



# 8. Balade Gourmande de Berne am 27. August 2011

Im achten Jahr der Balade gourmande gehen wir neue Wege. Immerhin drei der fünf Restaurants des kulinarischen Spaziergangs sind heuer neu mit dabei. Was sich nicht ändert: Die Balade gourmande ist ein gemütlicher Sommeranlass mit Speis und Trank auf hohem Niveau.

Die Balade gourmande de Berne ist ein gemütlicher, genussvoller Spaziergang durch 5 Berner Restaurants. In jedem Restaurant wird ein Gang des Menüs serviert, und Winzer, vorwiegend aus der Bielersee-Region, laden zur Degustation ihrer Erzeugnisse ein. Das Tempo bestimmen die Teilnehmer in gewissem Masse

selber, ebenso die Gesellschaft, der sie sich anschliessen möchten. Der ganze „Parcours“ hat eine Länge von ungefähr 7 Kilometern, die zu Fuss und - das ist neu in diesem Jahr - in Teilen auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln zurückgelegt werden können.

Die Balade gourmande beginnt zwischen 17:30 und 18:15 im Restaurant Süder im Stadtteil Mattenhof-Weissenbühl, wo sich die Kasse befindet. Der Süder

(ehemals Grandis) ist an der Balade gourmande zum ersten Mal dabei und verwöhnt uns mit einem Apéro.

Nur sehr sportliche Teilnehmer werden nach einer ersten Stärkung den Weg ins Schosshaldenquartier und damit zur kalten Vorspeise zu Fuss gehen. Alle Anderen werden den ÖV nutzen. Das Restaurant Schosshalde konnte uns bereits im letzten Jahr von seiner Qualität überzeugen.

Den Fischgang geniessen wir im zweiten Neuzugang in diesem Jahr, dem Büner im „Breitsch“. Der Büner ist bekannt für seine traditionell französischen Spezialitäten in Kombination mit leicht mediterranem Einschlag und dies weit über das Quartier hinaus.

Der Weg zum Hauptgang ist für einmal nicht weit und führt uns im Lorraine-Quartier ins Restaurant Du Nord, der dritten neuen Adresse der Balade. Wir konnten bereits an der diesjährigen Hauptversammlung die Küche des Du Nord geniessen.

Das grosse Finale, Käsegang und Dessert, findet in diesem Jahr im Mille Sens

### Start und Kasse

17:30 bis 18:15

### Apéro

ab 17:30 bis 19:00

Restaurant Süder  
Renate Fankhauser & Martin Moser  
Weissensteinstrasse 61  
3007 Bern

Weingut Schlössli  
Fabian & Irene Teutsch  
Bielstrasse 135  
2514 Schafis

### Kalte Vorspeise

ab 18:30 bis 20:00

Restaurant Schosshalde  
Familie Lanz  
Kleiner Muristalden 40  
3006 Bern

Weinbau im Vogelsang  
Manuel und Silvia Krebs  
Im Vogelsang 45  
2513 Twann

### Fischgang

ab 19:15 bis 21:00

Restaurant und Vinothek Büner  
Adrian von Weissenfluh  
Kasernenstrasse 31  
3013 Bern

Weinbau Alfred Marolf  
Insstrasse 29  
3235 Erlach

### Hauptgang

ab 20:00 bis 22:00

Du Nord Bern  
Manja Greuter  
Lorrainestrasse 2  
3011 Bern

Weinkellerei Hasler  
Lukas & Sabine Hasler  
Moos 15  
2513 Twann

### Käse & Dessert

ab 21:00 bis 23:00

Restaurant Mille Sens  
Urs Messerli  
Markthalle / Bubenbergrplatz 9  
3011 Bern

Weingut zum Twannbach  
Adrian und Julia Klötzli  
Kleintwann 25  
2513 Twann

### Menu

Windbeutel-Ofenchüechli mit  
Schinkenmousse gefüllt,  
Gemüse-Quiche, Focaccia-Stangen

