




POST ZERMATT

Restaurant Portofino

neu Bahnhofstrasse 41

  027 967 19 31, Fax 027 968 19 09

 www.hotelpost.ch

info@hotelpost.ch

Martin Perren, Jean-Daniel Bieri

Geschlossen: mittags, Mai und Juni, Oktober und November

D 78.-/185.- / à la carte 52.-/84.-

     POSTCARD

H**** 29 Zimmer, Juniorsuiten und Suiten, EZ ab 149.-, DZ ab 199.-, JS ab 299.-, SU ab 549.-

Das Warten auf die Wiedereröffnung hat sich gelohnt. In der mit viel Holz traditionell eingerichteten, aber trotzdem modernen Gaststube begrüsst Martin Perren als aufmerksamer Gastgeber seine Kundschaft. Für Kontraste in der Küche sorgt Jean-Daniel Bieri. Das abwechslungsreiche Menü aus zehn Gängen lässt sich beliebig in kleinerer Auswahl kombinieren. Schon das Amuse-bouche aus geräuchertem Fisch auf Frühlingszwiebeln liess Bieris Experimentierfreudigkeit in der mediterranen Küche erkennen. Dann schmeckte eine Bouillabaisse mit Fischstückchen und mit einer schmackhaften Rouille-Focaccia ebenso gut wie die Riesencrevette und Maispoularde auf Frühlingsalat mit einem Schuss Currysauce. Ungewohnt, aber köstlich war die Zanderroulade mit Foie gras. Und gar gewagt, aber fein die Kombination eines Gitzirückens mit frischen Morcheln an Erbsen-Minze-Espuma. Fast schon klassisch dagegen die Langustenmedaillons mit weissem Spargel an einer Passionsfrucht-Vinaigrette: Nur die Bärlauchgnocchi mit Frühlingszwiebeln waren zu verhalten im Geschmack.

Statt einer Käseplatte gab's einen wunderbar reifen Epoisses mit einem Salat von Melonen, Serranoschinken und Orangensauce, gefolgt von einem vorzüglichen Krokantparfait mit Rhabarber, Erdbeeren und feiner Zitronen-Rahmtarte.