

Hot Ten

Aufgegabelt! Zehn aufregend gute Beizen

Journalist Martin Jenni mag Beizen, listet in seinem Buch 750 Adressen, verrät hier die heimlichen Favoriten.

8. Januar 2022 - 08:09 Uhr



1

Invino, Basel

Der an der Bäumeingasse gelegene Innenhof der Weinbar ist ein Rückzugsort für entspannte Momentaufnahmen. Ein knisterndes Feuer, Schaffelle und Woldecken vermitteln Wärme, und den Rest zum Glück verursachen die von Beat Rubitschung ausgesuchten Weine und Spezereien. Ideal für ein Winterpicknick mitten in der Stadt.

Invino Weinbar
Bäumeingasse 9
4051 Basel



Schäfli, Uznach SG

Tanja Büsser philosophiert nicht über eine marktfrische Küche, sie kocht sie. Ihr Stil ist heiter und undogmatisch, ab und zu gewagt, nie abgehoben dafür gut und besser. Birnensuppe, Albelifilet, Felchenleber, Schinken-Carpaccio, Milken, Nieren und Haxe vom Grauvieh. Dazu filigrane Naturweine. Punkt.

Restaurant Schäfli
Städtchen 28
8730 Uznach

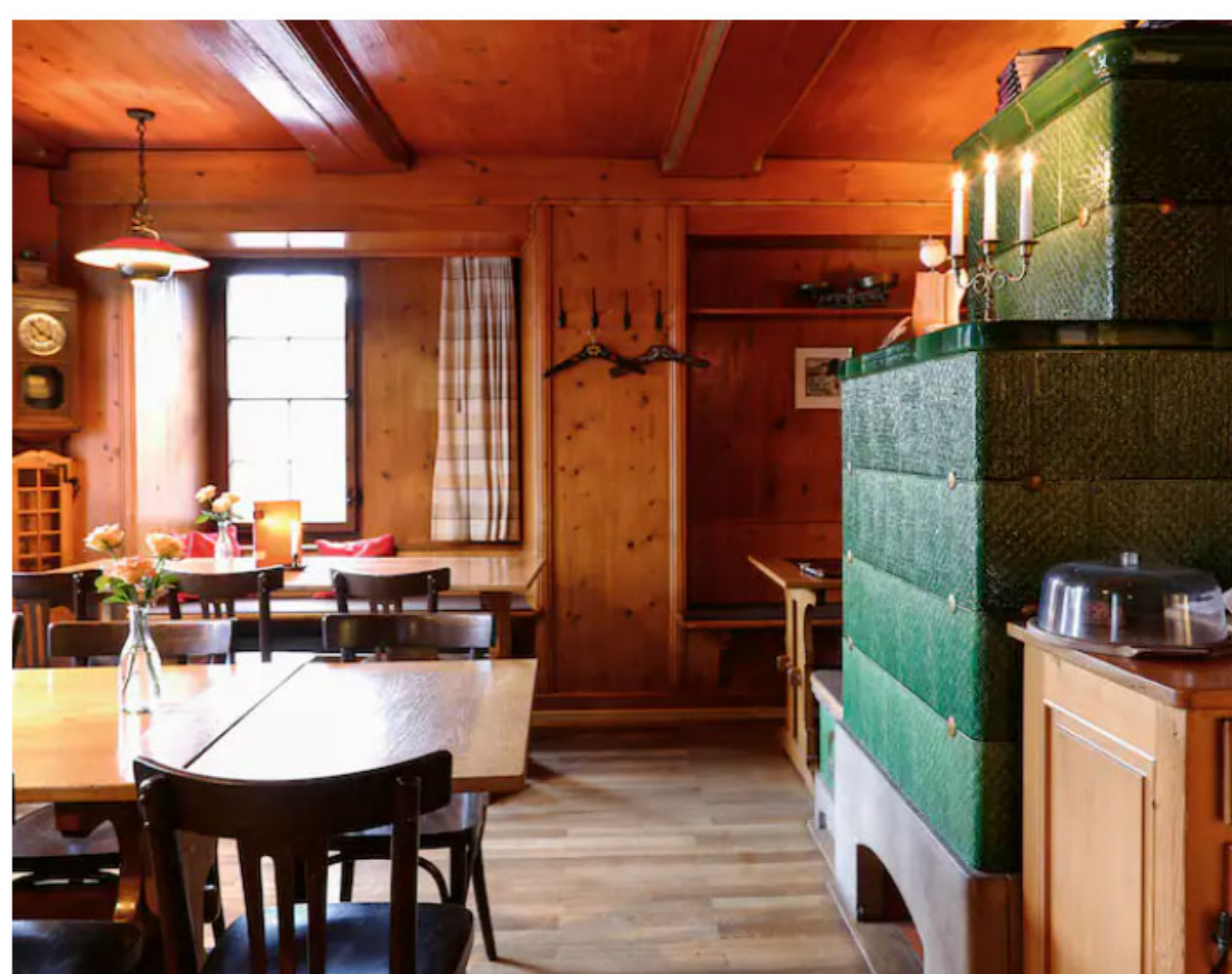
2

3

Blauer Engel, Rüfenach AG

Christophe «Kiki» Martin, hat den Blauen Engel zu einer Institution geformt, die von Trendsettern und Landeiern gern besucht wird. Die Stube ist gemütlich, die Küche schnörkellos. Kotelett und Rauchwurst, alles gut, auch das Holzofenbrot, und für den Speck-Käse-Salat lasse ich jedes Filet links liegen.

Zum blauen Engel
Zehntenweg 5
5235 Rüfenach



4

Spinas, Val Bever GR

Roland Gruber, vulgo «AK», ist der geborene Gastgeber. Herzensgut, nicht geschwätzig, dafür gesprächig, empfehlend und informativ. Zwei urige Stuben, ein Freisitz und einige Gästezimmer bilden das Kleinod. Der Koch weiss, was er tut, und zelebriert eine klassische regionale Küche mit Ausflügen ins Südtirol.