Rindscarpaccio mit Ziegenfrischkäse

Fein pochirtes Saiblingsfilet mit  
Rotweinsabayon, gartenfrischem  
Erbsenpüree und knusprigen  
Süsskartoffeln

Pouletinvoltini gefüllt mit getrockneten  
Tomaten und Champignons,  
Rosmarin-Jus  
Sommerliches Ratatouille  
Zitronenrisotto

Käsebuffet mit 5 verschiedenen Käsen  
und Brotvariation

Dessert



## Fortsetzung von Titelseite

in der Markthalle statt. Das Mille Sens ist ein richtiger Balade gourmande Klassiker und bereits zum achten Mal mit dabei.

Die Kosten für das 5-gängige Menü inkl. Wein betragen CHF 90.- pro Person für Mitglieder sowie 95.- für Nichtmitglieder (selbstverständlich besteht die Möglichkeit, am Anlass selber gleich Mitglied zu werden!).

Die Anmeldung erfolgt mit beiliegendem Anmeldetalon oder via E-Mail an: [info@domainechervet.ch](mailto:info@domainechervet.ch). Anmeldeabschluss ist der 21. August 2011.

Zusammen mit Bernmobil können wir den Teilnehmern der Balade gourmande eine Tageskarte für den ÖV zum reduzierten Preis von CHF 9.- anbieten (entspricht Halbtaxpreis Zonen 10/11). Die Tageskarte kann mit der Anmeldung bestellt werden.

Bei Fragen oder für weiterführende Informationen steht Raphael Pfarrer unter der Tel.-Nr. 078 614 29 27 jederzeit gerne zur Verfügung.

## Die Restaurants

### Restaurant Süder

Renate Fankhauser & Martin Moser  
Weissensteinstrasse 61  
3007 Bern  
tel. 031 371 57 67  
[www.restaurant-sueder.ch](http://www.restaurant-sueder.ch)

„Die Architektur vom Süder strahlt Charme und Attraktivität aus. Dieses historische Gebäude mit viel Geschichte ist der ideale Ort, um Geschäftsabschlüsse zu besiegeln oder kreative Lunches zu führen. Es soll aber auch ein Ort zum Zelebrieren sein, sei es ein unvergessliches Fest oder auch nur ein Kerzenlichtdinner. Eintauchen in eine Welt, wo Essen Freude macht und man sich wohlfühlt.

Das Besondere wollen wir Ihnen bieten und ganz speziell Ihrem Gaumen.

Wir pflegen eine frische, saisonale Küche. Mit dem stetig wechselnden Angebot des Marktes verarbeiten wir vorwiegend regionale Produkte. Wir mögen aber auch kreative, abwechslungsreiche und überraschende Momente, so sind wir auch ausgefallenen Ideen und exotischen Produkten gegenüber offen, solange sie unseren Wertvorstellungen entsprechen.“

### Restaurant Schosshalde

Simone und Marcel Lanz  
Kleiner Muristalden 40  
3006 Bern  
tel. 031 371 50 50  
[www.schosshalde.ch](http://www.schosshalde.ch)

Simone und Marcel Lanz sind in der Berner Gastronomie ein Begriff. Jahrelang haben sie in der „Haberbüni“ unzählige Gäste verwöhnt. Michel Brossard, Chef de Cuisine, ist vom Parkhotel Belvedere in Spiez mit 15 Gault Millau Punkten dazu gestossen.

„Fleisch, Kunst und meer: Unsere Karte präsentiert dem Motto folgend hervorragendes Fleisch. Die Fische beziehen wir von der Fideco in Murten, auch sie in Spitzenqualität.“ Dabei wollen aber die Schosshalde-Gastgeber nicht abheben, sondern „ausgezeichnete Menus zu vernünftigen Preisen mit einem feinen Weinangebot“ präsentieren.

