

al dente

Das Magazin für Geniesser

Betty Bossi **GaultMillau**

Hotel Lausanne Palace & Spa

La Table d'Edgard!



EDGARD BOVIER ist
in Lausanne ein Star.
Das Top-Restaurant trägt
sogar seinen Namen:
La Table d'Edgard.

- **LAUSANNE** Die Topköche und die besten Adressen der Stadt
- **AB IN DIE KÜCHE** Die Rezepte aus der neuen Fernsehserie
- **KOCH-QUIZ** Super Preise für die Küche zu gewinnen



K2r Backofen Grillreiniger

lebensmittelsicher
auch für Pfannen
und Kuchenbleche
höchste
Reinigungskraft



Inhalt

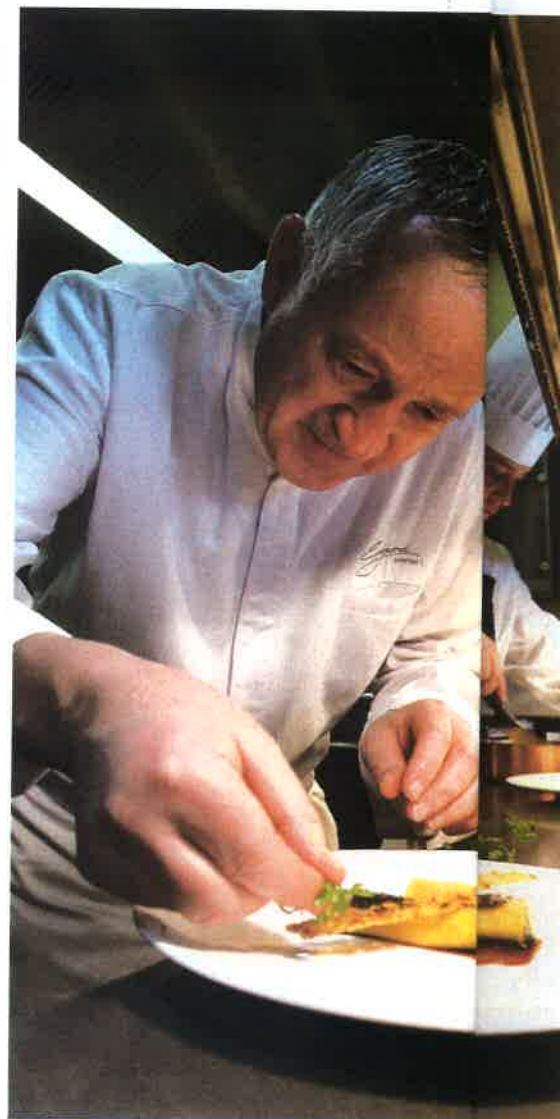
#12, 21. März 2011, CHF 8.50

Inhalt

Antipasti	6
Lausanne	16
Die besten Adressen	
Der gedeckte Tisch Salat	34
Top Ten Spargel-Restaurants	40
Gourmet-Interview mit Heinz Margot	44
Der Bäggi-Gipfel	48
Betty Bossi am TV Die Rezepte	55
Das Küchen-Quiz	70
Lifestyle-Magazin	73
Bündner Weine	74
Weine für jedes Budget	75
Welt Wein Festival in Bad Ragaz	76
Wurst & Käse	77
Bar & Cigar	78
Bücher	80
Caffè & Latte	82
Warenkorb	84
Küchen & Kräuter	86
Im Test: Ofen-Frites	88
5 Minuten über Sushi & Sashimi	90
Impressum	5

ZUM NACHKOCHEN

Die Rezepte aus der neuen TV-Sendung «Ab in die Küche». Vorgemacht am Bildschirm haben es Françoise Wicki und Torsten Götz. **Seite 55**



TV-Comeback

Er ist zurück am Schweizer Fernsehen: **Heinz Margot** moderiert ab dem 11. April jeden Montagabend die Kochsendung «Ab in die Küche». Das Kulinarik-Interview. **Seite 44**

al dente Das Magazin für Geniesser



Gourmet-Stadt

Sie sind die Besten in Lausanne: *Anne-Sophie Pic* und *Edgard Bovier*. Die Französin kocht in ihrem Restaurant im Hotel Beau-Rivage Palace, der Walliser im Hotel Lausanne Palace & Spa. Die weiteren Gourmetadressen der Stadt am Genfersee – ab **Seite 16**



Edle Salate

Knackiges Grün hat Hochsaison. GaultMillau-Koch *Tobias Funke* veredelt Salate mit Saibling und Senf-Luft und tischt sie in besonders exklusivem Geschirr auf. **Seite 34**

