

Ein gepflegter Ort, in dem man sich wieder jung fühlt



Bei der Ankunft im Bus schüttet es in Ittigen wie aus Kübeln. Der Testesser ist spät dran. Mit dem Auto wäre klar, wo es hingehet: in die Tiefgarage. Aber als

Fussgänger? Irgendwo im Parking findet der verregnete, umherirrende Gast einen Lift und sitzt kurz darauf im gediegenen Ambiente der Arcadia. Ihr geht jeglicher Kitsch ab, den man mit einer «Taberna Romana» assoziieren könnte. Die Begleiterin ist schon eine Weile da. Sie habe das Durchschnittsalter gedrückt, raunt sie ihm zu. In der Tat: An den anderen Tischen diniieren reifere Herrschaften.

Wir bekommen einen Gruss aus der Küche, ein Carpaccio mit Parmesansplitten. Da die Begleiterin auf vegi setzt, darf sich der Testesser beide Amuses bouches einverleiben. Sie erhält umgehend eines aus Karotten und Pfälzer Rüeblli. Ihm würde das Gour-

metmenü gefallen. Nur mit Vorspeise und Hauptgang kostet es Fr. 57.-, drei Gänge gibts für Fr. 63.-, vier schlagen mit Fr. 72.- zu Buche, komplett mit Käse vom Wagen und Dessert wären Fr. 80.-. Ihm genügt der Dreigänger. Gutes Brot wird serviert, dazu Butter mit Salz- und mit Schalottenaroma. Wir stürzen uns drauf. Sie deckt sich am gepflegten Salatbuffet mit Rohkost ein. Der Testesser erhält auf einer Schieferplatte ein Zander-Limetten-Ceviche mit Pastinakenpüree und Avocado. Die Aromen spielen harmonisch zusammen, ein geglückter Auftakt. Beide mögen den weissen Merlot (Fr. 7.-/dl).

Sie mag vegetarisch und hat keinen Bärenhunger, weshalb sie die kleine Portion Risotto mit Zitrusfrüchten wählt (Fr. 23.-/29.-) - ohne Riesencrevetten. Am Preis ändert es nichts, wie sich herausstellen wird. Wie schrieb ein Gastrokritiker-Kollege, als er seine Neujahrsvorsätze formulierte: Rechnungen besser kontrollieren. Dafür ging das dritte Amuse bouche aufs Haus. Der Risotto habe eine gute

Konsistenz, sagt die Begleiterin. Die Agrumi schmecke man aber zu wenig, es sei nicht sehr spannend. Die Crevetten hätten vielleicht gut getan, denkt der Testesser. Er hat Weinbegleitung gewählt (Fr. 24.- beim Dreigänger) und entscheidet sich für einen Tempranillo aus Spanien - ein kräftiger Tropfen, der gut zum Hauptgang passt: Rindsentrecôte-Spiess mit Portwein-Schalotten-Butter, Randen-Gnocchi und Marktgemüse (Rüeblli, Fenchel etc.). Die roten Gnocchi sehen ein wenig aus wie Himbeeren und schmecken vorzüglich. Der Teller ist schön angerichtet.

Der Kellner ist aufmerksam, einem Spass nicht abgeneigt, aber immer mit der nötigen Distanz. Sein Chef ist heute nicht sichtbar: Peter Mennig machte während 28 Jahren das Wellness-Hotel Beatus Merligen zu einem bekannten Fixpunkt. «Gault Millau»-Punkte waren dort nicht unbekannt, auch nicht beim Arcadia-Vorgänger - zu den besten Zeiten waren es 14. Ob Punkte oder nicht: Mennig als Direktor der Seniorenresidenz Talgut und sein-

Küchenchef Christoph Häberli bieten eine gepflegte Küche, die den Besuch eines Gourmet-Inspektors nicht zu scheuen braucht und mit «Altersheim-Kost» gar nichts zu tun hat.

Der Testesser bekommt sein Dessert. Die Fenchelblüten-Millefeuille mit Mascarpone und Zitrusfrüchten ist von feinem Geschmack. Die Grapefruitfilets liegen in einem hauchdünnen Schokoladewännchen; dazu gibts Schokoladentorte, begleitet von einem Süsswein. So viel Spass muss sein. Wir sind mit dem Gesamterlebnis sehr zufrieden, werden nett verabschiedet und verlassen das Lokal auf dem Landweg über die italienische «Piazza». Inmitten des Betongebäudekomplexes wirkt sie zwar aufgesetzt, doch im Sommer dürfte sich hier durchaus ein gewisses römisches Italianità-Gefühl einstellen.
Markus Dütschler

Die Rechnung, bitte

Karte: Gepflegte europäische Küche mit einem ordentlichen Schuss Bel Paese.

Preise: Gehoben, der Qualität des Gebotenen entsprechend.

Kundschaft: Meist im reiferen Alter, manche Gäste wohnen in der Seniorenresidenz Talgut.

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 8.30-23.30 Uhr, Sonntag 10-18 Uhr.

Adresse: Restaurant Arcadia, Taberna Romana, Peter Mennig (Direktor), Talgutzentrum 34, 3063 Ittigen, Telefon 031 921 60 30; Webseite: www.arcadia-ittigen.ch; E-Mail: reservation@arcadia-ittigen.ch

Weitere Aufgetischt-Folgen auf aufgetischt.derbund.ch