



Vals feiert! «Entdeckung» Sven Wassmer, Partnerin Amanda Bulgin, die Besitzer Manuela und Remo Stoffel (v.l.).



Sommelier des Jahres! Yvonne Stöckli mit Ehemann Richard (r.) und Gilles Besse (Swiss Wine).



**ABRÄUMER!** Peter Knogl (Basel) holte letztes Jahr 19 Punkte ab. Jetzt gibts von Michelin den dritten Stern.



GaultMillau-Chefs: Côme de Chérissey (Paris, I.), Urs Heller (Schweiz).



Das Park Hotel fährt BMW: Gastgeber Urs Langenegger (l.), Mark Backé.



Eröffnet in Genf ein riesiges Steakhouse: Philippe Chevrier, mit Stéphanie Mossaz.



Zwei Stars, zwei Freunde: Daniel Humm (New York), Andreas Caminada (Fürstenu und Bad Ragaz).

**DER STAR!** Nenad Mlinarevic ist GaultMillaus «Koch des Jahres». «Ich verwende nur Produkte aus der Schweiz.»



19 Punkte! Carmelina und Didier de Courten (l.), Bernard und Ruth Ravet.



17 Punkte fürs «Principe Leopoldo»! Dario Ranza, Direktorin Barbara Gibellini.



• Aussteiger des Jahres: André Jaeger, Jana Zwesper.



Erfolg in der Romandie: Michel Roth (r.) und Alain Montigny (l.), mit Knut Schwander (GaultMillau).



# Die Chefin hütet Keller und Käse

Ein Chalet aus dem 17. Jahrhundert. Eine verlässliche 16-Punkte-Küche. Ein beeindruckender Weinkeller. 40 Schweizer Käse auf dem Wagen. Willkommen bei **RICHARD UND YVONNE STÖCKLI** im «Alpenblick» Wilderswil BE!

TEXT **URS HELLER**  
FOTO **MARCUS GYGER**

**N**ummer 1 in der Jungfrau-Region? Der «Stöckli-Richi». Ein beeindruckender Koch in einem beeindruckenden Landgasthof. Der zähe Patron beweist, dass man mit einem Höchstmass an persönlichem Einsatz und guten Ideen auch ein einfaches Drei-Sterne-Hotel erfolgreich führen kann. Seit genau 35 Jahren schon. Der Chef hat einen guten Mix gefunden: klassische Küche. Und trotzdem ungewöhnliche Kombinationen. Beim «Surf & Turf» nach Wilderswiler Art beispielsweise: Da liegt neben einem knackigen Langostino eine 48 Stunden lang geschmorte Brust vom Ormalinger Schwein. Wunderbar. Der Krebs und die Sau.

**Im 35. Dienstjahr** muss der Richi das Rampenlicht mal seiner Frau Yvonne überlassen. Sie baut jeden Abend beeindruckende Platten auf, mit 40 Schweizer Käsen. «Einer ist von unseren eigenen Kühen», verrät Yvonne

Stöckli, «sie weiden auf der Alp Nessleren.» Auf 3000 Metern lagert in kleinen Fässern auch Schweizer Balsamico. Die Leidenschaft der Chefin: ein grossartiger Keller. Mit den besten Schweizer Weinen, mit einer kiloschweren Karte. «Sommelier des Jahres» werden meist schwarz gekleidete, selbstbewusste Herren aus den luxuriösen Grandhotels. Dieses Jahr ist alles ganz anders: Der Titel geht nach Wilderswil. In einen Landgasthof. An eine Frau, die aus ihrem grossen Wissen und riesigen Einsatz wenig Aufhebens macht.