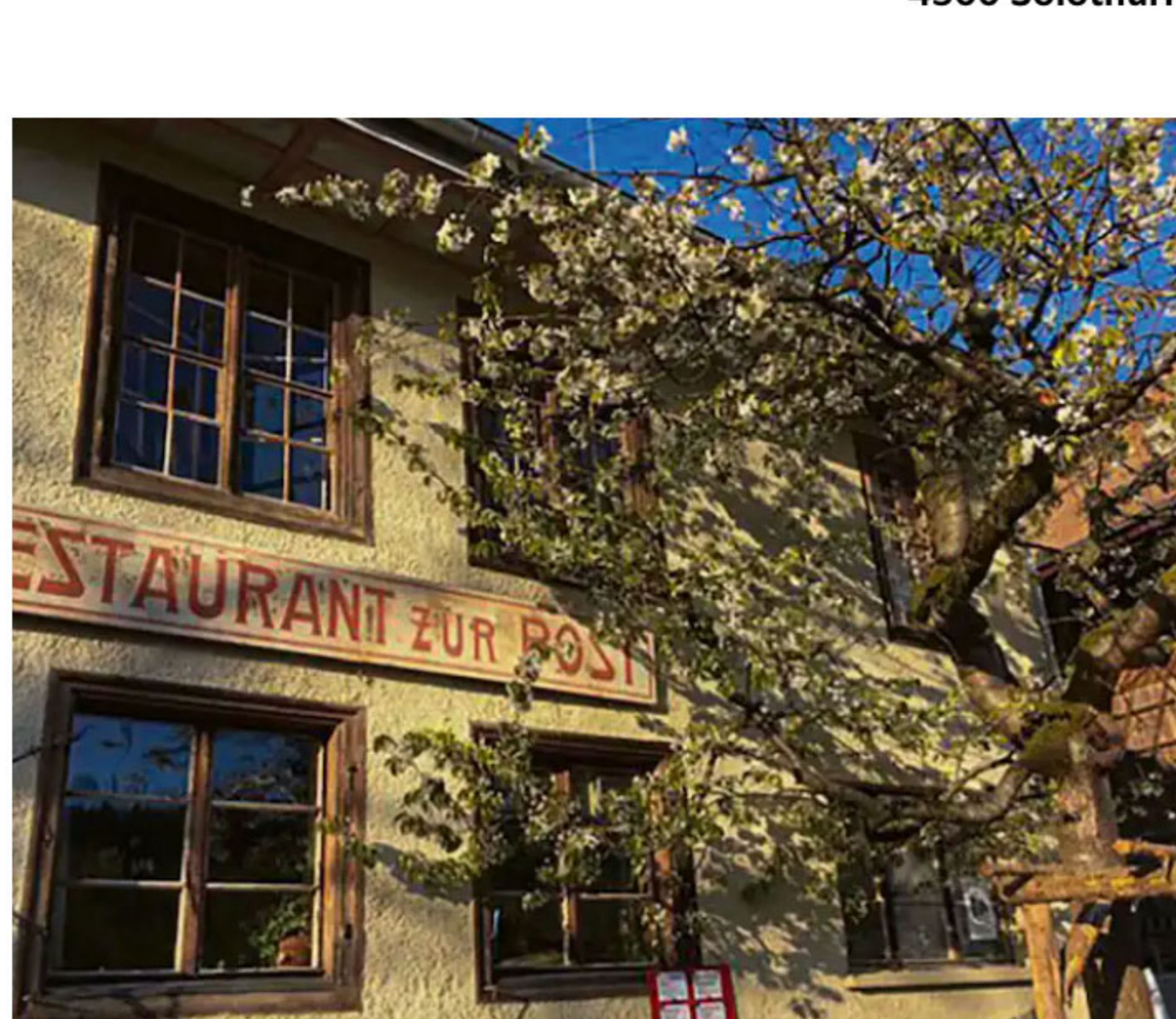
Gasthaus Spinas
Val Bever
7502 Bever

5

Vini-Al Grappolo, Solothurn

Wasser ist gut, Wein im «Vini» ist besser. Gäbe es diese Beiz mit Weinhandlung nicht, müsste sie erfunden werden. Hier trifft der Gast auf unerreichte Normalität, die euphorisch stimmt. Mit einem violett schäumenden Lambrusco, einigen guten Antipasti und herrlichem Brot von der Holzofenbäckerei Müller.

Vini-Al Grappolo
Prisongasse 4
4500 Solothurn



Alte Post, Aeugstertal ZH

Die «Alte Post» ist so einfach wie wünschenswert und besticht mit einem Weinangebot, das mancher gedrechselten Gourmetküche gut anstehen würde. Sabina und Franz Lehner tischen Kleinigkeiten auf wie z.B. Bratwurst mit Rösti. Das Ganze ist eine einmalige Mischung aus Mensch und Atmosphäre.

