



**Restaurant Bar Spedition**  
 Im Merker Areal  
 Bruggerstrasse 37  
 5400 Baden  
 Tel. 056 - 282 60 00  
 Sonntag und Feiertage  
 geschlossen  
 Alle Kreditkarten ausser Diners  
 EC-Direct und Postcard  
[www.spedition-baden.ch](http://www.spedition-baden.ch)



**Wunderschönes postindustrielles Ambiente**  
 Geschäftsführerin Claudia Dettling mit dem vielversprechenden Küchenchef Torsten Rachlok.

## Der Chef spedierte Seeteufel & Felchen

**Spedition, Baden AG** Trendiges Lokal, ambitionierter Koch: Der Thüringer **Torsten Rachlok** ist im Merker Areal gut gestartet. Wir trauen ihm viel zu. Auch einen Zuwachs an Punkten.

**NEU  
 GETESTET**

Die Latte liegt hoch. Auf 14 bis 15 Punkte möchte man mit dem neuen Küchenchef kommen, liess Geschäftsführerin Claudia Dettling die Öffentlichkeit in der Regionalzeitung wissen.

**Wir vergeben zum Start** 13 Punkte, sind uns aber bewusst, dass hier noch einiges mehr drinliegt. Einige Mängel mögen der Hektik eines Samstagabends geschuldet sein. So etwa wenn der Service erst fragen muss, bei welchem Gang des Menüs wir uns gerade befinden. Oder 20 Minuten später: ob wir nun den Hauptgang schon gehabt hätten (das Besteck lag noch unberührt da). Oder nach 50 Minuten Warten: das Trio

Crème brûlée wird nicht etwa frisch gemacht und lauwarm serviert, sondern auf Kühlschrank-Temperatur.

**Halten wir uns ans Positive** – davon gibts genug zu berichten: Torsten Rachlok bürgt für eine qualitativ hochstehende, nicht übertrieben kreative Küche. Ein Tartar von einer hausgebeizten Lachsforelle etwa, mit Avocado-Bett und kräftigem Ziegenfrischkäse begleitet. Oder eine wunderbar-sämige Kürbiscremesuppe mit sauber gebratener Jakobsmuschel. Ein Felchenfilet auf geschmortem Gemüse war perfekt geraten, ebenso einer der Hauptgänge, ein Seeteufel mit Jakobsmuscheln auf Vanille-Fenchel, Limettensauce und einer (zu grossen) Portion schwarzem Reis.

Nichts auszusetzen gabs am Kalbssteak mit Morcheln, einem stark reduzierten Portweinjus, begleitet von Tagliolini. Manchmal wünscht man sich noch eine Portion mehr Detailarbeit. Etwa beim Ingwerrisotto mit Feigen und einer Scheibe Aubergine in einem Piccata: Statt eine Feige in vier Schnitze aufzuschneiden und aufs Risotto zu legen, hätte man sie auch marinieren können.

**Die Weinkarte** hält sich streng an die Alte Welt, glänzt mit einigen Renommier-Marken vor allem aus Italien – wie Sassicaia oder Barbaresco von Gaja –, hält sich sonst vornehmlich an eine Palette von modern vinifizierten, erfolgreichen Weinen aus Spanien, Frankreich, Italien, Österreich und der Schweiz. ●

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

## Wein-Tipp

### ERFRISCHENDE SÜSSE ZUM APÉRO

Der Moscato d'Asti ist ein Schaumwein, der wenig Alkohol und in der Aromatik eine ausgeprägte Süßnote hat. In Italien ist es üblich, Moscato zum Apéro zu servieren. Auch bei uns wird

er als Aperitif immer beliebter. Der Moscato d'Asti 2010, Bricco del Sole (5,5%) zum Beispiel. Er gehört zu den Topweinen der Region. Noten von Rosen, Muskat, Honig und weissem Pfirsich dominieren in der Nase und im Gaumen. Die Mousse ist delikat und verleiht

dem verspielten Wein eine anregende Dynamik. Das Finale ist frisch und fruchtig süß. Es lohnt sich, eine Flasche gekühlt an Lager zu haben. Denn er ist nicht nur als Aperitif ideal, sondern passt auch zu Frucht- oder Blätterteigdesserts und frischem Geisskäse.



Spar  
 Eurospar  
 Jetzt trinken.  
 Trinktemperatur:  
 6 bis 8 Grad.  
 ► CHF 15.70