**Die Lage der Berner** Gastronomie im Jahr 2016? Am Thron der drei 18-Punkte-Chefs rüttelt keiner. Robert Speth («Chesery», Gstaad), Marcus G. Lindner («The Alpina», Gstaad) und Nik Gyax («Löwen», Thörigen) setzen noch immer routiniert den Massstab. Aber: Ein paar spannende Empfehlungen gibts natürlich schon. In Bern kocht Jan Leimbach im «Meridiano» weiterhin auf sehr hohem Niveau (17 Punkte). In Worb blüht die «Eisblume» auf: Koch Simon Apothéloz und sein Partner Mario Caret-



**16 Punkte in Worb** Simon Apothéloz (r.) und sein Partner Mario Caretti sorgen in der «Eisblume» für Höhenflüge.

ti begeistern in den Gewächshäusern einer früheren Gärtnerei Gäste und Tester: marinierter Saibling auf Quinoa, kombiniert mit Saiblingskaviar, dazu Chili con Carne mit grünen Saubohnen. Milke mit Rhabarber und Stangensellerie. Zweierlei vom Schwein (Carré gebraten, Schulter 18 Stunden lang gegart). Sandwich mit Wasserbüffel-Mozzarella und -wurst. Wer so kocht, kriegt mehr: 16 Punkte für die «Eisblume».

**Weitere Aufsteiger** mit je 15 Punkten: Florian Stähli («L'Auberge», Langenthal) und Loris Meot («Basta by Dalsass» im «Bernherhof» Gstaad). ●





«Wir haben  
eigene Kühe.  
Auf der Alp  
Nessleren»

YVONNE STÖCKLI  
«ALPENBLICK» WILDERSWIL

Diesmal ist  
Yvonne Stöckli  
der Star  
GaultMillaus  
Sommelier  
des Jahres!  
Ehemann  
Richard kocht  
im «Alpenblick»  
für 16 Punkte.





**1 Chesery**  
3780 Gstaad  
+41 33 744 24 51  
[www.chesery.ch](http://www.chesery.ch)

→ Robert Speth ist in Gstaad der Grösste. Vor allem, wenn er sich dem «grosse pièce» widmet: Mal schiebt er einen 3½ kg schweren Steinbutt in den extragrossen Ofen. Mal erlegt und tunt er ein gewaltiges Perlhuhn. Was immer er anpackt, gelingt. Genauso wichtig: Robert und Susanne Speth sorgen auch in der Hochsaison für entspannte Ferienatmosphäre. Die «Chesery» ist ein echtes Wohlfühl-Restaurant.



**4 Kursaal Bern / Restaurant Meridiano**  
3000 Bern  
+41 31 339 52 45  
[www.meridiano-kursaal.ch](http://www.meridiano-kursaal.ch)

→ Jan Leimbach jongliert mit Aromen und Texturen, die Gäste schlemmen und staunen. Kartoffelsüppchen mit Erbsenschaum und Bacalhau-Bällchen. Entenleber im Kirschengelee. Mariniertes Greyerzer Saibling mit Culatello. Lamm und Schulter – 24 Stunden im eigenen Saft geschmort! Top auch der Gastgeber: Weinprofi Giovanni Ferraris (vorher «Eden Roc», Ascona).



**7 Eisblume**  
3076 Worb  
+41 31 839 03 00  
[www.eisblume-worb.ch](http://www.eisblume-worb.ch)

→ Bern, aufgepasst! Simon Apothéloz klettert auf 16 Punkte und gehört zu den Besten der Stadt. Sein Revier? Die Gewächshäuser einer ehemaligen Gärtnerei. Sein Stil? Kombinationen ohne Grenzen. Den marinierten Saibling etwa gabs auf Quinoa, mit Saiblingskaviar, Avocado, Rettich und Chili con Carne! Toll das Zweierlei vom Schwein: Carré gebraten, Schulter 18 Stunden lang gegart, dazu Poulet-Knusperhaut.



