

Zwei Mützen / 15 Punkte Rebe

Gault & Millau France

Auszug, 1989

Peter Bühler est un jeune cuisinier talentueux et le fait peu à peu savoir aux fourneaux de cet élégant restaurant situé après de la gare principale. Sa sûreté dans l'assemblage des saveurs et dans l'exécution nous vaut de bien agréables surprises qui ont pour noms homard gratiné sur des pâtés faites maison, soupe au carré de ris de veau, poitrine de pintade farcie à la sauce de truffes et au ragoût de champignons, et feuilleté de cerises à la glace vanille, toutes propositions empruntées à un judicieux menu de déjeuner goûté lors de notre dernier passage. La carte des vins en revanche reste à améliorer: de grands Bordeaux à prix redoutables côtoient des vins suisses pas tous convaincants.