Impressum

REDAKTION
SCHWEIZER ILLUSTRIERTE / AL DENTE
DUFOURSTRASSE 23
8008 ZÜRICH
TEL. 044 259 63 63
FAX 044 262 04 42

«al dente» erscheint als Beilage
der Schweizer Illustrierten
am 21. März 2011

LEITUNG «AL DENTE» / GESCHÄFTSFÜHRER
RINGIER ZEITSCHRIFTEN Urs Heller

LEITUNG REDAKTION Isabel Notari

CREATIVE DIRECTOR Jean-Robert Schaffter

BILDCHIEF Markus Schnetzer

TEXTCHEFS Natascha Knecht, Jan Morgenthaler

REDAKTION Marlis Haab, Geny Hess, Chandra Kurt,
Sarah Rieder, Peter Ruch, Isolde Schaffter-Wietand,
Andrea Mäusli (TV-Rezepte)

FOTOGRAFEN Daniel Aeschlimann, Dave Brüllmann, Philippe Dutoit,
Marcus Gyger, Katja Lehner-Grossi, Kurt Reichenbach, Paul Seewer,
Charles Seiler, Bruno Vosser, Dick Vredendregt

BILDREDAKTION Fabienne Hubler, Denise Zurkirch

LAYOUT / PRODUKTION Doris Würthrich, Otmar Staubli (Inserate)

DESIGN Belling Thoenen Design

KORREKTORAT Stefan Bühler, Irène Müller

MARKETING UND VERKAUF Verena Baumann

VERLAG Ringier AG, Zofingen

DRUCK Swissprinters AG, 4800 Zofingen

SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE

GaultMillau

Betty Bossi

«LA TABLE D'EDGARD» Das «Palace» ist kein schummriger alter Hotelkasten, sondern offen und fröhlich. Und Edgard Bovier herrscht über die verschiedenen Küchen mit viel Kreativität.





Lausanne

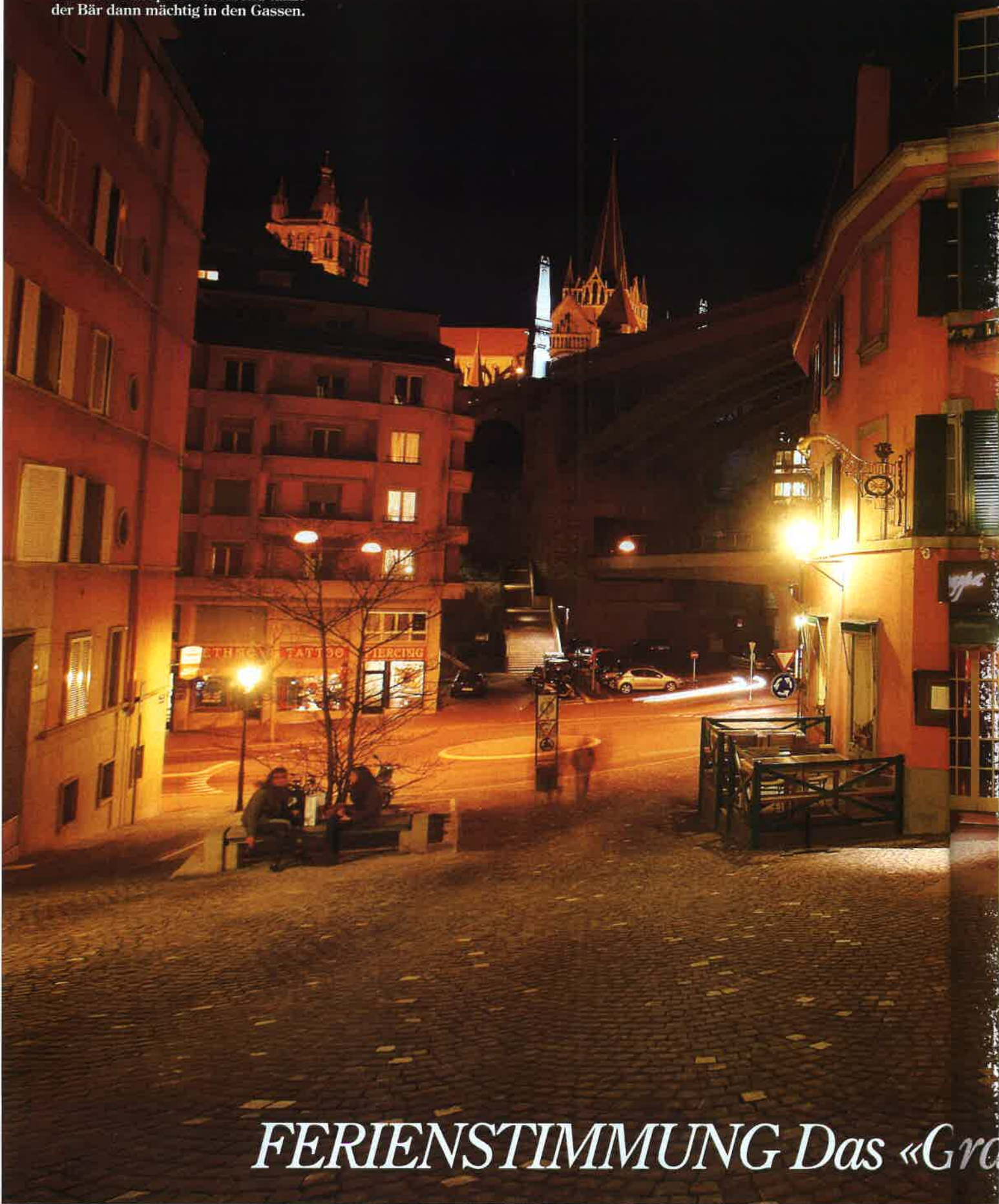
- BISTROS mit mediterraner Gemütlichkeit
- HOTEL-RESTAURANTS Alle herzlich willkommen
- SEESICHT Da kommen Mittelmeergefühle auf

