

LOUNGE

Gastro-Insel auf der Aare

«SCHWELLENMÄTTELI» Der kühle Bau, die herrliche Aussicht und die Liegestühle laden zum Verweilen ein. Das Essen wird im Flussrestaurant beinahe zur Nebensache – schade eigentlich.

Die Lage ist ein Ereignis für sich: Das «Schwellenmätteli» befindet sich in Gehdistanz zum Aarebad Marzili, gleich unter der Berner Altstadt und sozusagen im Fluss – auf der «Schwelle» eben. Kein Wunder, ist die Restaurant-Insel so beliebt. Wer an einem warmen Sommerabend ohne Reservation aufkreuzt und dennoch einen Tisch bekommt, kann sich glücklich schätzen. Das war nicht immer so: Ungern erinnern sich die Berner an das biedere, muffige Restaurant, das früher am Aareufer stand und dessen Küche und Ambiance in keiner Weise der Toplage entsprachen.

Doch seit gut einem Jahr ist alles anders: Das «Schwellenmätteli», das mit seiner kühlen und schnörkellosen Architektur besticht, ist wieder in. Die Lounge-Liegestühle und Sofaecken im Bug des Gastroschiffs sind begehrt – bei Aarespaziergängern genauso wie bei Geschäftsleuten, die sich hier nach Feierabend zum Apéro oder zum Schlummertrunk treffen. Wer mehr Zeit – und wie gesagt: reserviert – hat, wird hier auch kulinarisch verwöhnt. «Je schöner die Lage, desto anspruchsvoller die Küche» – diese Befürchtung gilt hier nicht oder eben nicht mehr. Behoben sind mittlerweile auch die anfänglichen Probleme im Service.

Passend zur Umgebung gibts hier viel Fisch

Das «Schwellenmätteli» offeriert eine kleine und übersichtliche Karte:

Im Sommer draussen, wenns kühler wird, drinnen: Das «Schwellenmätteli» ist in jedem Fall ein Bijou.



Das Augenmerk liegt bei der mediterranen Küche und – passend zur Umgebung – besonders bei Fischgerichten. Der «Thunfisch auf Couscous mit mediterranem Gemüse und Wasabischaum» (37 Fr.) ist so lecker und raffiniert zubereitet wie der «Red Snapper auf Limonenrisotto mit Fenchel vom Grill und Tomatenchutney» (36 Fr.).

Charakteristisch für die Küche ist auch der verspielte Umgang mit den Gewürzen – bei der Vor- und Hauptspeise ebenso wie beim Dessert: So sind Curry und Ingwer immer wieder im Menü anzutreffen, aber nie



dort, wo man sie erwartet: Zur süssen «Rhabarber-Erdbeer-Jalousie» gibts «Ingwerglace», die Riesencrevetten werden zum Entrée mit «Ananas-Carpaccio im Kokosmantel» und «Mango-Curry-Sorbet» (18.50 Fr.) verfeinert. Der simple «gemischte Saisonsalat» (8.50 Fr.) wirkt daneben etwas gar lieblos zubereitet.

Das «Schwellenmätteli» ist mehr als ein Restaurant

Die Gastro-Insel ist aber nur ein Teil des «Schwellenmätteli», wenn auch der attraktivste. In der alten Sauna, einem denkmalgeschützten Riegelhaus, ist das italienische Restaurant «Casa» eingezogen, im benachbarten, lang gezogenen Gebäude, wo einst gekegelt wurde, gibts jetzt eine Lounge, die jedoch ausschliesslich für private Anlässe vermietet wird. Alle drei – «Terrasse», «Casa» und «Lounge» – gehören zum selben Betrieb: «Es sind drei Konzepte, die ei-

DIE QUITTUNG

«Schwellenmätteli» (Terrasse), Dalmaziquai 11, 3000 Bern 13, Tel. 031 350 50 01, www.schwellenmaetteli.ch.

Genuss: Kleine Karte mit viel Fisch und origineller Gewürzmischung. ★★★★★

Ambiente: Wohl eines der schönsten Flussrestaurants überhaupt. ★★★★★

Service: Freundlich und viel professioneller als noch vor einem halben Jahr. ★★★★★

Preise: Eher teuer. ★★★★★

ne Einheit bilden», sagt Geschäftsführer Thomas Käser. In allen drei Gaststätten gelten der genau gleiche Anspruch, das gleiche Preisniveau.

FLORENCE VUICHARD