

NEU
GETESTET

Italo-Restaurant? Kunstgalerie? Önothek? Alles! Rudi Bindella hat das traditionsreiche Luzerner Restaurant Barbatti gekauft und es seinem Freund Rolf Brem gewidmet. Der feinsinnige Luzerner Künstler hat Dutzende seiner Werke im Restaurant ausgestellt; die Gäste sind begeistert.

Der Weinkeller ist, wie immer in Bindella-Betrieben, grosszügig dotiert. Wir genossen glasweise einen angenehmen Cabernet Sauvignon aus Sardinien (Sella & Mosca) und staunten, wie am Nebentisch anlässlich einer kleinen Familienfeier ein Masseto nach dem anderen entkorkt wurde (für 495 Franken) ...

Auch die Küche hat Bindella-Style. Chef Daniel Schmitter kriegte für die Eröffnungsmontate Verstärkung aus Zürich. Jetzt steht auf der Karte, was auch der neue Besitzer mag: 24 Monate alter Prosciutto di Parma (Monastero), «Zuppa di pesce al limone», «Spaghetti alle vongole veraci», Linguine alla Veneziana mit Scampi, Riesencrevetten, Tomaten und Oliven. Prima al dente die Tagliolini an einer leichten Rahmsauce, über die grosszügig schwarzer Sommertrüffel geraffelt wurde.

Das Beste im «Barbatti» kommt aus dem Pfännchen. «Al tegamino» heisst das hier, und mal sind es Riesencrevetten mit Knoblauch

und Peperoncini, die so serviert werden, mal ein «Filetto di manzo» mit frischen Kräutern. Hervorragend und saftig eigentlich auch das Mistkratzerli aus dem Ofen. Allerdings rutschte einem der Köche das Salzhändchen weg, die linke Flanke des «galletto» kriegte eine Überdosis ab. Korrekt, aber nicht gerade aufregend der Risotto dazu. Ein Beilagenrisotto eben.

Lohnenswert der «Misto di pesce alla griglia» mit Tuna, Wolfsbarsch, Lachs, Riesencrevetten. Der Service? Sehr italienisch. Mit einer gewissen Grandezza.

Im Sommer angenehmer Outdoor-Service auf der autofreien Töpferstrasse. ●

20/20 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

TIPP

Ein edler Traminer aus Vully

Vully ist eines der kleinsten Weinbaugebiete der Schweiz. Hier produziert der talentierte Jungwinzer Christian Vessaz seit einigen Jahren Topweine. Neben traditionellen Sorten wie Chasselas oder Pinot noir verarbeitet er auch Viognier, Sauvignon blanc

oder Pinot gris. Soeben auf den Markt gekommen ist sein Traminer 2011 (13 %). Eine Sorte, die mit dem Gewürztraminer verwandt ist. In der Nase duftet der Wein wie ein Korb voller exotischer Früchte und lässt auf einen gehaltvollen, komplexen Wein

schliessen. Im Gaumen ist er voluminös, ölig und sehr elegant. Noten von Quittenparfait, Ananas und Rosen sind zu erkennen. Ein perfekter Wein für einen Apéro riche oder zu Kalbfleisch, Geflügel, Süsswasserfisch und Hummer.



Cru de l'Hopital,
Môtier-Vully FR
Tel. 026 673 19 10
www.cru-hopital.ch
Bis 2015 geniessen.
Trinktemperatur:
8 bis 10 Grad.
CHF 23.–