«A table!»

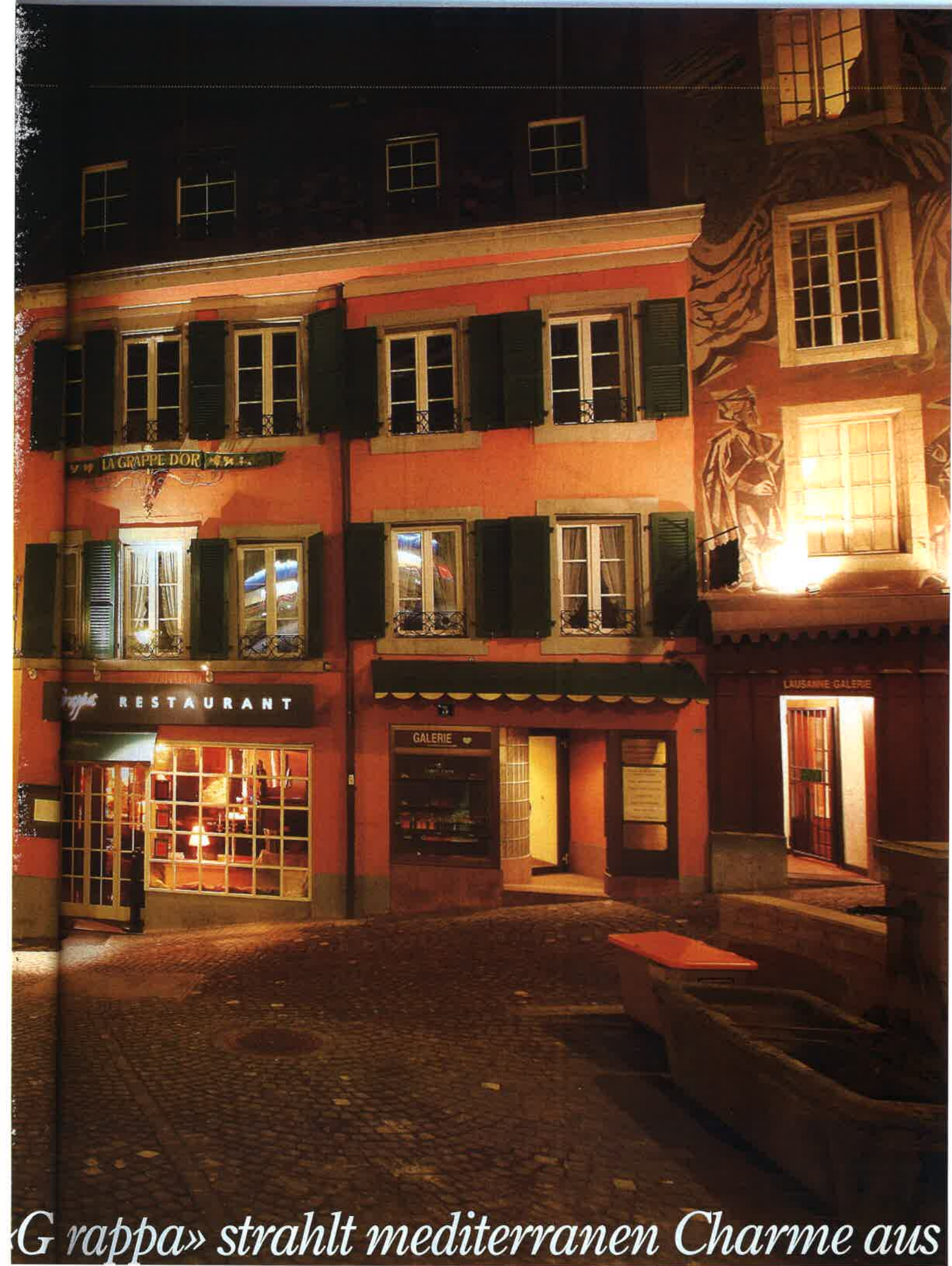
Lausanne ist die *mediterranste Stadt* der Schweiz, fröhlich, offen, international. Und man sitzt gerne und lange zu Tisch. Auch am Mittag. Trendsetter der Mittelmeerküche: Edgard Bovier, 17-Punkte-Koch vom Hotel Lausanne Palace.

