

**W**ie überdimensionierte, verkehrt herum schwebende Suppenschüsseln hängen die mattgoldenen Lampen im hohen Raum. Auf dem hellbraunen Parkett steht das schlichte, schwarze Mobiliar, im Kamin flackert das Feuer. Das vor einem Jahr renovierte Grill-Restaurant des «Bären» in Schüpfen verströmt eine moderne Gemütlichkeit. Leider war genau dieser Raum bei unserem Besuch für eine Geburtstagsgesellschaft reserviert. Die Alternative, das Säli, ist schlichter, die Decke tiefer, die Atmosphäre nüchterner, aber nicht weniger angenehm. Wie es der Name des Restaurants sagt, führt Fleisch durch den ganzen Abend. Kein Wunder: Wird doch die angrenzende Metzgerei Stettler von derselben Familie geführt. Als Gruss aus der Küche kommt «Beef Jerky» auf den Tisch, geräucher-tes und luftgetrocknetes Rindfleisch. Sogar die Butter, die zum Brot gereicht wird, gibt es in einer Fleischvariante: mit Speck. Aber auch jene mit Trüffel schmeckt gut. Als Vorspeise wählen wir einen gemischten Salat vom Buffet (9 Franken). Nebst der grossen

## À TABLE



## Wo jedes Gramm Wein zählt

Auswahl an Rohkost stehen auch Stettler Salami und Rohschinken bereit. Die Begleitung nimmt Kürbissuppe mit Kaffeeschaum (8 Franken), die überzeugt. Sie bleibt dem Herbstmotto auch beim Hauptgang treu und bestellt Rehpfeffer mit den üblichen Begleitern (31 Franken). Lediglich der Rosenkohl fehlt. Die Weinkarte ist von den italienischen Klassikern geprägt. Angesichts des Rehpfeffers rät die Kellnerin von einem Roero Arneis ab und empfiehlt einen Ripasso della Valpolicella. Kurz darauf stellt sie uns eine Küchenwaage auf den Tisch. Denn der Wein wird nicht pro Glas bezahlt, sondern pro Gramm! Der Vorteil: Dadurch könne der Gast auch einfach nur ein Schlücklein nachschenken, ohne ein ganzes Glas zu bestellen. Die Zweifel, ob das nicht einfach dazu verführe, viel mehr zu trinken als man möchte, räumt die Kellnerin sofort aus: Sie frage jeweils vor dem Nachschenken, ob man tatsächlich noch wolle – wir werden sehen. 1488 Gramm wiegt die volle Flasche, was auf einem Zettel vermerkt wird. Am Ende werden wir rund 370 Gramm ge-

trunken haben – was sich mit 28 Franken in der Rechnung niederschlägt (7.60 Fr. pro 100 Gramm). Auch beim Entrecôte dominieren Zahlen: Es wird in drei «Gewichtsklassen» angeboten: 200, 400 oder 600 Gramm (à 39, 52 oder 65 Franken). Die kleinste Version sollte reichen. Bei den Beilagen fällt die Wahl auf hausgemachte Nudeln, Marktgemüse und Morchelsauce. Hier zeigt sich: Die hauseigene Metzgerei ist ein grosser Pluspunkt. Das Entrecôte ist äusserst zart, die Nudeln frisch und bissfest und die Morchelsauce ein Traum – allerdings einen Tick zu knapp bemessen. Auch der Wildteller mündet. Das erste Glas Wein neigt sich schneller dem Ende zu als der Hauptgang. Den Test besteht der Service allerdings nicht mit Topnoten. War die Bedienung bislang sehr zuvorkommend, machen sich nun die zahlreichen Gäste bemerkbar. Eine andere Kellnerin übernimmt kurzzeitig unseren Tisch – und füllt die Weingläser ungefragt wieder auf. Das ist allerdings nicht weiter tragisch, denn bis wir das Dessert bestellen können, dauert es leider eine ganze Weile. Der Coupe

Nesselrode mit Vermicelles (13.–) sowie zwei Espressi (je 3.90) versöhnen aber für die Wartezeit und runden den alles in allem gelungenen Abend perfekt ab. Das Dessert übrigens ist der einzige Gang, bei dem das Fleisch für einmal aussen vor bleibt.   
Jacqueline Lipp

## «Grill & Pasta Bären Schüpfen»

**Karte:** Übersichtlich, mit grosser Auswahl an Fleisch und hausgemachten (auch vegetarischen) Pastagerichten. Derzeit zudem eine Wildkarte. **Preis:** Hauptgang zwischen 30 und 50 Franken, Pasta zwischen 20 und 30 Franken. **Ambiance:** stilvoll, trendig und ungezwungen. **Kundschaft:** Querbeet. **Aufgefallen:** Einmal pro Monat wird ein Sonderabend geboten.

**Info:** Bergackerweg 1, 3054 Schüpfen, 031 879 01 96, [www.baerenschuepfen.ch](http://www.baerenschuepfen.ch); Öffnungszeiten: Di bis Sa, 8 bis 23.30 Uhr; So und Mo Ruhetag.