



Romantik pur  
Das Gastgeberpaar  
Caroline Ogi und  
Küchenchef Sylvain  
Stefanazzi Ogi bringt  
frischen Wind ins  
geschichtsträchtige  
Hotel Schönegg.

## Lammfilet auf Apfelrisotto

**RESTAURANT 1903, WENGEN BE** Kulinarischer Aufwind inmitten der atemberaubenden Berner Oberländer Bergwelt: **SYLVAIN STEFANAZZI OGI** verwöhnt seine Gäste mit kreativer und dennoch bodenständiger Küche. Besonders beliebt ist das viergängige Menu Surprise.

**N**ach einigen Jahren in Zermatt hat es die beiden ins Berner Oberland zurückgezogen, in die nähere Heimat von Caroline Ogi. Ihr Mann, der im Wallis aufgewachsene Küchenchef Sylvain Stefanazzi Ogi, ist mit Freude dabei. Er fühlt sich offensichtlich in Wengen wohl und läuft in der Küche zur Hochform auf. Die romantische «Schönegg» mit dem heimeligen Interieur hat eine gute neue Leitung gefunden; eine kulinarische und gesellschaftlich wichtige

Adresse im Berg- und Sportdorf Wengen. Abends liegt im Restaurant 1903 eine grössere Karte auf, mittags werden im Stübli und auf der Terrasse kleinere Gerichte serviert. Die Küche von Sylvain Stefanazzi ist nicht nur eine Gaumenfreude, sondern auch eine Augenweide.

**Das Kürbiscarpaccio** präsentierte sich als mit Ziegenkäse gefüllte «Hüetli». Originell und gut abgeschmeckt war die mit Saucisson gefüllte, ganz geschmorte Zwiebel auf einer Safransauce. Und ein Traum die zarten Eglifilets aus Raron

auf schwarzem Reis, delikat verfeinert mit Kapern und Zitrone. Bei den Gästen zu Recht beliebt ist das Menu Surprise. Wir wählten den Viergänger und liessen uns zuerst von einem Sellerie-Lachs-Potpourri mit Koriander überraschen, dem ein rosa gebratenes Lammfilet auf einem kernigen Apfelrisotto folgte. Der Hauptgang, eine Pouletbrust auf Wirsing mit Trüffel, war würzig und fein abgestimmt. Bei den Desserts gefiel die Zabaione, die diskret mit Anis abgeschmeckt war.

**Reichhaltig zeigte sich** der Käseteller, der mit verschiedenen Chutneys und Früchtebrot serviert wurde. Die Weinkarte bietet eine schöne Auswahl, der Service ist kompetent und freundlich, das Ambiente im rustikal-gediegenen Restaurant – es wird neu nach dem Baujahr des Hauses «1903» benannt – warm und wohltuend.

**Hotel Schönegg**  
Restaurant 1903  
Dorfstrasse, 3823 Wengen  
Im Winter nur abends geöffnet  
Tel. 033 855 34 22  
[www.hotel-schoenegg.ch](http://www.hotel-schoenegg.ch)

20/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität Note für beste Qualität und hohe Konstanz Hoher Grad an Kochkunst und Qualität Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

## Tipp Pinot noir aus dem Burgund der Schweiz

Die Reben des Kantons Neuenburg, zwischen dem Neuenburgersee und dem Jura, bilden ein 40 Kilometer langes grünes Band – von der Grenze des Kantons Waadt bis ins Berner Territorium. Neuenburg geniesst den Ruf, das kleine Burgund der Schweiz zu sein, auch weil der Pinot noir hier König der Rotweine

ist. Quentin Divernois arbeitet im elterlichen Betrieb Cru de Cornaux, wo die Familie 4,5 Hektaren Rebland bewirtschaftet. Der klassische Pinot noir 2012, Cornaux, S. Divernois (13,1%) ist ihr Signaturwein. Ein eleganter Wein mit Waldbeeraromen und feinen Gerbstoffen. Perfekt zu Geflügel und Fisch.



[www.crudecornaux.ch](http://www.crudecornaux.ch)  
Jetzt geniessen.  
Trinktemperatur:  
15 bis 16 Grad  
CHF 16.-