Lausanne

MAN KÖNNT JA MEINEN, des
Nachts sei gar nichts los in Lausanne.
Dem ist aber nicht so: Die Restaurants
sind voll. Und später am Abend tanzt
der Bär dann mächtig in den Gassen.



FERIENSTIMMUNG Das «Gro



«Grappa» strahlt mediterranen Charme aus



«LA TABLE D'EDGARD» Beste Produkte, perfektes Handwerk, das versteht sich in einem Restaurant mit 17 GaultMillau-Punkten von selbst.

IM «LAUSANNE PALACE» gibt es für jeden



LA BRASSERIE DU GRAND CHÊNE Das offenste Lokal des Fünfsternehotels Lausanne Palace - immer gut besucht, immer fröhliche Stimmung, die Auswahl ist riesig, die Preise sind fair.

Text
Fotos

DAS
sprac
zur N
Schw
im St
Busin
das, v
im Fo
der B
leer u
um 1
sitze
oder
in Fr
über
Menü
biete
ein F
das C

und
über
Aber
Auch
Hote
bis a
es, e
wirc
neu
das
sein
die
Bra
erw
sein
des
gute
zur
sinc
hote
stat
uns
in u

ST
japa
ist e
der
Tise
d'E
des

Text Peter Ruch

Fotos Marcus Gyger und Charles Seiler

DAS MITTAGESSEN ist in der deutschsprachigen Schweiz ein bisschen zur Nahrungsaufnahme verkommen. Schnell mal ein Salätchen, ein Sandwich im Stehen – oder dann ist es ein Businesslunch, bei dem alles, ausser das, was auf dem Teller serviert wird, im Fokus steht. Wie anders ist das in der Romandie! Ab 12 Uhr sind die Büros leer und die Restaurants voll. Und auch um 15 Uhr sieht man noch Menschen sitzen und plaudern und Wein trinken oder den dritten Kaffee bestellen. Wer in Fribourg, Neuchâtel, Genf, Lausanne über Mittag kein ausgezeichnetes Menü zu einem sehr fairen Preis anbieten kann, der muss gar nicht erst ein Restaurant eröffnen wollen; das Geschäft brummt zur Mittagszeit,

Freitagmittag noch einen zusätzlichen Saal öffnen, ein Unternehmen will fünfzig Gäste besonders edel gepflegt haben. Und im «Côté Jardin» herrscht zwar kein Gedränge am stadtbekanntem Buffet, aber die kleinen, schmuck präsentierten Leckereien gehen weg wie warme Semmeln.

Der Chef über alle Küchen des Hotels Lausanne Palace ist Edgard Bovier. Eigentlich ein Walliser, doch er mimt gern den Franzosen vom Mittelmeer. Perfekt gekleidet auch bei der Arbeit, charmant, witzig erzählt Bovier von seiner Liebe zur mediterranen Küche, vom Olivenöl, das die Basis ist von allem, was gut werden soll, von seiner motivierten Truppe, die gerade am Mittag alles geben muss. Edgard ist

«LE CÔTÉ JARDIN» Wunderbar hell – und im Sommer wird auf der schönen Terrasse aufgedeckt. Nur selten machen uns Hotel-Restaurants wie dieses im «Lausanne Palace» so viel Freude.



für jeden Geschmack das Passende

und mit einem hervorragenden Angebot überzeugt man die Gäste, auch am Abend noch einmal vorbeizuschauen. Auch die Brasserie du Grand Chêne im Hotel Lausanne Palace ist am Mittag bis auf den letzten Platz besetzt. Laut ist es, ein stetes Kommen und Gehen, es wird über die Tische hinweg diskutiert, neue Gäste werden begrüßt, umarmt, das Servicepersonal findet kaum mehr seinen Weg. Es ist nicht unbedingt die Ambiance, die man in der schicken Brasserie eines Fünfsternehotels erwarten würde. «Wir müssen offen sein», sagt Jean-Jacques Gauer, Chef des «Palace» (und noch einiger anderer guter Adressen in Lausanne), «offen zur Stadt hin, zum Publikum. Die Zeiten sind vorbei, als das Leben im Luxus-hotel quasi hinter verschlossenen Türen stattfand. Und überhaupt, so macht es uns auch Spass, das bringt viel Leben in unser Haus.»

