



13

**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](http://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. Hoteliere **ESTHER BELLWALD** sowie Ehemann und Küchenchef **LAURENT HUBERT** sorgen mit pfiffigem Esprit fürs Wohlbehagen der Gäste.

**NEU  
GETESTET**

Das Haus bietet alpine Begegnunglichkeit in privilegierter Abgeschiedenheit. 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 pfiffigem 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 Tomatenuppe oder die schmackhafte Gemüsesuppe mit grünen Linsen.

Bereits der aus einer Lachsrouille 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 Liebstöckel 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 Valpanthena 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](http://www.cantina-mendrisio.ch)  
Jetzt geniessen.  
Trinktemperatur:  
6 bis 8 Grad.  
CHF 37.80