

Zwei schöne Braten-Begleiter



Mundfüllend, kräftig, passt zu Rindsbraten: Châteauneuf-du-Pape 2009, Domaine de la Janasse, Fr.46.50; fusterswy-bude.ch



Idealer mittelschwerer, eleganter Begleiter aus Südafrika: Syrah 2012, Mullineux, Fr. 34.50, über weinundsein.com

◀ Schwein, begleitet von Kartoffelstock und Wurzelgemüse. Wer danach noch nicht genug hat, wählt als Dessert zwischen einer Fotzelschnitte und einem mit lauwarmen Apfelschnitzen servierten Ziegenfrischkäse.

Grosse Fleischstücke isst man üblicherweise in der grossen Runde und nicht nur in Italien oft im erweiterten Familienkreis. Doch auch Einzelgänger finden in der Schweiz immer mehr Lokale, die Braten, Stock und Seeli servieren und in denen man bald mit den Fremden am Tisch ins Gespräch kommt und so seine Ersatzfamilie findet. *Martin Jenni*

● Ristorante Italia, Zeughausstrasse 61, Zürich; ristorante-italia.ch

● Beiz, Zweierstrasse 114, Zürich; restaurant-beiz.ch

“
Auch Einzelgänger finden in der Schweiz immer mehr Lokale, die Braten, Stock und Seeli servieren.
”





Landpartien mit Stock und Seeli

Wilden Mann, Rüedisbach (BE)

Emmental gefühlsecht: Alpenblick an blanken Holztischen, darauf Schwartenwurst und Essigzweischgen. Die Rösti wird mit Schweineschmalz in der Gusseisenpfanne auf dem Holzherd gebräunt. Den mit Dörrzweischgen gespickten Schweinsbraten gibt es auf Voranmeldung.

Tipp: Im alten Zirkuswagen vor dem Haus am Bollerofen *eis tubäckle*.

● Ferrenberg 250, Rüedisbach; wilde-maa.ch



Links: Fleisch und Gemüse im Bräter.

Oben: Im Buch «Sonntags geöffnet» (Axel Springer, 2016) stellen Martin Jenni, Doris Reichert und Marco Aste 99 Schweizer Gasthöfe und ihr kulinarisches Angebot vor – die meisten hier präsentierten Lokale sind darin zu finden.

Ochsen, Oberzeihen (AG)

Die Sauce köchelt in der Küche vor sich hin, während Esther Villiger das *grosse pièce* über dem offenen Feuer brät. Ob Lamm, Rind, Wollschwein oder Kalb, das Fleisch stammt aus artgerechter Haltung und ist von exzellenter Qualität.

Tipp: Unbedingt einen Tisch in der patinierten Gaststube reservieren.

● Weizacher 2, Oberzeihen; ochsen-oberzeihen.ch

Aldier, Sent (GR)

Ins Unterengadin locken die sinnlichen Schmorbraten von Metzger Hateckes Alpenfleisch und ein herzhafter Coq au vin von Gastgeber und Inhaber Carlos Gross. Dieser übrigens schwimmt im Wein – an dem nicht alle, aber immer mehr Geniesser Freude haben.

Tipp: Gleich ein Wochenende in der «Pensiun» (Bild unten) reservieren.

● Plaz 154, Sent; aldier.ch

Bad, Schönenbuch (BL)

Hier sitzen die Gäste seit über 30 Jahren an liebevoll gedeckten Holztischen. Michael Matter setzt ihnen schon einmal einen Schafskopf vor. Eine erfrischend andere kulinarische Adresse mit fairem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Tipp: Der Stammtisch für Gruppen ab vier.

● Brunngrasse 2, Schönenbuch; bad-schoenenbuch.ch

Sonder, Stein (AR)

Sepp Kölbener ist ein Original, Vollblutwirt und Gastgeber in Personalunion. Und ein guter Koch. Sein Hackbraten ist Kult – für seine Kaninchenleber reisen die Gäste von weit her an.

Tipp: Beim Wirt anschliessend ans Essen nach dem «Gruusig» fragen.

● Sonder 249, Stein; sonder-stein.ch



Grosse Stücke in der Stadt



Landgasthof Riehen, Riehen (BS)

Zum Wochenende widmet sich der Gasthof (Bild oben) in all seinen drei Restaurants dem Sonntagsbraten. Mit Saucenkarotten und luftigem Kartoffelstock serviert, schmeckt dieses Gericht vorzüglich.

Tipp: Vor dem Essen die benachbarte Fondation Beyeler besuchen.

● Baselstrasse 38, Riehen; landgasthof-riehen.ch

Kreuz, Solothurn

1973 als Utopie eines neuen Arbeitens und Zusammenlebens gestartet, ist das genossenschaftlich organisierte «Kreuz» noch heute Kult. Der «Suure Mocke» rundet den sonntäglichen Besuch im charmanten Gasthaus ab.

Tipp: An den Film- oder Literaturtagen neben Schweizer Kulturprominenz speisen.

● Kreuzgasse 4, Solothurn; kreuz-solothurn.ch

Militärkantine, St. Gallen

Nachdem die Langschläfer gefrühstückt haben und die Kaffee- und Kuchen-Fraktion auch befriedigt ist, serviert die sympathische Crew hier zum Beispiel einen Hack- oder einen Rindschmorbraten an kräftigem Rotwein-Jus mit cremiger Polenta.

Tipp: Einen Besuch mitsamt Kultur Anlass und Übernachtung buchen.

● Kreuzbleichweg 2, St. Gallen; militaerkantine.ch

George Bar & Grill, Zürich

Britisch interpretiert das «George» den Sonntag mit einem *Sunday roast*. Das Roastbeef kommt wahlweise mit Kräuterbutter oder einer Sauce béarnaise daher, dazu gibt es Süsskartoffel-Pommes, Pilze, Frühlingzwiebeln und grüne Bohnen.

Tipp: Von der Terrasse den Ausblick auf die Limmatstadt geniessen.

● Sihlstrasse 50, Zürich; george-grill.ch

Redaktion: Mauro Guarise, Martin Jenni