**2 The Alpina / Restaurant Sommet**  
3780 Gstaad  
+41 33 888 98 88  
[www.thealpinagstaad.ch](http://www.thealpinagstaad.ch)

→ «Madonna, Uma Thurmann, Leonardo DiCaprio: Das Starpotenzial in Gstaads schönstem Hotel ist riesig. Das Küchenpotenzial auch: Executive Chef Marcus G. Lindner wirbelt bereits am Frühstück, glänzt beim Diner. Ein wunderbarer Pulpo im Brotsalat. Hamachi an Edamame-Creme. Foie gras mit Sot-l'y-laisse. Reh mit Knödel und Mark. Lindner-Style, grosse Klasse!



**5 Emmenhof**  
3400 Burgdorf  
+41 34 422 22 75  
[www.emmenhof.ch](http://www.emmenhof.ch)

→ Willkommen im klassisch-freundlichen Landgasthof von Werner Schürch! Angewendet wird das französische Küchengesetz, angerichtet fast immer Einheimisches: Schwein von der Alp Rämischgummen, einheimischer Kalbsrücken, Trüffel aus dem Emmental. Den sehr klassischen Wildlachs mi-cuit lassen wir uns nie entgehen. Frecher: perfekte Coquilles Saint-Jacques mit einem erfrischenden Randensorbet.



**8 Alpenblick und Chalet Resort / Gourmetstübli Alpenblick,**  
3812 Wilderswil-Interlaken  
+41 33 828 35 50  
[www.hotel-alpenblick.ch](http://www.hotel-alpenblick.ch)

→ Ein Gasthaus aus dem 17. Jahrhundert – und eine bemerkenswerte Frau Wirtin: Yvonne Stöckli wacht über den Keller, ist GaultMillaus «Sommelier des Jahres» und stellt nebenbei einen fantastischen Käsewagen zusammen. Richard Stöckli punktet mit «Surf and Turf» nach Wilderswiler Art. Langostino, Brust vom Ormalinger Schwein (48 Std. geschmort).



**3 Löwen Nik Gygax**  
3367 Thörigen  
+41 62 961 21 07  
[www.nikgygax.ch](http://www.nikgygax.ch)

→ Die Sauce ist tiefgrün und wunderbar, passt perfekt zu Rouget und Loup de Mer. Was steckt drin? «So ganz genau weiss ich das auch nicht mehr. Viele Kräuter, eben alles, was grün ist», lacht Nik Gygax. Auch gross: Die Meerspinnen (was für eine Arbeit!). Languste auf Fregola Sarda. Und alles, was bei der legendären Metzgete auf dem Herd brutzelt. Motto: «Der Nik machts Chaub ond lot d Sou ab.»



**6 Sonne**  
3251 Scheunenberg  
+41 32 389 15 45  
[www.sonne-scheunenberg.ch](http://www.sonne-scheunenberg.ch)

→ Schon der Empfang war freundlich: Mini-Burger mit Biss, Cornet mit Lachsmousse und feinem Raucharoma. Dann zeigte Kurt Mösching, dass er klug und präzis kombiniert: Carpaccio vom Kalbsfilet, Herbsttrüffel und Foie-gras-Türmchen. Überzeugend auch der Hauptgang: Sisteron-Lamm mit Karden, Trüffel, Artischocken, Favebohnen, Selleriepüree und Safran-Gnocchi. Loderndes Kaminfeuer!



**9 Bellevue Palace / Restaurant Vue**  
3000 Bern  
+41 31 320 45 45  
[www.bellevue-palace.ch](http://www.bellevue-palace.ch)

→ Der Name ist neu («Vue»), der Küchenchef glücklicherweise ganz der alte: Gregor Zimmermann hat sein Konzept modernisiert. Die Qualität ist unverändert hoch. Norwegischer Skrei mit fermentiertem Rhabarber und Sardellensaft. Vialone-Nano-Risotto mit Safran aus Malix GR. «Zicklein hoch 2»: Rücken mit Mousseline aus Schweinefleisch und Gitzileber, drunter ein Ragout.

