

# «Wos mir wohl isch»

Beseelte Orte für kulinarische und geistige Nahrung: **Martin Jenni** stellt sieben Lokale vor, in denen er immer mal wieder gerne ein paar Sommer-Stunden genuss- und stilvoll verbummelt



Hotel, Restaurant und Museum, alles unter einem Dach: Die Pensiu Aldier in Sent

In der Ferienzeit entfliehe ich gerne dem Alltagstrott, setze mal spontan den Blinker und biege ab zu meinen sommerlichen Nebenschauplätzen. Dann besuche ich den Markt in Solothurn. Hier kaufe ich ein und kehre für ein Glas oder zwei im Vini ein. Oder ich fahre ins Toggenburg und suche mir ein Stück Waldrand mit weichen Graspolstern für die Siesta. Einmal im Jahr steige ich in den Doubs und lasse mich treiben, bevor ich mich aufs Velo schwingen und im Mouton in Porrentruy vor Anker gehe. Und sonst? Wenn sich der Morgen im Albina ausbreitet und die klare, würzige Luft den Wohlfühlfaktor hochbläst, gönne ich mir zum Frühstück einen tiefen Einblick ins Val Lumnezia. Will ich einige Tage stilvoll verbummeln, lasse ich mich in der Pensiu Aldier in Sent nieder. Bleibe ich im Mittelland, spaziere ich der Aare entlang und unterhalte mich mit den Enten über den Blauen Engel in Rüfenach. Ob sie mich verstehen? Und Sie?

## Cervelat und Apfel

Eigentlich wollte Karin Mueller das Gastgewerbe hinter sich lassen. Bei der Suche nach einem privaten Anwesen für sich, ihren Mann und ihre Pferde hat sie die «Waldrose» entdeckt. So ist sie in ihr Metier zurückgekehrt. Einfach anders. Sie hat das Deuxpièces aus- und die Kochjacke angezogen und den Schreibtisch mit dem Kochherd getauscht, was den Gästen zugute kommt. Und dann erst noch diese Aussichtsterrasse auf den Säntis und das Alpsteingebiet. Traumhaft, wie ihr Wurstdsalat, den sie ungewöhnlich leicht zubereitet. Cervelat, Käse, Kohlrabi, Radieschen, Apfel und Meerrettich vermählen sich zum Gaumentanz. Und dann gäbe es da noch die exzellenten Käsespätzle nach einem Rezept aus dem Bregenzer Wald.



**Waldrose, 9512 Rossrüti Wil SG**  
Tel 071 565 19 20  
[www.waldrose.ch](http://www.waldrose.ch)  
Do-Sa von 11.30-22.00,  
So von 11-17 Uhr geöffnet

## Speck und Käse

Versteckt und unscheinbar steht er zwischen Häusern, Scheune und Stall. Kein Hinweisschild führt zu ihm. Braucht ein Engel auch nicht. Patron Christophe Martin, den Freunde und Stammgäste «Kiki» nennen, hat aus der Dorfbeiz eine Institution für Stadt und Land geschaffen. Der Blaue Engel überzeugt mit Speis und Trank und Gastfreundschaft. Mit einem Lächeln zur Begrüssung, mit Holzofenbrot, Kotelett, Bratwurst und Hackbraten oder banal genial mit Speckkäsesalat, für den ich jedes Rindfilet stehen lasse. Allerdings wird das diesen Sommer etwas schwierig werden, hat sich der Patron doch in den Kopf gesetzt, von Ennetbaden nach Barcelona zu biken. Und das kann dauern.



**Blauer Engel, 5235 Rüfenach AG**  
Tel 056 284 13 54  
[www.blauerengel.ch](http://www.blauerengel.ch)  
Mi-Fr ab 9, Sa ab 10.30 und So von 10-20 Uhr geöffnet  
Vom 15.7.-3.9. Biker-Ferien!

## Lambrusco und Mortadella

Gäbe es in Solothurn das Vini und seinen Weinladen nicht, müsste man es erfinden. Samstagnachmittags habe ich ab und zu den Innenhof für mich alleine. Dann, wenn die Stadt pulsierend im und am Fluss ist, sitze ich auf der roten Gartenbank und zische den knackig frischen, im Glas violett schäumenden Lambrusco weg und stille meinen Appetit mit einem «Vin-Plättli». Salami, Rohschinken, Mortadella, eingelegtes Gemüse, Käse und exzellentes Brot von der Holzofenbäckerei Müller. Unerreichte Normalität, die euphorisch stimmt. Wasser ist gut, Wein im Vini ist besser.