STIMMT Im «Sushi Zen», dem japanischen Restaurant des Hauses, ist es zwar bedeutend ruhiger als in der Brasserie, aber auch hier: kaum ein Tisch, der nicht besetzt ist. «La Table d'Edgard», das Vorzeige-Restaurant des «Lausanne Palace», muss an diesem

überall, huscht durch die Küche der Brasserie, kontrolliert die letzten Austern des Jahres, den frischen Fisch und auch den Boudin noir. Er erklärt dem japanischen Kochkünstler im «Sushi Zen» noch schnell, dass er nicht zu viel auf den Teller laden soll, hat aber auch seine junge, sehr talentierte Crew jederzeit im Griff, die im «Table d'Edgard» auf höchstem Niveau arbeitet. 17 Punkte hat sich Bovier dort verdient, und es macht ihm sichtlich Freude. Fast täglich ändert er das Menü, hat dort noch eine Idee, was er machen möchte, schraubt hier noch an der Qualität, diskutiert mit einem Lieferanten, plaudert mit einem Weinhändler. Wir wissen nicht genau, wie er das macht. Er ist ja auch für das modernistische «Château d'Ouchy» zuständig, ist überall dort, wo wir auch sind. Und schmeisst so nebenbei noch den sicher grössten Laden von Lausanne, in zwei Hotels von Weltklasse.

Noch höher bewertet als «La Table d'Edgard» ist in Lausanne nur das Restaurant Anne-Sophie Pic im Hotel Beau-Rivage. 18 Punkte gibt der Gault-Millau der adretten Französin, die in ihrer Heimat einer der ganz grossen Stars der Kochszene ist. Die Liebe zum



LA BRASSERIE DU GRAND CHÊNE Sehr mediterran und sehr französisch präsentieren sich die Auslagen der Brasserie. Die Welschen lieben Meeresfrüchte in allen Variationen.

RESTAURANT ANNE-SOPHIE PIC
Im feinen Hotel Beau-Rivage befindet sich die edelste Adresse von Lausanne, das Lokal der französischen 18-Punkte-Köchin Anne-Sophie Pic.



guten Essen scheint Madame Pic in die Wiege gelegt worden zu sein: Ihre Urgrossmutter Sophie hatte schon 1891 ein Restaurant eröffnet. Ihr Grossvater Alain war einer der berühmtesten Köche Frankreichs, und Vater Jacques schaffte ebenfalls höchste Koch-Ehren. Anne-Sophie Pic, die 2007 als erste Frau überhaupt in Frankreich zur «Köchin des Jahres» gewählt worden war, hat in ihrem Stammhaus in Valence, dem «Maison Pic», einige unsterbliche Kreationen hervorgebracht, weltberühmt sind eine Taube in der Nusskruste oder der rohe Thunfisch mit Gänseleber. Das Restaurant Anne-Sophie Pic im Lausanner «Beau-Rivage» ist ihre erste Niederlassung, geführt wird sie vom ruhigen und kongenialen Guillaume Raineix.

noch andere ausgezeichnete Adressen in Lausanne, wir würden ihn am liebsten jeden Tag aufsuchen.

VIELLEICHT IST ES DIE LAGE AM SEE Lausanne ist nicht wie andere Schweizer Städte am Anfang oder am Ende des Sees gelegen, sondern profitiert von der Weite, dem offenen Blick. Lausanne wird nicht wie Zürich oder Genf von einem Fluss geteilt, sondern hat etwas von einer Stadt am Meer. Mit einem Strand, einer Aussicht, die erst irgendwo am Horizont von Bergen begrenzt wird. Das gibt es in der Schweiz sonst nicht, so ein bisschen noch in Neuenburg, und das ist neben Lausanne die einzige Schweizer Stadt, die etwas mediterranes Flair verströmt. Kein

ELEGANZ UND TRADITION



«AU CHAT NOIR» Die «Schwarze Katze» ist eine der schönsten Institutionen in Lausanne. Mehr als nur ein sympathisches Lokal, auch die Küche ist hervorragend. Hier sitzt man gerne länger.

