



MILLE SENS

Bubenbergplatz 9

031 329 29 29

Fax 031 329 29 91

www.millesens.ch

info@millesens.ch

Urs Messerli, Domingo S. Domingo

*Geschlossen: Sonntag, allgemeine Feiertage,
zwei Wochen im Juli*

M 19.80/36.80 / **L** 39.80/49.80 / **D** 54.-/120.- /

à la carte 39.-/72.-



POSTCARD

Urs Messerli, der vielbeschäftigte Berner Koch und Gastro-Unternehmer, will sich in nächster Zeit besonders seinem jüngsten Kind widmen, dem nur am Freitag- und Samstagabend geöffneten «Spycher» in Kirchdorf. Für ihn übernimmt Domingo S. Domingo definitiv das Zepter in der «Mille Sens»-Küche. Das ändert aber kaum etwas, denn Domingo war schon zuvor eine treibende Kraft im trendigen Lokal. Die Karte wurde denn auch nach dem Wechsel nur wenig angepasst. Sie überzeugt nach wie vor mit dem vielfältigen, weltoffenen Stil und dem leicht spanischen Einschlag, erhalten blieb auch die bewusst unscharfe Trennlinie zwischen Vorspeisen und Hauptgängen.

Gutes Niveau hatten bei unserem Besuch die Eierschwämmchen-Bergkäse-Zitronen-Ravioli, fein war der Ceviche-Saibling mit einem dunklen, fast hamburgergrossen Blini. Einen qualifizierten Lieferanten hat man sich offensichtlich auch beim Angus-Roastbeef angelacht. Zwei kleine Abstriche gab's auch noch: Das Piccalilli zum Roastbeef war so kalt, dass einen selbst im Sommer das Frösteln überkam. Und zumindest optisch monoton war der mehrmals wiederkehrende Schaum auf den Gerichten; einmal pro Abend hätte gereicht.

Ein Wurf war zum Schluss der pochierte Pfirsich mit Sommerbeeren und

Moscato d'Asti, eine erfrischende und stimmige Kombination, bei der ein Hauch Nelken für das gewisse Etwas sorgte. Auch die Schokoladenvariation machte eine gute Figur.

Schliesslich ist trotz des Grossstadt-Dschungel-Looks im Lokal der Service sehr aufmerksam und überdurchschnittlich professionell.