Nicht nur kulinarisch kommen die Gäste auf ihre Rechnung: der Besuch im Restaurant Schosshalde soll sich auch für Kunstinteressierte lohnen. Wechselnde, professionelle Ausstellungen und Darbietungen finden übers ganze Jahr statt.

### Restaurant und Vinothek Büner

Adrian von Weissenfluh  
Kasernenstrasse 31  
3013 Bern  
tel. 031 333 15 15  
[www.buener.ch](http://www.buener.ch)

Im stadtbekanntem Restaurant Büner werden die Gäste seit mehr als 5 Jahren von Adrian von Weissenfluh und seinem Team herzlich willkommen geheissen. In der Nähe des Stade de Suisse, als Oase der Berner Gastrokultur, steht das Restaurant im Vordergrund. Die Vinothek, als Ergänzung des Restaurants, bietet die Möglichkeit, den Traubengenuss mit nach Hause zu nehmen oder sich einfach im Weinkeller verwöhnen zu lassen.

Die Küche, bestechend raffiniert, verbindet die traditionelle französische Küche mit dezemtem mediterranen Einschlag. Weinliebhaberinnen und -liebhaber dürfen sich in einem breiten Angebot aus exklusiven Weinen und Trouvaillen aus aller Welt schmelgen. Gastgeber Adrian von Weissenfluh und sein Team verwöhnen Gäste aus allen Schichten mit viel Leidenschaft, Hingabe und Herzblut, denn in einem entspannten Ambiente steht das Wohlfühlen im Vordergrund.

### Du Nord Bern

Manja Greuter  
Lorrainestrasse 2  
3011 Bern  
tel. 031 332 90 90  
[www.dunord-bern.ch](http://www.dunord-bern.ch)

„Das Du Nord ist in einem wunderbaren Haus mit einzigartigem Charme lokalisiert. Der Turm, welcher ein markantes Merkmal des Lorrainequartiers darstellt, erhebt sich unverkennbar aus den charmannten Baumkronen.

Das Restaurant bietet für alle Geschmäcker etwas: einerseits das lebendige Bistro, indem die kleine aber feine Bühne je nach Anlass als Sitzgelegenheit oder Konzertschauplatz eingesetzt wird, mit der offenen und überschaubaren Bar in der Mitte. Andererseits das mit einigen künstlerischen Werken als Akzenttupfer, aber sonst eher schlicht gestaltete Säali, welches zum gemütlichen Essen und Verweilen einlädt, aber auch immer gerne für Sitzungen oder Apéros gebucht wird.

An Sommertagen bietet das grosszügige Gärtli Platz für gemütliche Feierabendrunden und geselliges Beisammensein bis in die späten Stunden. Für alle Sonnenliebhaber hat es Platz auf unserer bunten Lorraine Terrasse.

Freundlichkeit, Zuvorkommenheit, Charme und Kompetenz verstehen wir als Grundwerte, sie bestimmen unser Handeln. Wir sind bestrebt, jedem Gast ein unvergessliches Erlebnis zu bieten. Die Mittel dazu sind nebst unserer marktfrischen und saisonalen Küche die täglichen Bestleistungen eines jeden Mitarbeiters, wie auch auserlesene Konzerte, Partys und Veranstaltungen im kulturellen Bereich (Vernissagen, Lesungen oder Vorführungen).“

### Restaurant mille sens

Urs Messerli  
Markthalle/Bubenbergplatz 9  
3011 Bern  
tel. 031 329 29 29  
[www.millesens.ch](http://www.millesens.ch)

Das Restaurant mille sens ist ein innovativer und qualitätsorientierter Restaurationsbetrieb mit integrierter Vinothek in der Markthalle mitten in Bern.

