

# **3 Sterne-Restaurant Bareiss: Pralle Lebensfreude**

**Claus-Peter Lumpp und  
Küchenchef Cyril Bettschen  
sind ein starkes Team**

Saucen, Saucen, Saucen. Im Restaurant Bareiss wird noch richtig gekocht und keine Pinzettenküche für Effekthascherei auf Social Media betrieben. Haute Cuisine mit Herz, kraftvolle Raffinessen und pralle Lebensfreude auf jeden Teller. Alles hat eine Aussage, jeder Bissen Ausdruck, nichts ist zufällig oder geschieht nebenbei. Die Küche trumpft mit einem enormen Aufwand auf, der den Gast durch eine kulinarische Genuss-Tour führt.

Die Apéro-Etagere sowie die kalten und warmen Amuse- Bouche sind keine Kinkerlitzchen, sondern delikate Miniaturen, die amüsant einstimmen. Beim hausgemachten Sauerteigbrot mit Salzbutter/Süßrahmbutter sollte man sich bremsen, es schmeckt einfach zu gut. Gänsestopfleber ist im Restaurant Bareiss in allen Variationen ein Highlight. Ein Gänseleberturm wird von einem verdickten Saft aus roten Fragolino-Trauben und Mandelschaum und einer Eskorte schönster Feinkost intensiviert. Der konfierte Saibling aus dem Buhlbachtal mit Pastinaken und schwarzen Nüssen erlebt durch Dill-Espuma und einer köstlichen Safran-Sauce eine grandiose Verstärkung. Safran gehört zur hochpreisigen Königsklasse der Gewürze und begegnet einem auch in der gehobenen Gastronomie oft als

Mittelmaß oder gar Fake. Im Restaurant Bareiss war er von allerhöchster Qualität und wurde bestens abgeschmeckt eingesetzt.



Beilagen gibt es nicht, hier ist jeder ein Star. Der prall-saftige Bretonische Steinbutt

sowieso, aber auch die zarte Kartoffelmousseline mit fermentiertem Pfeffer und Beurre Rouge. Und wenn man unbedingt einen Hauptdarsteller finden wollte, dann wäre es die göttliche Schnittlauch- Sauerrahm-Sauce. Das gilt auch wieder beim gebratenen Lammrücken mit Bohnen, Kichererbsen und einer samtigen Jus sowie der Lammschulter mit Couscous, Salzzitrone und Garam-Masalaschaum. Alles packend intensiv, aber nicht laut.





Die  
Desserts  
von  
Chef-  
Pâtis-  
sier  
Stefa-  
n  
Leitn-  
er  
und  
seine  
m  
Team  
sind  
eine  
Klass-  
e für  
sich.  
Kreat-  
iv  
kombi-

niert, geschmacklich präzise austariert und optisch attraktiv inszeniert. Praliné mit Boskoop-Apfel, Sanddorn-Gel und eingelegter Berberitze in süffiger Sherry-Portwein-Sauce ist ein Paradebeispiel. Das könnte ein perfekter Abschluss sein, doch dann wird noch ein Füllhorn an Friandises ausgeschüttet, fährt auch gleich ein üppig bestückter Wagen mit Confiserie & Pralinen vor.





Claus-Peter Lumpp

Claus-Peter Lumpp hat das Restaurant Bareiss seit 1992 als Küchenchef geprägt und in den 3-Sterne-Olymp des Michelin geführt. Seit drei Jahren ist der Schweizer Cyril Bettschen Küchenchef und gilt als der Nachfolger des Altmeisters, der mit 61 Jahren zwar noch einige Zeit im Bareiss bleiben wird, aber nach eigenen Worten mit Bettschen den richtigen Kronprinzen gefunden hat. Der 31 Jahre alte St. Galler ist so hochgewachsen, dass er gerade in die kleine Küche passt. Neun Köche arbeiten dort, um 38 Restaurantgäste von ihrem Können zu überzeugen. Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit sind für Altmeister Claus-Peter Lumpp bei einem Koch das höchste Gut. Auch diese charakterliche Qualität bringt nach seinen Worten

Cyril Bettschen mit.



Maitre Thomas Brandt

Es ist gut, wenn man Respekt vor großen Leistungen hat, aber nicht notwendig in Ehrfurcht zu versinken. Im Bareiss herrscht allenthalben so viel Wohlgefühl, das Genießen leicht gemacht wird. Auch im 3-Sterne-Restaurant ist der Auftritt professionell, aber nicht formell. Restaurantleiter Thomas Brandt und Sommelier Teoman Mezda sind souveräne und vor allem gut aufgelegte Gastgeber. Eine prächtige Weinkarte trägt immer zur Entspannung bei, hier fällt sie mit rund 1000 Positionen schon wie ein Buch aus. Man findet die Granden der Weinwelt, kann aber zudem Entdeckungen machen, wie den Saint Aubin 1er Cru „En Remilly“ 2022 von Gilles Bouton, einen großartigen Chardonnay aus dem Burgund, der feinsinnig, glasklar und schlank über die Zunge direkt ins Geschmackszentrum flitzt. Im Weinkeller lagern über 20.000 Flaschen. Das Hotel kauft direkt bei den Weingütern, ohne Zwischenhandel. Nur fünf Personen



haben einen Schlüssel zu den flüssigen Schätzen.



Das  
Resta-  
urant  
Barei-  
ss  
war  
bekan-  
nt  
für  
üppig-  
en  
Blume-  
nsach-  
muck  
und  
schwe-  
re  
Gardi-  
nen.  
Die  
Tische  
stehe-

n immer noch in gebührendem Abstand zueinander, aber sonst ist alles heller und luftiger als früher. Das Restaurant ist optisch schlanker geworden. Die Gäste müssen sich das für einige schöne Stunden aber nicht zum Vorbild nehmen.

Ludwig Fienhold

Fotos: Hotel Bareiss, Barbara Fienhold



Sommelier Teoman Mezda



Küchenchef Cyril Bettschen









Patissier Stefan Leitner



Dessert