

### “Bührer’s”

Wirt und Küchenchef nennt sich Peter Bührer in seinem neuen Wirkungsbereich, der früher als Leo’s Bistro bekannt war. Und so wie wir Peter kennen, wird das Lokal Bührers unverkennbaren Stempel tragen und demnach eine Art “Bührer’s” sein.

Peter Bührers Ziel, durch zwei seiner Kochbücher schon umrissen: Verbindung modernisierter Schweizer Küche mit Kreationen der Cuisine du marché. Wie’s ungefähr gemeint ist, zeigt uns bei der Eröffnung dieses Menu:

Salat von Kalbszunge und Kalbskopf mit Speckkartoffeln, Saibling vom Genfersee mit Spinat; Bündner Gerstensüpli (wir genossen es schon zu Bührers kurzer “Rebe”-Zeit, fantastisch!) mit Berglamm und Majoran; Tessiner Roulade von Weidefleisch (Bührer verwendet nur KAG-Fleisch) mit vorzüglicher Kalbs-, Pilz- und Schalottenfarce) samt altes Tessiner Rezept, Heidelbeer-Risotto.

Im Keller: 200 Weine, davon drei auch offen ausgeschenkt. Zu geniessen ab 11:00 auch an der kleinen Bar sowie nachmittags im “Gärtli”.