Küchenchef Domingo S. Domingo und Operation Manager Dieter Walliser nehmen Sie, unter der Leitung von Urs Messerli, mit auf eine kulinarische Weltreise ins Reich der tausend Sinne. Ein ge-



*Fortsetzung von Seite 2*

nussvolles Essen auf hohem Niveau ist garantiert, denn es werden stets die besten Produkte aus der Region verwendet und mit internationalen Spitzenprodukten zu einem einzigartigen und modernen geschmacklichen Erlebnis komponiert.

Passend zur Küchenphilosophie führt die Vinothek „mille vins gmbh“ ausschliesslich europäische Weine, wobei Schweizer Spitzenweine bevorzugt werden. Nicht zu vergessen ist die gemütliche Bar: Feine Cocktails, bestens vinifizierte „crus en verre“ aus der eigenen Vinothek. Kulinarisch verwöhnen kann man sich übrigens auch ausser Haus: Dank dem Catering- und Eventservice mille portails kann man sich alle Köstlichkeiten auch ausserhalb der Markthalle kochen und servieren lassen.

Seit dem 1. Mai 2009 präsentiert Urs Messerli seine Gourmetkochkunst jeweils Mittwoch- bis Samstagabend im ehemaligen Spycher in Kirchdorf unter dem Namen „mille privé – urs messerli“.

## Die Winzer

### Weingut Schlössli

Fabian & Irene Teutsch-Marugg  
Bielstrasse 135  
2514 Schafis  
tel. 032 315 21 70  
www.weingutschloessli.ch

Das Weingut Schlössli in Schafis am Bielersee ist ein typischer Familienbetrieb mit 4 Hektaren eigenen Reben, verteilt auf 7 Parzellen, zum grossen Teil direkt ums Haus.

„Unsere Reben sind zwischen See und Wald eingebettet in bester Süd Lage. Die Steilheit sowie viele Stützmauern lassen nur eine bedingte Mechanisierung zu. Wir bewirtschaften nach den strengen Richtlinien der Integrierten Produktion. Begrünte Böden oder Terrassierung verhindern das Abschwemmen.

Den Pinot noir aus den besten Lagen, sowie den Chardonnay bauen wir in Barriques französischer Herkunft aus. Nach vier Kelterungen werden diese durch Neue ersetzt.

Im grosszügigen Caveau empfangen wir gerne Gruppen bis 35 Personen zu einer kommentierten Degustation oder

einem Aperitif. Im Januar und Februar servieren wir auch die beliebten Treberwürste.“

### Weine und Rebsorten:

Weingut Schlössli, Gutedel weiss  
AOC Lac de Bienne  
Weingut Schlössli, Fass No3  
AOC Lac de Bienne  
Weingut Schlössli, Blanc de noir  
AOC Lac de Bienne  
Weingut Schlössli, Pinot gris  
VDP  
Weingut Schlössli, Mariage noir  
AOC Lac de Bienne  
Weingut Schlössli, Pinot noir Reserve  
AOC Lac de Bienne  
Weingut Thomas Marugg, Blauburgunder  
AOC Fläsch (GR)  
Weingut Schlössli, Cuvée ChaNoir Brut  
Marc, Marc de Pinot noir, Weindruse/Lie, Grappa vom Schlössli

### Weinbau im Vogelsang

Manuel und Silvia Krebs  
Im Vogelsang 45  
2513 Twann  
tel. 032 315 23 45  
www.weingut-krebs.ch

„Der Weinbaubetrieb liegt in den Rebhängen der Weinbaugemeinde Twann, nahe dem Weiler Wingreis. Die Familie Krebs ist seit dem 15. Jahrhundert mit Twann und den Reben verbunden.

