



Gault&Millau

CAFÉ DE VILLE,

Restaurant Schwanen,
Schwanenplatz 4
+41 41 410 11 77

Richard P. Beaudoux und
Nadja Scherrer,
Antonio Lopes

info@cafdeville.ch

www.cafdeville.ch

M 25.- * à la carte 30.- / 75.-

Richard Beaudoux hat den Luzernern im «Bodu» gezeigt, was eine rechte Brasserie ist. Jetzt powert Nadja Scherrer, die Tochter seiner Frau, ein paar Häuser weiter, mit Blick auf den See. Moules und Entrecote sind im «Café de Ville» am Schwanenplatz der Renner. Moules ? Bianchi kauft für Nadja die Bouchots in der Bucht von Saint Michel. Die Moules marinière laufen am besten. Wir mögen die Variante «Poulette» : feiner Rahmsud mit Weisswein, hausgemachte Frites. Alternative aus Italien: frische, kleine Mittelmeer Calamari, verpackt in knusprigen Tempu-rateig.

Entrecote? Markus Heinzer, der Muotathaler Top-Metzger, liefert. Das Geheimrezept für die raffinierte Buttersauce haben Vater und Stieftochter aus dem «Bodu» mitgebracht. Heinzer bereitet auch die riesige Wildbratwurst zu, die mit gebratenen Zwiebeln, grünen Bohnen und einer auffallend guten Rösti serviert wird. Empfehlen kann man auch die Klassiker: hausgemachte Hacktätschli an Cognacrahmsauce, Wiener Schnitzel (Kalb natürlich) , Tatar vom Swiss Prime Beef. Steht «Coq au vin». Auf dem Tagesmenü, sollte man zuschlagen. Guggel, Sauce und die breiten Nudeln sind die Sünde wert.

Oft machen kleine Gerichte den Brasserie-Charmeaus. Die gibts: Couscous-Salat. Hausgemachte Foie-gras-Terrine. Elsässer Quiche. Croûte aux champignons. Salade niçoise. Die Weinkarte ist noch verlockender: grosse Bordeaux (Pape Clément 2012, Château la Conseillante 2014), kleine Bordeaux (viele deutlich unter der 100-Franken-Grenze), Alion (für 120 Franken!) und Le Serre Nuove von Ornellaia. Klar, wer hier der Kellermeister ist: Richard Beaudoux. Der Patron überwintert meist tiefentspannt im warmen Thailand. Er weiss: Nadja schmeisst den Laden auch ohne ihn. Wunderschöne Terrasse.