Leider – es muss auch erwähnt sein – gibt sich Madame Pic etwas gar selten die Ehre in Lausanne. Das tut der Qualität des Restaurants zwar keinen Abbruch, Raineix hat die Küche wirklich hervorragend im Griff, er verdient die 18 Punkte auch selbst; wir fragen uns allerdings, ob der Aufpreis, den die Gäste im «Beau-Rivage» für den grossen Namen Pic bezahlen müssen, wirklich gerechtfertigt ist. Aber das müssen die Gäste ja selber entscheiden.

DOCH ES GIBT JA NOCH DIE KÖCHE, die wirklich jeden Tag in der Küche stehen. Zu ihnen gehört Stéphane Chouzenoux, der seit Jahren eine der besten Adressen der Stadt führt: «Au Chat noir». Auf den ersten Blick eine schöne Brasserie, doch wenn man dann den Teller vor sich hat, dann sieht und riecht und schmeckt man schnell, dass Chouzenoux grosse Ambitionen hat. Natürlich kocht er nur saisonal und mit Vorliebe mit regionalen Produkten. Er macht dies mit so viel Liebe und Detailbesessenheit, wie man das sonst nur in ganz grossen Restaurants findet. Dazu ist er noch kreativ – und füllt die Teller ordentlich. Und das zu ausgesprochen fairen Preisen. Gäbe es nicht

Wunder, dass Lausanne auch deshalb eine der internationalsten Städte der Schweiz ist. Nicht nur weil viele internationale Organisationen hier am Genfersee eine Heimat gefunden haben. Lausanne ist eine junge Stadt, 40 000 Studenten aus aller Welt besuchen die lokalen Universitäten und Fachhochschulen, von denen die Hotelfachschule eine der bekanntesten ist.

Das ist sicher auch der Grund, weshalb es eine ganze Reihe von coolen, schicken Restaurants gibt, die mehr bieten als nur eine gute Küche. Zum Beispiel das «Tribeca». Eine schöne Bar, dazu eine entspannte Lounge, wo man sich nach der Arbeit trifft, eine Terrasse, auf der sich vorzüglich die ersten Frühlings-Sonnenstrahlen geniessen lassen. Und dann auch noch ein gutes Restaurant, wo man gesund und leicht essen kann; die Karte ist exotisch und manchmal etwas gar kreativ, doch man darf sich ja mal überraschen lassen. Auch das «Esquisse», oberhalb der Stadt bei der immer wieder besuchenswerten Fondation de l'Ermitage gelegen, gehört in diese Kategorie des unbeschwernten Genusses, die Crew ist sehr locker, das Ambiente fröhlich – und die Küche ausgezeichnet. Im Gegensatz etwa



en
sten

ere
i
i-
k.
c
n

e
en
veiz

nne
is

ANNE-SOPHIE PIC Die Französin ist in ihrer Heimat einer der ganz wenigen weiblichen Superstars der Küche. Ihre Kreationen sind elegant, sehr präzise – und oft der Tradition verpflichtet.

Lausanne bietet die ganz grosse Auswahl

en
ch-
le

lb
en

s
i
r
l

i
ort
e

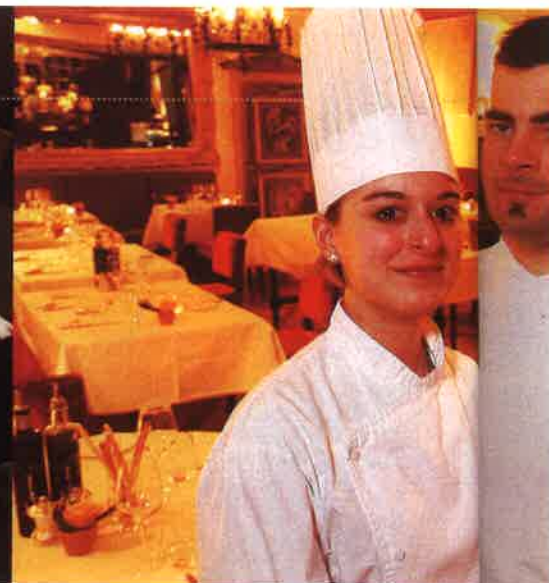
27

«**AU CHAT NOIR**» Stéphane Chouzenoux ist der Patron der «Schwarzen Katze», alle kennen ihn, alle schätzen ihn. Er kocht opulent, ist immer guter Laune – und sein Weinkeller ist grossartig.





«L'ESQUISSE» Bei der Fondation de l'Ermitage erfreut uns das «Esquisse» mit guter Küche. Chef ist Nicolas Abegg (r.), in der Küche steht Lionel Verrier, im Service ist Julien Victor.