Unser Weinbaubetrieb ist für den Bielersee ein typischer Familienbetrieb mit 4.5 ha Reben in den Gemeinden Twann und Gampelen am Jolimont. Die Reben von Twann wachsen auf kargen Kalkböden mit dem Wärmespeicher vom Bielersee, in Gampelen haben wir einen lehmig-sandhaltigen Molasseboden. Dies ergibt für die Weine die unterschiedlichen Charaktere. In unseren Rebflächen wachsen nebst dem Gutedel und Pinot noir auch Spezialitäten wie Müller-Thurgau, Pinot gris, Chardonnay und Malbec. Die Reben werden nach ökologischen Richtlinien (IP) bewirtschaftet, deren Ziel es ist, die Rebberge als Lebensraum für Mensch, Tier und Pflanzen zu schützen und das Ökosystem für weitere Generationen zu erhalten, zu fördern und weiter zu entwickeln. Schonende Verarbeitung im Keller, verbunden mit moderner Technologie, trägt zu unseren sortentypischen Weinen bei.“

### Weine und Rebsorten:

Twanner Gutedel AOC  
Twanner Pinot Noir AOC  
Bärnerwy Gutedel AOC  
Bärnerwy Pinot Noir AOC  
Gampeler Gutedel AOC  
Gampeler Pinot Noir AOC  
Twanner Malbec AOC  
Twanner Oeil de Perdrix AOC  
Gampeler Oeil de Perdrix AOC  
Twanner Chardonnay AOC  
Twanner Pinot Gris AOC  
Gampeler Miller-Thurgau  
Cryo (Süsswein)  
Marc de vigne, Weindruse, Hefebrand, Weinbrand

### Weinbau

#### Alfred Marolf

Insstrasse 29  
3235 Erlach  
tel. 032 338 12 73  
www.marolf-wein.ch

Der alteingesessene Erlacher Weinbaubetrieb der Familie Marolf ist ein Familienbetrieb mit über 4 ha Rebfläche, welche mit viel Sorgfalt bewirtschaftet wird. Fredi Marolf produziert aus sechs Traubensorten insgesamt neun verschiedene Weine. Besonders beliebt sind die bei Marolfs zweimal jährlich samstags stattfindenden Degustationen für ihre Kunden und selbstverständlich deren Freunde und Bekannte, denn es können alle angebotenen Weine ausführlich degustiert und beurteilt werden.

### Weine und Rebsorten:

Erlacher Chasselas AOC  
Erlacher Burgerwy AOC  
Chasselas Selektion  
Erlacher Pinot noir AOC  
Erlacher Oeil de Perdrix AOC  
Erlacher Riesling x Sylvaner AOC  
Erlacher Pinot gris AOC  
Erlacher „Les Trois Filles“  
Pinot noir, Pinot gris, Pinot blanc  
Erlacher Garanoir AOC

### Weinkellerei Hasler

Sabine und Lukas Hasler  
Moos 15  
2513 Twann  
tel. 032 315 22 22  
www.haslerwein.ch

Vom Lehrerberuf kommend haben Sabine und Lukas Hasler als Quereinsteiger 2002 ein Weingut in Twann übernom-



Fortsetzung von Seite 3

men. Losgelöst von alten Traditionen haben sie sich von Anfang an der Erzeugung von Weinen höchster Qualität gewidmet. In wenigen Jahren haben sie mit ihren Weinen an nationalen und internationalen Verkostungen gezeigt, dass die Arbeit Früchte zu tragen beginnt und sich unter den führenden Betrieben am Bielersee einreicht.

Die gepflanzten Rebsorten Chasselas, Chardonnay, Sauvignon blanc und Pinot noir finden im Klima am Bielersee ideale Bedingungen. Die 3,2 ha Weinberge werden schonend bearbeitet und nachhaltig gepflegt. Die Gesundheit der Pflanzen und Böden sind zentrales Element der Rebearbeit. Die Erntemengen werden besonders für die Bereitung der Pinot noirs stark beschränkt, damit die Trauben zusätzlich an Extrakt und Kraft gewinnen.

