

# Aufgetischt: Knusperhäuschen am Waldrand

Von Markus Dütschler. Aktualisiert am 18.08.2012

Das Restaurant Waldschenke in St. Niklaus ist dem Namen zum Trotz ein Gourmetlokal.



Gourmetlokal am Waldesrand: Die Waldschenke.  
Bild: zvg

**Karte:** Provenzalische Spezialitäten, Meeresfrüchte, reichhaltige Weinauswahl mit Schwerpunkt Südfrankreich.

**Preise:** Menu d’Affaires (Viergänger) Fr. 74.–, Dreigang-Menü Waldschenke Fr. 49.–; Gerichte auch à la carte erhältlich.

**Kundschaft:** Feinschmecker, die ein lauschiges Plätzchen und gemütlich-edles Brocante-Ambiente schätzen.

**Öffnungszeiten:** Di–Sa ab 11 Uhr; So/Mo geschlossen (Bankette ab 10 Personen auf Anfrage möglich).

**Adresse:** Restaurant Waldschenke, Henri Scheibli, Sascha Jeremic, Hermrigen, 3274 St. Niklaus, Telefon 032 381'12'17; Internet: [www.waldschenke-sanktniklaus.ch](http://www.waldschenke-sanktniklaus.ch)

An der Strasse von Aarberg nach Biel entdeckt man ein Fachwerkhaus am Waldrand. Tische unter Bäumen und ein Hängeschild zeigen an, dass es eine Gaststätte ist: die Waldschenke. Sogleich denkt man an die Schenke zum blauen Eber im Sherwood-Forest, wo Robin Hood sich mit den rauen Gefährten versammelte, oder an die Schenke aus dem Märchen, in der sich Räuber bei wüsten Gelagen von ihren Raubzügen erholten.

Die Waldschenke ist dem Namen zum Trotz ein Gourmetlokal, dem der «Gault Millau» seit Jahren 13 Punkte verleiht. Prominente wie Michael Gorbatschow oder der legendäre «Q» aus dem James-Bond-Film tafelten hier. Der Namenszusatz Au Provençal umschreibt trefflich das gastronomische Credo von Henri Scheibli, der aus einer Wirtedynastie stammt. Sein Grossvater führte in den 1920er-Jahren das Hotel Bahnhof in Biel. 1936 richtete Scheiblis Vater darin das Restaurant Provençal ein, weit herum das einzige dieser Art. 1966 übernahm Henri Scheibli, der heutige Waldschenke-Wirt, nach beruflichen Aufenthalten in aller Welt das Bieler Restaurant, das unter Feinschmeckern bald bekannt war. Dann wechselte er in die Waldschenke. Heuer feiern Scheibli und die Geschäftsführerin Sascha Jeremic dort das 25-Jahr-Jubiläum.

### **Ein Cüpli unter Bäumen**

Bei unserem Besuch weht trotz Sommerwetter ein steifes Lüftchen, weshalb wir nur das Cüpli unter Bäumen trinken. Dann installieren wir uns im gemütlichen Innern, umgeben von Antiquitäten, etwa einem Sprossenwagen. Die herzliche, nie kumpelhafte Bedienung bringt uns ein Amuse bouche, ein Tellerchen mit Muscheln: ein guter Einstieg. Dann folgt das Menu d’Affaires. Als Vorspeise wählt der Testesser das sämige Fischsüppchen, serviert mit Crôtons und Reibkäse. Die Begleiterin geniesst das Lachstatar, das der Koch mit Curry und Apfelstückchen verfeinert hat. Dazwischen gibts den grünen Salat mit Nüssen. Hauptgang ist die Spezialität des Hauses: Rindsfilet «Chez Nous», im Pfännchen serviert, damit man die Tranchen nach Gusto fertigbräteln kann. Dazu wird ein Kartoffelgratin mit Thymian gereicht: der Wohlgeruch des französischen Südens.

Die Begleiterin nimmt als Hauptgang das Goldbrassenfilet mit wildem rotem Camargue-Reis und Gemüse garnitur. Zum Fisch passt der Picpoul de Pinet, ein blumiger, sehr säurehaltiger Wein aus einer lokalen Rebsorte (Fr. 7.50/dl), und zum Filet der Magellan, eine Assemblage aus Grenache, Syrah, Carignan aus dem Midi (Fr. 6.–/dl). Hausgemachte Sorbets sorgen für einen perfekten Abschluss des erfreulichen Mahls. Zwischen den Gängen gab es längere Pausen. Macht nichts: Selbst wer das Menu d’Affaires nicht mit einer Affäre geniesst, nutzt gerne die Gelegenheit, mit dem Gegenüber alte Erinnerungen aufzufrischen. (Der Bund)

Erstellt: 18.08.2012, 11:07 Uhr