«LA GRAPPA» Der ganz klassische Italiener in der Stadt – Service, sehr guter Weinkeller. Geleitet von Fra Gio



«À LA POMME DE PIN» Georges Croset ist berühmt für sein sensationelles Hühnchen mit Morcheln. Aber auch die Käseauswahl ist legendär. Genau wie die fairen Preise.



HOTEL ANGLETERRE & RÉSIDENCE Nochein eh modern, mit Blick auf den See. Das Restaurant ademi

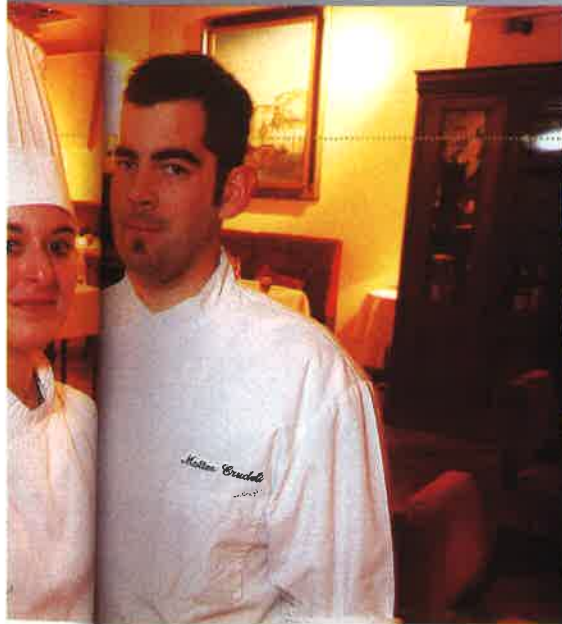


«CHÂTEAU D'OUCHY» Ein Luxushotel an bester Lage mit erfreulich bodenständiger Küche. Man hat hier besten Blick auf See und Quai und eine Brasserie, wie sie sein soll.



«L'ÉLÉPHANT BLANC» Anthony Macé, der Wies «V mit den farbigen Tieren: Er arbeitete einst im Cha

Lausanne



italiener (Stadt – weisse Tischtücher, hervorragender
tet von Eora Giorgi und Matteo Crudeli.

HOTEL BEAU-RIVAGE Eines der schönsten Hotels der Schweiz, auch wegen seiner ein-
maligen Lage, dem traumhaften Park und weil Anne-Sophie Pic – manchmal – hier kocht.



Noch s ein ehrwürdiges Haus, elegant und doch
aurant leademia bietet eine edle italienische Küche.

«**TRIBECA**» Edouard Avertin leitet die schicke Adresse, Christophe Benicourt (r.) wirkt
kreativ in der Küche. Kein Wunder, dass das Lokal zu den angesagten Adressen gehört.



ler Wirt des «Weissen Elefanten», hat es anscheinend
ist im «Chat Noir».

«**LES ALLIÉS**» Diese Mischung aus Bistro, Galerie, Szene-Treffpunkt und Quartierbeiz
kann es wohl nur in Lausanne geben. Grosse Gefahr, dass man lange sitzen bleibt.



«LA BAVARIA» Es gibt wohl keinen Einheimischen, der noch nie in diesem Lokal war. Hier trifft sich Alt und Schön, Jung und Reich – und alle sind begeistert. Wir können das verstehen.

INTERNATIONAL Ein bayrisches Bistr



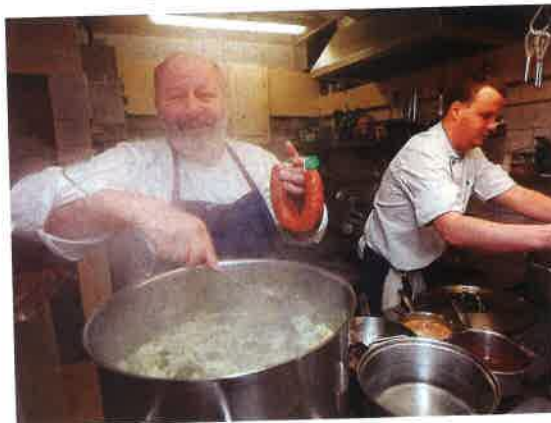
«OBEIRUT» Wie ein Märchen aus 1001 Nacht erscheint dieses Restaurant von Carlos Mirza (l.). Köstliche orientalische Spezialitäten werden hier serviert, der Service ist ausgezeichnet, die Qualität ebenfalls.

zu Zürich reicht in Lausanne nur «cool sein» nicht – aus der Küche muss auch noch etwas kommen, was den Gaumen begeistert.

