

STARCHEFS

Noémie Bernard – der neue Stern im «Sternen»

Der historische Gasthof in Walchwil ZG bleibt eine Top-Adresse. Eine Tanja-Grandits-Schülerin steht am Herd.

03. März 2019

Text: GaultMillau Schweiz Fotos: Olivia Pulver

14 PUNKTE ZUM START! Dass der legendäre «Sternen», direkt am Zugersee in Walchwil, wieder geöffnet hat, scheint sich schnell herumgesprochen zu haben. Das traditionsreiche Lokal ist bei unserem Besuch sehr gut besucht. Das ist auch deshalb ein gutes Zeichen, weil in der Küche eine junge Köchin steht, die von ihrer früheren Chefin Tanja Grandits in den höchsten Tönen gelobt wird. Dem GaultMillau gefällt's auch bei Noémie im historischen, gemütlichen Gasthof am See: 14 Punkte zum Start.



Familien-Power im «Sternen»: Küchenchefin Noémie mit Vater Giorgio und Mutter Anita Bernard.

VATER GIORGIO KOCHT MIT. Jung und talentiert sind noch keine Garantien für ein volles Restaurant. Aber die 26-jährige Noémie Bernard, unterstützt von ihrem Vater Giorgio, hat mit einem klassischen Stil und saisonalen, möglichst lokalen Produkten offensichtlich schnell ein Publikum gefunden. Zum Start gibt es ein perfekt abgeschmecktes, cremig-zartes Tatar vom Rind, darüber etwas Senfmayonnaise und Frischkäsecreme sowie daneben einen salzigen Cake mit Salami. Beim würzigen, hausgeräucherten Lachs mit

Mango sowie einem sehr cremigen Lachstatar hätten Kräuter und Säure für mehr Kontrast sorgen können. So wirkt das Gericht etwas eindimensional.



Wieder eine GaultMillau Adresse: Das idyllische Gasthaus Sternen in Walchwil, mit Terrasse direkt am Zugersee.

FELCHEN MIT LEICHT RAHMIGER WEISSWEINSAUCE. Grossartig schmeckt der aufs Wesentliche reduzierte Felchen mit konfierten Cherrytomaten und einer leicht rahmigen Weissweinsauce mit Kräutern. Beim Hauptgang verlässt sich die junge Köchin auf Lamm von hervorragender Qualität, medium-rare gebraten und gebettet auf Auberginen und

eine tiefe Lammjus. Kiwi, Granatapfelkerne, Bananen- und Organgenstücke, kurz mit einer dünnen, knusprigen, zuckrigen Schicht überbacken, dazu eine Nocke Vanille-Eis: Das Dessert überzeugt wie das gesamte Menü durch die Mischung aus solidem Handwerk und der Prise Raffinement, die es braucht, um einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen. - Seeterrasse im Sommer.

>>

Sternen

14 Punkte

Dorfstrasse 1

6318 Walchwil

Tel.: 041 759 01 01

www.sternenwalchwil.com

