



Gastlich und gemütlich
Das junge Paar Esther Bellwald und Laurent Hubert überrascht kulinarisch mit besonders frischen Angeboten.



Hotel Nest- und Bietschhorn
Restaurant Ried
Ried 24
3919 Blatten
Tel. 027 939 11 06
Täglich geöffnet
Mastercard und Visa
Maestro Card und Postcard
www.nest-bietschhorn.ch



Black-Angus-Filet im Lötschental

«**RIED**», **BLATTEN BE** Das Hotel-Restaurant Nest- und Bietschhorn liegt mitten im Lötschental, das von einer herrlichen Gebirgslandschaft geprägt ist. Hotelière **ESTHER BELLWALD** sowie Ehemann und Küchenchef **LAURENT HUBERT** sorgen mit pffiffigem Esprit fürs Wohlbehagen der Gäste.

NEU GETESTET
Das Haus bietet alpine Beaglichkeit in privilegierter Abgeschlossenheit. Die verschiedenen Gerichte im Restaurant Ried werden durch typisch einheimische Spezialitäten ergänzt. Esther Bellwald und Laurent Hubert haben den Betrieb vor drei Jahren von Erwin und Helen Bellwald übernommen. **Der aus Frankreich kommende** Küchenmeister bietet eine von pffiffigem Esprit inspirierte Cuisine Fraîcheur auf beachtlichem Niveau an und versucht seine Gäste immer wieder mit besonderen Angeboten zu überraschen. Dazu zählen etwa die mit Rhabarber-Ingwer-Chutney servierte Bauernterrine,

die mit einheimischen Fetawürfeln ergänzte Tomatensuppe oder die schmackhafte Gemüsesuppe mit grünen Linsen. Bereits der aus einer Lachsrillette mit Tomaten und Knoblauch servierte Gruss aus der Küche zeigte deutlich, dass der Chef gewillt ist, das abgelegene Bergtal zu einer auch für Feinschmecker attraktiven Destination zu machen. Perfekt mit einer Petersilienkruste gebraten kam auch das von Rösti mit Liebstockel begleitete Zanderfilet auf den Tisch. **Das Black-Angus-Rindsfilet** wurde wunschgemäß bleu serviert und war mit einer Entenlebertranche, Portweinjus, Kartoffelgratin, Zucchetti und Cherrytomaten garniert.

Alle Gerichte zeichnen sich durch spezielle Aromen aus und werden von der Küchenbrigade auf geschmacklich vortreffliche Weise optimiert. Das gilt auch für das Dessert: Erdbeer- und Himbeersorbet mit gehackten Minzenblättern und einem milden polnischen Vodka Zubrowka. Auf der Weinkarte ausgesuchte Spezialitäten: Wir freuten uns erst an einem kraftvoll strukturierten Viognier du Valais aus dem Weingut Cantina Valpantena im Veneto und wechselten in der Folge zu einem vollmundigen Cornalin aus der Produktion von Denis Mercier in Siders. Leider ist die Mehrzahl der guten Tropfen noch viel zu wenig glasweise im Offenausschank zu haben. ●

20/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben 🍷 Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung 🍷 Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität 🍷 Note für beste Qualität und hohe Konstanz 🍷 Hoher Grad an Kochkunst und Qualität 🍷 Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

TIPP

Intensiver Spumante aus dem Tessin

Das Tessiner Weingut Monticello produziert eine kleine und feine Selektion von Tessiner Spitzenweinen – seit Kurzem auch einen Spumante aus der Chardonnay-Traube. Der Euforia 2010 leuchtet in Goldgelb und duftet nach Passionsfrucht, Ananas und

Honig. Im Gaumen viel Volumen und eine schöne Frische. Im Abgang intensive Limetten- und Mandarinenaromen. Der Schaumwein hat Gehalt und ist als Apéro allein fast zu schwer. Also Häppchen, Antipasti oder gar Fischgerichte dazuservieren. Das

Weingut gehört zur Cantina Sociale in Mendrisio. Das ist eine Winzergenossenschaft, die Trauben von Weinbauern verarbeitet, die hauptsächlich aus dem Mendrisiotto und den Tre Valli stammen und mehrheitlich freiberuflich ihre Reben kultivieren.



Cantina Sociale Mendrisio,
www.cantina-mendrisio.ch
Jetzt geniessen.
Trinktemperatur:
6 bis 8 Grad.
CHF 37.80