

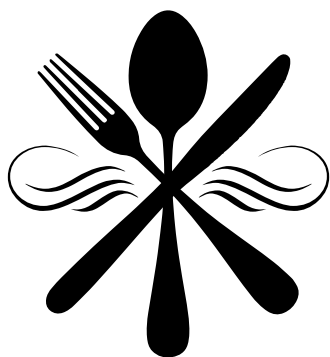
Enrico Richter ist der Herr über die Herde auf Schloss Münchenwiler.



Das prächtige Anwesen bei Murten ist noch eine Art Geheimtipp.



📏 Länge: 2,69 m ❤️ 0,9-l-Turbobenziner 90 PS; 6-Gang-Automatik; 15,5 s von 0 auf 100 km/h; Verbrauch (Test): 5,8 l/100 km, Reichweite: 603 km 🏷️ 22 300 Fr. Smart Fortwo Cabrio Prime



# Zum Zmittag ins

Erfolg oder Stress im Job? Es gibt immer einen Grund, sich die Mittagspause extra schön zu machen. Wir besuchten mit dem Smart-Cabrio zwei Schlossrestaurants – eine Freude für Gaumen und Geist zugleich.

TEXT JULIANE LUTZ | FOTOS EMANUEL FREUDIGER

**L**ust, einmal in der Mittagspause aus der Alltagsroutine auszubrechen und sich etwas wirklich Gutes zu gönnen? Wir empfehlen einen Besuch im Schlossrestaurant. Eine besondere, schöne Umgebung und feines Essen, das wirkt sich positiv auf den Kopf aus. Wir haben zwei Adressen ausprobiert, die für uns einigermassen rasch von Bern aus erreichbar waren. Der neue Smart Fortwo Cabrio war das Auto unserer Wahl dafür. So konnten wir noch ein paar Sonnenstrahlen erhaschen, was gut ist für den Vitamin-D-Haushalt viel

beschäftigter Schreibtischarbeiter. Behände nahm der Kleine die engen Strassen zum Schloss Münchenwiler bei Murten, unserer ersten Adresse. Obwohl nur ein Flügel des Eisentores offen war, schlüpfte er noch hindurch. Mit schicken Leichtmetallrädern, edlen Leder sitzen (Version Prime) und elegantem «Midnight blue»-Lack passte der Testwagen bestens vor ein hochherrschaftliches Anwesen.

Schon nach ein paar Minuten auf der Schlossterrasse mit Blick auf Schwimmteich, alte Bäume und Kirche stellte

sich so etwas wie Feriengefühl ein. Aber auch drinnen im nett eingerichteten Restaurant liesse es sich gut aushalten. Es war nicht überlaufen an diesem Tag, was wir als angenehm empfanden. Münchenwiler sei noch immer ein Geheimtipp, hiess es. Neben regionalen Gerichten wie Kalbsleber «Berner Art», Berner Platte oder einem Hackbraten nach einem Emmentaler Rezept setzt Chefkoch Enrico Richter auch klassische französische Gerichte auf die Karte, etwa Boeuf Bourguignon oder Coq au Vin. Schloss Münchenwiler hat einen Bezug zum Bur-

gund, es gehörte einst zum Priorat von Cluny. Heute ist es Eigentum des Kantons Bern. Richter ändert die Karte täglich und kocht jeweils nur mit dem, was die Saison und die Küchengärten hergeben. «Wir machen alles selbst, sogar die Bouillons, und nehmen uns für alles Zeit», beschreibt er seinen Ansatz. Lebensmittel bezieht er überwiegend aus der Schweiz. Beim Besuch entschieden wir uns für einen wunderbaren gemischten Salat, ein feines Seehechtrückerfilet mit Dillsauce und eine leichte Süssmostcreme mit Apfelkompott. Das dreigängige Mittagmenü – beim

**Die ideale Filmkulisse**  
 Das Weiher Schloss  
 Bottmingen bei Basel


**Gilles Brunin** schwingt in der Schlossküche das Zepter.


**Ebenfalls eine  
Mittagspause wert:**
**Schloss Laufen**

Nahе des Rheinfalls thront das burgähnliche Gebäude auf einer Anhöhe. Vorspeisen: 10–23 Fr., Hauptspeisen: 19.50–49 Fr.  
[www.schlosslaufen.ch](http://www.schlosslaufen.ch)

**Wasserschloss Hagenwil**

Im reizenden thurgauischen Fachwerk-Bijou bei Amriswil gibt es von Montag bis Freitag einen 2-Gänge-Business-Lunch für 28.50 Fr.  
[www.schloss-hagenwil.ch](http://www.schloss-hagenwil.ch)

**Schloss Schadau**

Gästen wird im eleganten Anwesen am Thunersee ein 4-gängiges Lunch-Menü für 64 Fr. (drei Gänge 54 Fr.) geboten. Top: Die Terrasse mit Blick aufs Wasser.  
[www.schloss-schadau.ch](http://www.schloss-schadau.ch)

**Wer das Dessert**  
in Bottmingen auslässt,  
verpasst etwas.

# Schloss

Hauptgang gibt es stets eine Fleisch-, Fisch- oder Vegi-variante – wird von Montag bis Samstag angeboten. Es kostet 32 Franken. Ein realer Preis. Gratis dazu gibt es einen Erholungseffekt, der den Kopf schön freimacht.

Das nächste Ziel war das Weiher Schloss Bottmingen bei Basel. Der Smart hielt mit seinen 90 PS gut auf der Autobahn mit und fuhr schön leise. Das 6-Gang-Doppelkupplungsgetriebe (optional) harmonierte recht gut mit dem 0,9-Liter-Dreizylindermotor. Den grössten Trumpf spielte der Smart auf dem vollen Parkplatz aus, wo er trotzdem unterkam.

**Traum im Wasser**

Das elegante Weiher Schloss, Eigentum des Kantons Basel-Landschaft, wäre eine ideale

Filmkulisse. Auf der Terrasse sitzen die Gäste über dem Wasser, beschattet von alten Platanen. Manchmal ziehen leise schnatternd Enten vorbei. Hier ist der Mülhau-sener Gilles Brunin Chef am Herd, der als grosser Sossenmeister gilt. Er selbst beschreibt seine Küche als «klassisch und spontan». Meist lasse er sich vom Angebot inspirieren. Brunin mag Enten- und Taubenbrust, Schwein, Edelfische und jetzt im Herbst Reh- und Hirschrücken sowie Sauerkraut. Wir probierten eine Melonensuppe mit San-Daniele-Schinken auf einem Focac-

cia. Danach gab es gebratene Entenbrust mit Pfirsich. Beides war superb. Neben den eher hochpreisigen Menus Créatif, Classique und Végétarien gibt es von Dienstag bis Freitag eine Formule du Midi. Sie wechselt alle zwei Wochen. Ein Hauptgericht kostet 48 Franken, zwei Gänge 58 und drei Gänge 68 Franken. Wobei wir zu Letzterem raten, denn die köstlichen Desserts – in unserem Fall verschiedene Mousses (Foto) und eine Vacherin-Glace sahen aus wie Kunstwerke und schmeckten einfach grandios. ♦

