

13

BERNERHOF

Restaurant Blun-Chi



Bahnhofstrasse 2



+41 33 748 88 44

Brigitte und Thomas Frei, Kah Hing Loke

info@bernerhof-gstaad.ch

www.bernerhof-gstaad.ch

Dienstag und Mittwoch (nur 20. Oktober bis 17. Dezember), 3. bis 19. November, 6. April bis 7. Mai
M 20.- • D 56.-/88.- • à la carte 40.-/70.-

H**** Doppelzimmer ab 280.-

Das schönste Kompliment für den stillen, fixen Küchenchef Kah Hing Loke? Das «Blun-Chi» im Gourmethotel Bernerhof ist fast immer restlos ausgebucht; auch Promis (Bertarelli, Polanski) greifen hier lustvoll zu den Stäbchen. Wir empfehlen eine Startrunde mit Ravioli: mal gedämpft, mal gebacken, mal mit Schweinefleisch, mal mit Gemüse. Wer nicht genug kriegt von den zarten Dumplings, kann mit einer Wonton-Suppe nachdoppeln. Prima der vietnamesische Gemüsesalat, spicy und erfrischend zugleich. Applaus auch für die frittierten Kartoffelbällchen mit Schweinefleisch.

Chef Loke würzte bei den Vorspeisen noch dezent. Bei den Hauptgängen drehte er erfreulicherweise auf: Da kamen etwas überraschend, aber liebevoll angerichtet, Spaghetti mit gehacktem Schweinefleisch Szechuan Style auf den Tisch, möglicherweise die chinesische Interpretation von «G'hackets mit Hörnli». Da wurden im Wok zarte Kalbfleischstreifen gegart und an einer tollen Zitronengras-Chili-Sauce serviert. Die Riesencrevetten waren knackig und rassig: schwarzer Pfeffer! Veggies werden im «Blun-Chi» verwöhnt (Vegi-Menü, Pak-Choi mit Knoblauchsauce). Hauptgang Nummer 5 war der beste: Steamed Fish! Gedämpfte Doradenfilets, mit Ingwer- und Sesamöl in Sojasauce. Wer nicht lange in der grossen Karte blättern will, bestellt den «Grossen Blun-Chi» (7 Gänge, 88 Franken). Den gibt's im Sommer auch draussen auf der Terrasse.