

Aufgetischt: Der Schnabel mag es wärmer

Das Mittagessen im Restaurant Bonbec in der Berner Altstadt mundete beiden Testessern durchaus. Ob sich ein Besuch Abends aber mehr gelohnt hätte?



Da unsere Testesser unsicher über das Teilen von Suppen sind, geniessen sie einen Salat mit Ziegenkäse. Bild: zvg

Kaum hat das trendige Altstadtlokal mittags um 12 Uhr aufgemacht, kapern wir uns schon das nette Plätzchen in der Ecke am Fenster. Eine Zeit lang bleiben Testesser und Begleiterin unter sich, dann suchen noch weitere Gäste das langgestreckte Lokal auf, das letztes Jahr mit der Modern Brasserie Bay beim Kunstmuseum einen Partnerbetrieb erhalten hat.

Der fröhliche Serviceangestellte ist von der Sorte «Locker vom Hocker» und duzt die unbekanntenen Gäste, was im Fall der jungen Begleiterin noch eher passend erscheint als beim etwas angejahrten Testesser. Die Mittagskarte enthält «Salad in a bowl», «Soup in a bowl» und «Curry in a bowl». Da wir beide Geisskäse mögen, bestellen wir zum Teilen die Salatschüssel mit «chèvre chaud» (21 Fr.) und vertreiben uns die Wartezeit mit den Kichererbsen und dem Brot, das der Kellner bringt. Dazu trinken wir Wasser und den milden, fein schmeckenden Kräuteraufguss, der inbegriffen ist.

Die Blattsalatschüssel enthält Kräuter, Gemüsepickles und geröstete Nüsse. Geschwisterlich teilen wir den leicht zerlaufenden Ziegenkäse. Wie man Suppen teilt, wissen wir nicht genau, weshalb wir auf die rote Linsensuppe (mit Ziegenkäse 23

Markus Dütschler

Die Rechnung, bitte

Karte: Klein und trendig: Salate, Suppen und Hauptspeisen in Schalen (bowl) zum Teilen. Grosse Karte mit Wein und Gin Tonic.

Preise: Eher gehoben.

Kundschaft: Kreative Altstadt-Gewerbler, Touristen, abends hippestes Jungvolk.

Öffnungszeiten: Mo–Do 12–14 und 18–23 Uhr; Fr 12–14 und 18–24 Uhr; Sa 12–24 Uhr.

Adresse: Restaurant Bonbec, Rathausgasse 18, 3011 Bern, Telefon 031 311 88 78; E-Mail: mail@bonbec.ch.

Artikel zum Thema

Aufgetischt: Käse im Goldteller



Nur das Rattern der Züge erinnert daran, dass sich das «Raclettezelt auf der Berner Schützenmatte mitten in der Stadt befindet. [Mehr...](#)

ABO+ Sophie Reinhardt. 01.12.2018

Aufgetischt: Die Sprüche sind

Fr.) verzichten, auch nur schon im Hinblick auf die nachmittägliche Verdauungsphase im Büro.

Stattdessen bestellt jedes für sich als Hauptgang eine Curryschüssel. Auf den veganen, laktose- und glutenfreien Biotofu als Beilage verzichten wir beide. Stattdessen nimmt sie das Pulled Pork (25 Fr.), er das Masala-Poulet (26 Fr.). Da wir vor den anderen Gästen da waren, erreichen uns die Hauptspeisen bald nach dem Salatgang, und zwar in einem speziell geformten suppentellerförmigen Geschirr mit hohem Rand. Die in Beizen übliche Warnung «Achtung, heiss» erübrigt sich, da sich der Rand kühl anfühlt. Der Inhalt ist es nicht, aber besonders heiss wird die Speise nicht serviert, wir hätten uns etwas mehr Hitze gewünscht.

Hier zeigt sich, wie das einfach gehaltene Mittagskonzept funktioniert. Beide Teller enthalten Basmati-Reis, Gemüsepickles, geröstete Erdnüsse sowie Joghurt und Kokosmilch-Curry. Nur das Fleisch unterscheidet sich. Der Testesser mag sein Poulet, die Begleiterin fragt sich, ob das lange im Ofen geschmorte und gezupfte Schweinefleisch wirklich perfekt zum asiatischen «Untersatz» passt. Geschmacklich sind die Currygerichte sonst gelungen und von erträglicher Schärfe. Laut Deklaration stammt das Fleisch «wenn möglich» aus regionaler, biologischer oder biodynamischer Schweizer Landwirtschaft.

Die Begleiterin ist völlig satt, der Testesser hilft, bis auch er nicht mehr kann. Er murmelt dennoch etwas von «kleinem Dessert», was der aufmerksame Kellner sofort aufschnappt. Das Tagesdessert (5 Fr.) sei heute eine Kugel Soja- und Mandelmilch-Glace mit Streuseln (crumble), dazu Nüsse, meldet er. Wir ordern ein «small dessert» und einen Extralöffel für die Begleiterin. Die süsse, sympathische Kleinigkeit erzeugt nach dem Currygericht wieder ein liebliches Mundklima. Wir sollten einmal abends einkehren, wenn die Karte vielfältiger ist: Linsen, Curry, Rind- und Lammgerichte mit asiatischem oder orientalischem Touch und mehr Desserts. Der «gute Schnabel» – so die Bedeutung von Bonbec – könnte sich dann mehr austoben. Doch der Fokus bleibt auch dann klar, genau das, was TV-Gastroexperten Wirten mit dicken Menükladden stets raten.

(Der Bund)

Erstellt: 14.01.2019, 06:34 Uhr

WERBUNG



Manche Jobs sind nicht wie jeder andere.

inRead invented by Teads

weg, die Leberli sind geblieben

Im Berner Klötzlikeller ist seit der Renovation alles ein bisschen geschneigelter. Erhalten haben die Betreiber aber den Charme und die wärschaften Menü.

[Mehr...](#)

ABO+ Mischa Stünzi. 17.12.2018

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

[@derbund folgen](#)

Ist dieser Artikel lesenswert?

Ja

Nein