Restaurant Alte Post
Pöstliweg 1
8914 Aeugstertal

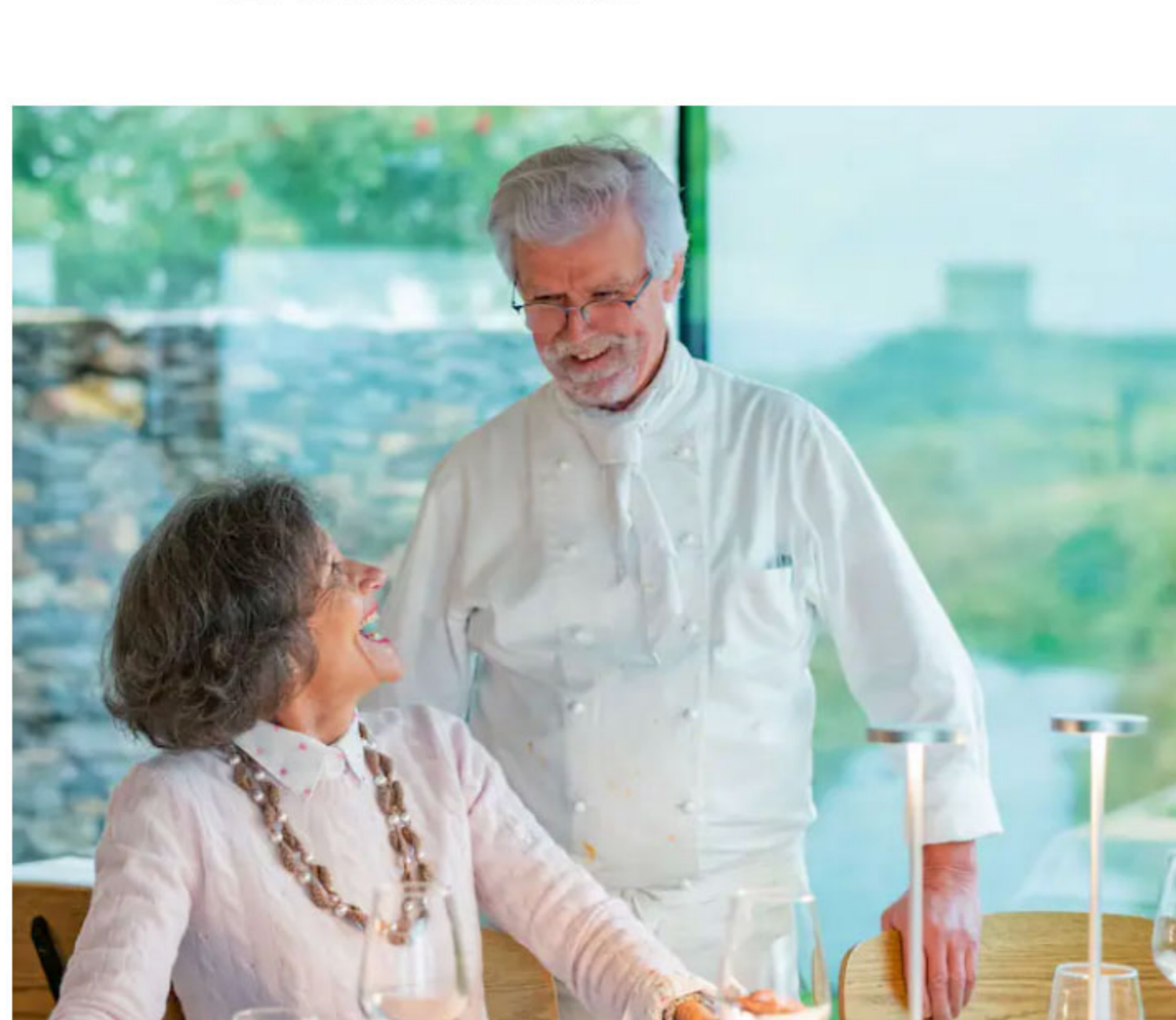
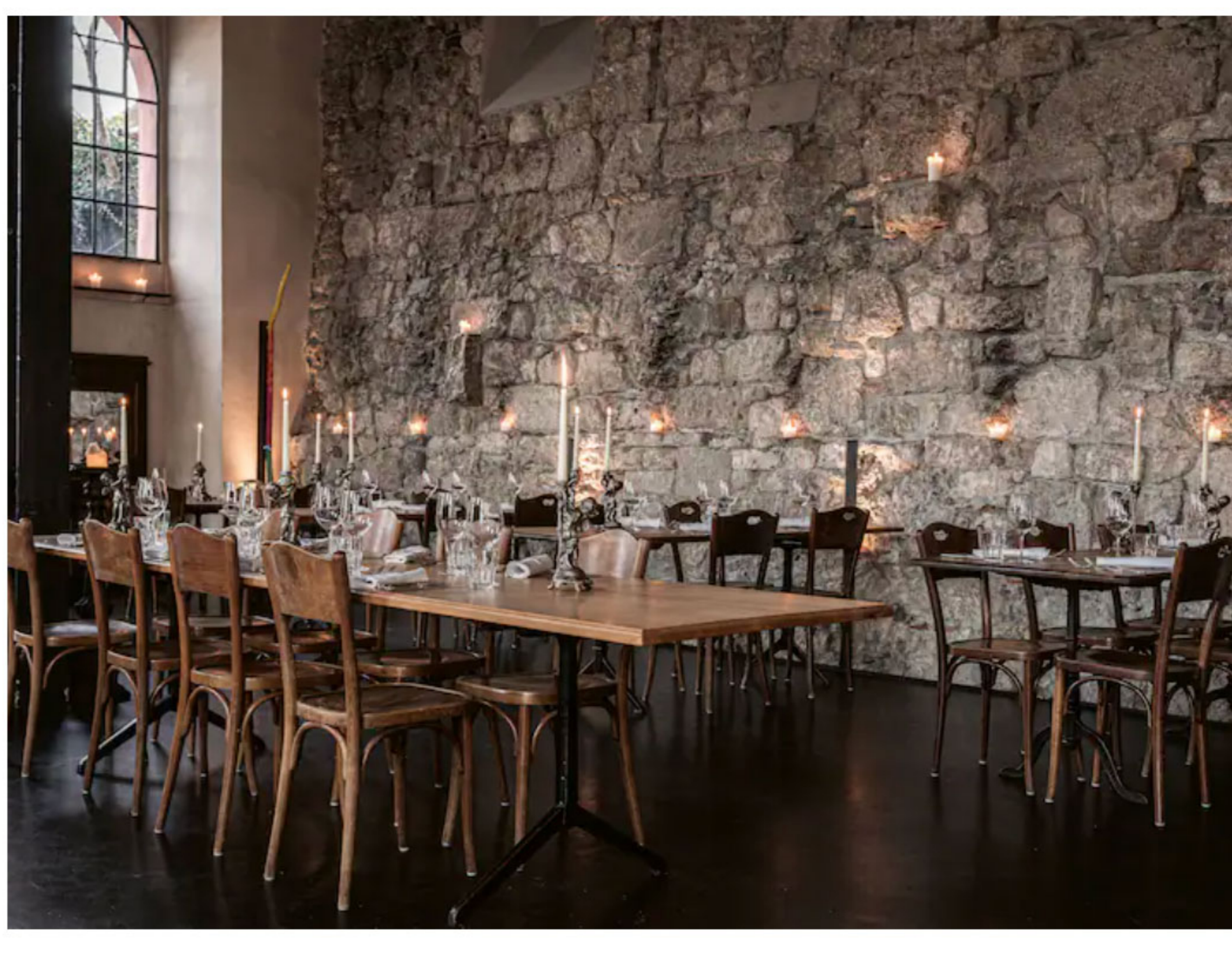
6