**Vini Al Grappolo, 4500 Solothurn**  
Tel 032 623 55 45  
[www.algrappolo.ch](http://www.algrappolo.ch)  
Von Mo-Sa ab 11 Uhr geöffnet

## Weiss und rund

Carlos Gross ist ein Schöngest, ein Gentleman. Er sammelt Walderdbeeren und produziert wundervolle Konfitüren. Er ist ein Querdenker und Hotelier. Er hat Erfahrung und Geschmack. Er kann zuhören und unaufgeregt antworten. Wer die Pensiu Aldier besucht, lässt sich auf kein Abenteuer ein, sondern auf ein feines Hotel, das etwas anders tickt als andere. Mit einem Heringssalat an Sauerrahm und Apfel, mit marinierten Sardinen, einem Tatar vom Bündner Rind oder mit einer Minestrone. Alles serviert ohne Schnörkel auf weissen, runden Tellern. Das Team ist natürlich und bodenständig. Al-

len voran Geschäftsführerin Nadia Rybarova, die mit Augenmass dafür sorgt, dass das Aldier so zuverlässig läuft wie ein Rolls-Royce mit Chauffeur. Gipfel, Wälder, gleissendes Licht, der Himmel in hypnotisierendem Blau, die Luft rein. Der ideale Sommer-Retreat schlechthin.



**Pensiu Aldier, 7554 Sent GR**  
Tel 081 860 30 00  
[www.aldier.ch](http://www.aldier.ch)  
Täglich geöffnet.  
Die Sommersaison dauert noch bis zum 20.10.

## Jura und Piemont

In der Auberge du Mouton in Porrentruy kocht David Hickel eine fadengerade Terroir-Küche. Genuss ohne Reue auf Tellern, die auf blanken Holztischen serviert werden, begleitet von einer weissen Stoffserviette. Wenn im Sommer der Stammkoch in den Ferien weilt, engagiert er immer einen speziellen Gastkoch. Dank Stammgast Marco Gelmi, dem ehemaligen Gastgeber der Heimat in Ehrendingen, und seinen italienischen Kontakten werden die Geschwister Gioele und Elisa Colonna von der weltberühmten Trattoria Risorgimento aus Treiso das kulinarische Piemont in den Jura bringen. Carne cruda, Vitello tonnato, Insalata russa (frisch und unverschämt gut), fein aufgeschnittene Zunge mit einer Salsa verde, die wohl besten, von Hand geformten Agnolotti und weitere Spezialitäten warten ab dem 16. Juli für vier Wochen auf alle Piemont-

Fans. 32 Plätze hat das Mouton, 12 Hotelzimmer kommen dazu, mit dem Charme vergangener Tage und dem Komfort von heute.



**Mouton, 2900 Porrentruy JU**  
Tel 032 535 83 57  
[www.dumouton.ch](http://www.dumouton.ch)  
Di-Sa mittags und abends geöffnet

## Hirsch und Wurst

Die patinierte Pensiu Alpina war einst das Schulhaus von Lumbrin. Sanfte Renovierungen sind geplant und zum Teil im Gange. Was hier aber zählt, ist die Gastfreundschaft von Tochter und Mutter, Carla und Margrita Capaul, und der einmalige Freisitz hinter dem Haus mit Blechtischen und Holzstühlen im Gras. Hier mit einer Hirschwurst und etwas Alpkäse zivilisiert eine Flasche zu leeren, wird zum Entspannungsserum. Alles wird einem egal. Auch die Abfahrtszeiten des Postautos, zumal Haus und Gästezimmer zum Bleiben animieren.



**Alpina, 7148 Lumbrin GR**  
Tel. 079 798 27 47  
[www.alpinalumbrin.ch](http://www.alpinalumbrin.ch)  
Das Restaurant ist im Sommer von Mi-So geöffnet, das Hotel durchgehend

## Bloderchäs und Rebensäfte

Mogelsberg ist ein kleines Dorf im Toggenburg. Das Gasthaus Rössli trabt seit vierzig Jahren an den Zügeln von Sabine Bertin. Sie, die einst auszog, um die Welt zu erobern, fand das Rössli und das Rössli fand sie. Sie ist immer noch da, sitzt fest im Sattel, hat Ideen, ist innovativ und frech, ohne dabei das Bewährte aus den Augen zu verlieren. Sie ist eine wunderbare Köchin, hat ihre kulinarischen Versuchen in einem Kochbuch zusammengefasst und ihr Wissen und Können an den Taminen Valli weitergegeben, der heute der erste Mann in der Küche ist. Den Löffel hat sie deswegen noch lange nicht abgegeben. Kein Gericht verlässt die Küche ohne den Segen der Chefin. Gefaftelt wird hier mit regionalem Biofleisch, Gemüse aus der Biogärtnerei und Pilzen aus den umliegenden Wäldern oder einfach mit einem «Bloderchäs». Die Weinauswahl ist klein, durchdacht und überzeugt mit einem spannenden Querschnitt durch Europas Rebensäfte.



**Rössli, 9122 Mogelsberg SG**  
Tel 071 374 15 11  
[www.roessli-mogelsberg.ch](http://www.roessli-mogelsberg.ch)  
Mi-So ab 9 Uhr geöffnet

Jenni deckt auf:  
In dieser Rubrik präsentiert Martin Jenni, der Genussjournalist und Buchautor (u.a. Restaurantführer «Aufgegabelt») einmal im Monat lohnende Lokale. Heute zum Thema Wohlfühlorte