Bahnstation. Der Testesser und die beste Begleiterin von allen werden vom Team herzlich begrüsst, als wären sie Stammgäste.

Unser Tisch befindet sich in der Schwanenstube im von aussen schmucklosen Anbau von 1964, dessen Interieur sich harmonisch mit dem Altbau verbindet. Der Blick geht zu den schneeweissen Oberländer Bergen – und auf einen grossen Parkplatz mit schneeweissen Campingfahrzeugen, was die nomadischen Neigungen zumindest des Testessers beflügelt. Die Stimmung ist sonntäglich aufgeräumt: Schön auswärts essen wie früher.

## Das Restaurant bei der Holzbrücke über die Zulg ist ein Haus mit Tradition.

In der Tat ist das Restaurant bei der Holzbrücke über die Zulg ein Haus mit Tradition. Seit hundert Jahren wirtet die Familie hier. Bis 1959 waren es die Grosseltern, danach die Eltern. 1989 übernahmen Hanspeter und Christine Zurflüh. Inzwischen stehen die beiden «Giele» Marco und Sandro in den Startlöchern. Marco kam auf seinen Wanderjahren auch bei Starkoch Andreas Caminada vorbei.

Am Sonntag ist das Angebot auf das Menü und einige A-la-carte-Gerichte beschränkt, sonst müssten die Gäste zu lange warten. Wobei das Menü drei Hauptgänge zur Auswahl anbietet: Cordon bleu, Schweinsfilet oder Lachs, zudem Vorspeise, Suppe, Salat und Dessert (65 Fr.). Man darf auch Gänge weglassen.

Das Rindstatar Asia Style kommt auf einem dunklen Teller, mit Blüten dekoriert und gehobeltem Kürbis verziert, ein Gericht wie aus einem Bildband. Das Fleisch ist pikant gewürzt, was durch Erdnusskrümel mit Wasabi unterstrichen wird. Es folgt eine Bouillon mit Gemüse-Julienne und ein Blattsalat, beides gut, aber unauffällig. Das Schweins-Cordon-bleu ist ein ordentliches Stück, das der Begleiterin schmeckt, sie aber überfordert, doch der Testesser ist ja auch noch da. Er genießt das Schweinsfilet Holzbrügg, ebenfalls mit Gemüse garnitur und Kroketten. Broccoli, Tomaten, Rüebli, Bohnen, Cherrytomaten und ein sehr würziges Spinatröllchen mit Bechamel-Sauce sorgen für eine Farbenpracht auf dem Teller. Die Gerichte sind heiss und schmecken wunderbar. Dazu gibts den spanischen Wein Ultreia St. Jacques (9 Fr. / dl), aus Trauben der alten Sorte Mencia gekeltert. Der Tropfen ist genau richtig am Mittag, gehaltvoll, aber nicht zu schwer.

Das Dessert ist ebenfalls schön angerichtet, in einer Schale die gebrannte Creme, eine Kugel Vanilleglace, Streusel von Caramelbiskuits und eine Physalisbeere. Wir sind satt und sehr zufrieden. Man bringt uns die Mäntel, was zum aufmerksamen Service passt. Dieser hat auch nie vergessen, Getränke nachzuschicken.

Wir verlassen das gastliche Haus mit einem guten Gefühl. Und schmunzeln wie der Wirt darüber, dass der Gastroführer «Gault Millau» das Lokal nach der immerhin drei Jahrzehnte währenden Ära Hanspeter und Christine Zurflüh für die Ausgabe 2020 entdeckt und mit 13 Punkten bewertet hat. Gut Ding will Weile haben.