7

Il Grano, Büren an der Aare BE

Monika Gysin kocht eine italienische Küche, die überrascht und routinierte Gaumen unprätentios befriedigt. Den besten kulinarischen Überblick verschafft die Cena, bei der Gastgeber Gianclaudio De Luigi zur Tafel einlädt und sich mit den Gästen über Gerichte, Geschichten und Weine unterhält.

Il Grano
14 Punkte
Il Grano Ländte 38
3294 Büren an der Aare



Ristoro Taneda, Cadagno TI

Was für eine mystische Landschaft auf knapp 2000 Metern. Erinnerung an die Highlands und ist berühmt für seinen Priorakäse. Das «Ristoro Taneda» verbindet moderne Architektur mit traditionellen Elementen. Hier zelebriert Guerino Coldsina seine Bourgeoise Küche nach allen Regeln der Kunst. Uique!

Ristoro Taneda
Cadagno
6776 Quinto

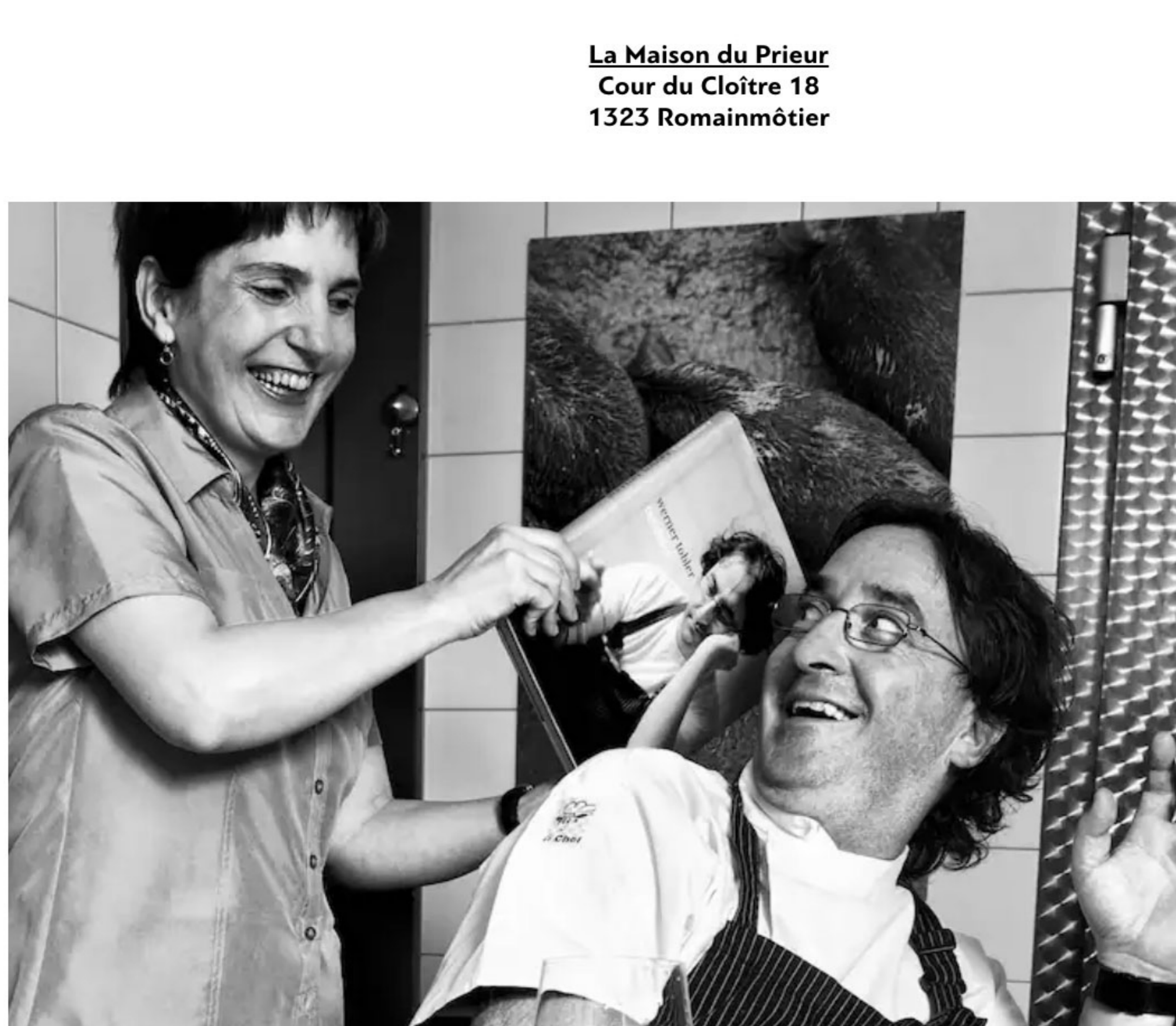
8

9

La Maison du Prieur, Romainmôtier VD

Mystisch, sakral, anmutig, so zeigt sich Romainmôtier im Winter. Neben der ältesten romanischen Kirche der Schweiz schmoren im Priorienhaus die Poulets, die Gastgeber Ueli Indermühle über dem Feuer zum Garpunkt führt. Dazu zerlassene Butter und eine perfekte Rösti. Das Leben ist schön.

La Maison du Prieur
Cour du Cloître 18
1323 Romainmôtier



10

Bacchus, Hildisrieden LU

Werner Tobler ist Spitzenkoch und Gutmensch, der dem Lustprinzip folgt. Uschi Frapolli ist Lebensversicherung und Garantie, dass im Rückwärtigen und bei den Gästen alles im Fluss ist. Aus der Küche kommen z.B. Gänseleber auf Kartoffelsalat mit Trüffel und geräucherter Aal auf Saubohnen. Noch Fragen?

Bacchus
Sempacherstrasse 1
6024 Hildisrieden



Aufgegabelt

MARTIN JENNI: 750 MAL AUFGEABELT
Der Restaurantführer mit persönlichem Touch.

Weber Verlag
CHF 29.--
[Mehr erfahren](#)