



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 26.- * à la carte 30.- / 75.-

Wir kommen gerne hierher. Wegen des Hausklassikers «L'Entrecôte Café de Ville» mit hausgemachter Butter und Frites. Wegen der herausragenden Weinkarte. Und natürlich wegen der Gastgeberin: Nadja Scherrer macht einen Superjob, ist «everybody's darling» und strahlt im Gegensatz zu ihrem Maître jede Menge Lebensfreude aus. Eigentlich müsste das «Café de Ville» besser «Chez Nadja» heissen.

Natürlich ist das Entrecôte (vom Muotathaler Metzger Heinzer) prima, ebenso das in Butter knusprig gebratene Wiener Schnitzel vom Kalb, das Paillard, die Leberli und der formidable Coq au vin. Aber man kann sich in einer guten Brasserie auch von See und Meer verführen lassen. Nadja hat einen Draht zum Megger Profifischer Nils Hofer. Serviert seine Forellenfilet leicht angebraten, unkonventionell kombiniert mit Nastrini - Nüdeli. Fürs Meergetier ist Bianchi zuständig. Er liefert die Bouchot-Muscheln aus der Bucht von Saint – Michel sackweise an und Chef Antonio Lopes weiss genau, wie wir sie am liebsten haben: «Poulette» im eleganten Rahmsud mit Weisswein. Im Sommer gibt es auch frische, kleine Calamari im knusprigen Tempurateig und Schweizer Lachs aus Lostallo, brav gebraten mit frischen Kräutern oder frech zum Ceviche aufgeschnitten in Limettensaft, mit Ingwer, fein geschnittenen Chili und Avocado.

Die Weinkarte ist eine Bombe. Was nicht verwundert: Kultgastgeber Richard Beaudoux (ex-«Bodu») ist Nadja Scherrers Stiefvater und wacht auch über den Café de Ville – Keller. Die ganz grossen Bordeaux-Flaschen entkorkt er auch mal selbst. Den Château Figeac etwa, den wir auf der traumhaften Terrasse mit See- und Dampfersicht gut gelaunt zu den Hacktätschli bestellen.