Die Weine sind authentisch und doch modern. So wird der Chasselas entgegen der Tradition der Region ohne Säureabbau gekeltert, was vor allem im süddeutschen Raum gemacht wird. Die Weine zeigen die Eigenart einer jeden Traubensorte. Und sie verbinden sich durch die „haslersche“ oenologische Handschrift zu einer vielschichtigen Palette.

### Weine, Rebsorten und Destillate:

Chasselas

Vin de Table Suisse

Sauvignon blanc

Vin de Table Suisse

„Runino“ - Chardonnay

Vin de Table Suisse

Blanc de noir

Vin de Table Suisse

Pinot noir

Vin de Table Suisse

„Perpetuum Nobile“ - Pinot noir

Vin de Table Suisse

BENE - Pinot noir

Vin de Table Suisse

(Gemeinschaftswerk mit

Johanniterkeller, Twann)

Marc, Lie

### Weingut zum Twannbach

Adrian Klötzli

Kleintwann 25

Ligerz

2513 Twann

tel. 079 209 32 09

www.kloetzli

„Unser Weingut liegt direkt neben dem idyllischen Twannbachfall. Seit Januar 2008 führt eine neue Generation, somit die Dritte, das Weingut zum Twannbach. Ich, Adrian Klötzli, habe unseren Familienbetrieb von meinen Eltern übernommen. Jetzt liegt es mir am Herzen, mich voll und ganz auf den Betrieb zu konzentrieren. Es ist eine grosse Herausforderung, all meine Ideen nach und nach auf dem Weingut zu verwirklichen. Dabei werde ich tatkräftig von meiner Verlobten Julia Dundon und meinen Eltern unterstützt.

Im Einklang mit der Natur, und unter Ausnutzung der vielen Möglichkeiten im Keller, den Wein zu vinifizieren und die optimale Balance zu finden zwischen Tradition und neuester Technologie, kann nur durch langjährige Erfahrung gelingen. 1996 habe ich die 3-jährige Winzerlehre abgeschlossen. Anschliessend er-

langte ich das Diplom der Oenologie und des Kellermeisters in Changin. 2004 bestand ich in Wädenswil die Meisterprüfung mit Diplomaszeichnung. Die letzten acht Jahre habe ich auf dem Domaine Chervet im Vully als Vigneron-Encaveur gearbeitet.

In unserem Familienbetrieb mit langer Tradition liegt ein innovativer Geist. Die erste Veränderung sind unsere neuen Etiketten, welche wir mit Hilfe eines Grafikers in den letzten Monaten selber entworfen haben. Im letzten Jahr durfte ich in Bern an der Preisverleihung vom Grand Prix du Vin Suisse eine Auszeichnung für unseren Süsswein „Le Rêve“ entgegennehmen.

Der persönliche Kontakt mit der Kundschaft liegt uns sehr am Herzen.“

### Weine und Rebsorten:

Ligerzer Chasselas

AOC Bielersee

Twanner Chasselas

AOC Bielersee

Riesling-Sylvaner

Twann AOC Bielersee

Pinot gris

Twann AOC Bielersee

Rosé de Pinot noir

Twann AOC Bielersee

Pinot noir

Twann AOC Bielersee

Le Rêve

Twann AOC Bielersee

Marc, Lie (Drusen), Vieux Marc,

Weinbrand

---

## Anmeldung

Ich melde folgende Anzahl Personen für die 8. Balade gourmande de Berne vom 27. August 2011 an:

..... Anzahl Mitglieder (à CHF 90.--)

..... Anzahl Nichtmitglieder (à CHF 95.--)

Bitte senden Sie mir ..... Bernmobil-Tageskarte(n) Zone 10/11 per Post zu (à CHF 9.--)

Vorname, Name: .....

Strasse, Nr.: .....

PLZ, Ort: .....

Anmeldung bitte bis spätestens **21. August 2011** an:

**Franziska Chervet, ruelle des Gerles 4, 1788 Praz (Vully)**

oder per E-Mail an [info@domainechervet.ch](mailto:info@domainechervet.ch)

