



## Saumässiges Schwein im Bären

Von Besseresser, 18. Januar 2017

Die Besseresser haben von einer sensationellen Entdeckung zu berichten. Eine solche ist der Bären Gerzensee tatsächlich, denn viele, denen wir vom Ausflug berichteten, hatten noch nie vom Lokal gehört. Und was wir vorgesetzt erhielten, war ausnahmslos top gekocht. Dabei hätte man es wissen können: Michel Brossard, der im Bären seit 2011 als Gastgeber und Küchenchef amtiert, wurde davor im Belvédère Spiez mit 15 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnet. In Brossards Gasthof in Gerzensee stolpert der Gast als Erstes in den Stammtisch. Im Säli daneben wird aus der Dorfbeiz ein Gourmetrestaurant – sowohl das eine wie das andere will der Bären gemäss Website sein.



Bei der Vorspeise unternahm die Besseresserin mithilfe der Metzgete-Karte eine Zeitreise in die Kindheit auf dem Land: Auf ihren Salat war grosszügig Gröibi gestreut worden, nichts als gebratenes Schweinefett in Streuselform (Fr. 12.50). Diese Vorspeise ohne die sautierten Schweinsnierli auf Pommery-Senf-Sauerrahm-Sauce zu bestellen, war bei der netten Servierfrau problemlos möglich. Edler begann der Besseresser, der einen Wintersalat an Mandarinendressing ass, begleitet von warm und kalt geräuchertem Lachsforellenfilet mit seinem Kaviar (14.50, links im Bild). Der Fisch aus Rubiger Zucht schmeckte zweimal ganz unterschiedlich, aber zweimal exzellent, der orange leuchtende Kaviar setzte der Vorspeise die Krone auf. Auch die Hauptgänge überzeugten uns. Die Besseresserin liess sich nun noch ganz auf die Metzgete ein und wählte sautierte Leberli an Orso-Sauce und Rösti (29.50). Die Leberli butterzart, darüber fast caramelsüss geröstete Zwiebeln, die Rösti schön locker und gleichzeitig rekordverdächtig knusprig (nach dem Anbraten in den Ofen, lautet offenbar das Geheimnis). Die Sauce passte besonders gut, weil wir dazu den gleichnamigen Barbera d'Asti aus dem Hause Mille Vins tranken – den Hauswein Orso, etwas Bäriges also neben den ganzen Schweinen.

Beim Schwein – wenn auch nicht von der Metzgete-Karte – blieb der Besseresser mit einem Filet im Prosciuttomantel auf Apfelchutney, ebenfalls an Orso-Sauce, mit Polenta und Gemüse vom Wintermarkt (39.50, rechts im Bild). Daran gab es ebenfalls gar nichts auszusetzen; beeindruckt waren wir vor allem vom Gemüse, bei dem uns jedes Stück einzeln auf den Punkt gekocht schien, und von den drei Apfelschnitzen auf den drei



Filetstücken, die wie ein Weihnachtsgüezi schmeckten.  
Abgerundet wurde unser Abend einmal von einer schönen Auswahl an Weichkäse (12.50) von der Käserei vis-à-vis, einmal von einer Safran-Crème-brûlée (12.50) zum Niederknien. Fazit: Selten so viel Schwein gehabt.

*Gasthof Bären, Dorfstrasse 9, Gerzensee. Mi/Do Ruhetag. 031 7811421*

## Die Quittung

*Auf dem Tisch:* Regionale Produkte perfekt verarbeitet: Gemüse vom Belpberg, Fleisch aus Wichtrach, Fisch aus Rubigen.

*Abgerechnet:* Angemessen – es bleibt noch was fürs Taxi übrig.

*Aufgefallen:* Wädli, Schnörkli, Schwänzli und andere Schweinereien: Bis zum 17. Februar ist im Bären Metzgete. Und: Sehr nette, unpräntiöse Bedienung.

*Abgefallen:* Das letzte Postauto fährt samstags um 19.37 Uhr. Und der Münsinger Tägerler nimmts von den Lebenden: 40 Franken für die vierminütige Fahrt nach Wichtrach.

Publiziert am 18.01.2017

Kategorie: Besseresser

Stichworte: Gerzensee, Lachsforelle, Schwein