«Les Alliés» hat diese wunderbare Mischung aus Bistro, Galerie, Szene-Treffpunkt und Quartierbeiz. Die Ambiance ist familiär, hier kennt jeder jeden, am Morgen trinkt man seinen Café au Lait und politisiert, über Mittag isst man gut und günstig, am Abend besucht man eine Ausstellung. Es besteht durchaus die Gefahr, dass man einfach den ganzen Tag sitzen bleibt. Wenn es dann wieder warm genug ist, am liebsten in diesem schönen Innenhof, wo man sich mit Wirt Christophe Dubois über seine ausgezeichnete Weinauswahl unterhält. Oder darüber,

kosmopolitischen Genf gibt es auch in Lausanne eine Reihe von Restaurants, die sich auf fremdländische Spezialitäten spezialisiert haben. Einen Japaner haben wir schon erwähnt, einen zweiten gibt es nur wenige Schritte weiter, mit noch schönerer Aussicht über den Lac Léman: die Myò Sushi Bar. Ausgezeichnete Qualität, wunderbare Präsentation – und sehr kundenfreundliche Preise, was man sich vom Japaner ja nicht unbedingt gewohnt ist. Einen Besuch wert sind das «Obeirut», weil es diese tollen Mezze serviert, das koreanische «Arirang», das wirklich authentisch ist (inklusive der koreanischen Hotelfach-Schülerinnen, die im Service arbeiten), «Au Canard pékinois», das viel mehr zu bieten hat als nur die Peking-Ente.

«LA BAVARIA» Natürlich führt ein Bayer das «Bavaria», Peter Baermann. Er ist so etwas wie die ewige Anlaufstelle aller Hungrigen, die breiteste Schulter der ganzen Stadt.



is tro? Oder doch lieber Mezze?

woher er diesen fantastischen Parkettboden hat. Oder wie er und sein Koch Eric Fotel dieses sensationelle Fisch-Sauerkraut an der sämigen Champagner-Buttersauce kreiert haben. Auch von Anthony Macé, der einst in der «Schwarzen Katze» gearbeitet hat und jetzt im «Weissen Elefanten» wunderbare Gerichte kocht, möchte man gern das eine oder andere Rezept kennen. «L'Éléphant blanc» ist zwar eng, doch der kulinarische Horizont von Anthony Macé ist sehr gross – das ist eine Brasserie-Küche erster Güte. Ach, wir könnten eine lange Liste schreiben all der Restaurants und Brasserien und Bistros, in denen wir uns – auch als Deutschschweizer – ausgesprochen wohlgefühlt haben, und eine noch längere Liste mit all den speziellen Gerichten, die uns erfreut haben. Eines sei noch erwähnt: das Hühnchen mit Morcheln, das im Restaurant mit dem eigenartigen Namen «À la Pomme de Pin» von Georges Croset serviert wird. Ganz einfach – und absolut sensationell. Lausanne steht nicht im Schatten von Genf, ganz im Gegenteil. Oder wie das Hotelkönig Jean-Jacques Gauer ausdrückt: «Die haben dort einfach noch den Flughafen.» Aber genau wie im

UND DANN MÜSSEN WIR unbedingt noch von einer Lausanner Institution erzählen, dem «Bavaria», «la Bav'», wie die Brasserie von den Einheimischen genannt wird. Das Interieur, sagen die gleichen Einheimischen, soll in den vergangenen 130 Jahren immer das gleiche geblieben sein. Egal, wir bewundern die kleinen Skulpturen und die Wandmalereien, auch wenn es sicher hellere Lokale gibt als «la Bav'». Hier trinkt man Bier. Der Wirt Peter Baermann ist schliesslich ein Bayer, und dann gibt es noch anderes Bier, in Flaschen, vom Fass. Aber auch das Essen ist mehr als nur anständig – bodenständig, sagt man dem: Sauerkraut, Würste, Zunge. Die Portionen sind mehr als grosszügig, die Preise mehr als fair. Doch was unbezahlbar ist, ist die Atmosphäre: Alle hier gehören zu einer grossen Familie, der Banker trinkt mit dem Studenten, der Rentner diskutiert mit dem letzten Punk der Schweiz, der Kellner schäkert mit der hübschen Blondine, und mitten in diesem Gewusel findet auch noch ein Konzert statt. Baermann, der Bär, sieht alles mit einem Schmunzeln, hat alles und nichts im Griff, und wir freuen uns, dass es in der Schweiz solche Lokale gibt. 🍷



«L'ACCADEMIA» Das Hotel-Restaurant vom «Angleterre» ist empfehlenswert. Ein klassischer Italiener, guter Service, gute Produkte, gutes Handwerk. Und das ist ausgezeichnet so.