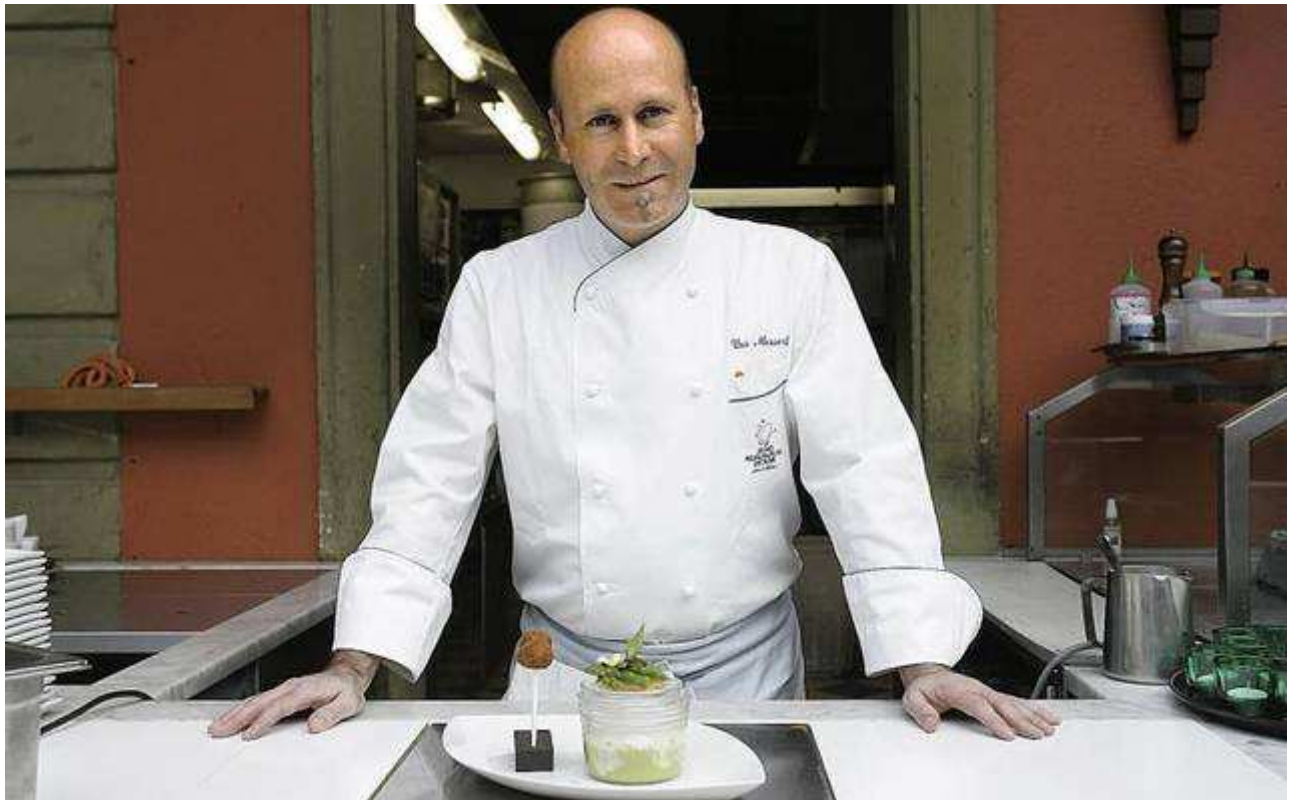


Starköche präsentieren Ostermenüs unter 15 Franken

Von Wolf Röcken. Aktualisiert am 09.04.2009

Ein dreigängiges Ostermenü für vier Personen, das nicht mehr als 15 Franken pro Person kostet. Dies war die Hausaufgabe, die Berner Zeitung drei bekannten Gourmetteams aus der Region Bern gestellt hat.



Der umtriebige Urs Messerli zeigt seine Grünspargelsuppe und den witzigen Morchel-Lollipop im Berner «Mille Sens». Koch Urs Messerli vom Restaurant Mille Sens mit seinem BZ-Budget-Ostergericht.

Bild: Iris Andermatt

Interaktiv-Box

- Ostermenü 1 und 2
- Ostermenü 3

Die Resultate sind verblüffend und beweisen: Unsere Gaumen brauchen trotz Finanzkrise nicht zu darben. Der erste Dreigänger stammt von Urs Messerli. Der Gastronom wirtet mit seiner Mille-Sens-Gruppe unter anderem im Berner «Mille Sens» und ab 1. Mai im Kirchdorfer «Spycher». Das zweite Menu haben Michel Gygax und Monika Stöckli kreiert. Sie wirten in den Könizer Lokalen «Le Beizli» und «Schloss». Unser drittes Ostermenu hat Markus Arnold zusammengestellt. Der erst 27-Jährige leitet seit Januar die Küche des Berner «Meridiano», dem gastronomischen Flaggschiff des Kursaals Bern. (Berner Zeitung)

Erstellt: 08.04.2009, 19:05 Uhr