



GASTRONOMIE

dem auf den Fisten Grindelwalds anzutreffen. Als Rettungsspezialist für Helikoptereinsätze wird Christian Brawand von einer Minute auf die andere vom Hotelier zum Bergretter, nicht selten mit Ziel Egemordwand. Als Gastgeberfamilie führen sie das Hotel in der vierten Generation, setzen auf ein bodenständiges, heimeliges Ambiente mit einer zeitgemässen Infrastruktur im Hintergrund. Besonders stolz sind sie auf ihr bekanntes Restaurant. Seine Küche ist für viele Gäste aus den umliegenden Chalets zum kulinarischen Zentrum geworden, und immer mehr Freunde eines gepflegten Essens kommen aus dem ganzen Tal. Schwellenangst vor einem anonymen Hotelbetrieb ist hier fehl am Platz. Die verschiedenen Restaurants geben das Gefühl von Geborgenheit. Angefangen beim «Hilty-Stübli» mit dem wohligen warmen Kachelofen, der gemütlichen «Eger-Stube», die an die Geschichte der Bergpioniere erinnert, bis zum edel-rustikalen «La Marmite» mit seiner grossartigen Sicht auf die Grindelwalder Bergkulisse.

Brawands im «Kirchbühl»

Gastgeber seit Generationen

- Text: Peter Wenger, Unterseen
- Fotos: Herbert Steiner, Rिंगgenberg

Auf dem «Kirchbühl» ob Grindelwald steht eines der schönsten Chalet-hotels des Berner Oberlandes. Christian und Vera Brawand führen das Viersternehotel in der vierten Generation. Küchenchef Peter Nydegger kocht raffinierte einheimische Gerichte, Spezialitäten aus der französischen und asiatischen Küche.

Ein paar Höhenmeter oberhalb der Kirche steht das «Kirchbühl» auf einer ruhigen Terrasse von Grindelwald. Das Wätterhorn im Osten, die Eigerwand im Westen, sie bestimmen die Himmelsrichtung. Direkt gegenüber – als Abschluss des unteren Grindelwaldgletschers – glänzen diskret die beiden Gipfel der Fiescherhörner. Ein stiller ruhiger Flecken. Über hundert Jahre sind es her, seit Friedrich Brawand – ein 23-jähriger, junger Unternehmer – hier ein erstes Hotel errichtet hat. Aus der einfachen Pension mit Sommerbetrieb ist ein sympathisches Viersternehotel entstanden, das zu den schönsten

Chalet-hotels im Berner Oberland zählt. Ein Vierjahreszeiten-Haus mit 47 grosszügigen Zimmern und 25 Apartments in modernen Chalets, ein paar Gehminuten vom Hotel entfernt. Ein kleines Feriendorf, Resort.

Mit Leib und Seele Gastgeber

Christian und Vera Brawand haben nichts vom Pioniergeist ihrer Vorfahren eingebüsst. Sie strahlen zusammen mit ihren Mitarbeitern eine Fröhlichkeit aus, die sich auf alle Gäste überträgt. Wenn es die Zeit erlaubt, sind Vera und Christian – beides patentierte Schneesportlehrer – mit ihren drei Kin-

Gerichte aus unterschiedlichen Kulturen

Peter Nydegger ist seit vierzehn Jahren verantwortlich für die kreative Küche des «Kirchbühls». Als ambitionierter Küchenchef kocht er regelmässig im Team der «Schweizer Gilde etablierter Köche» mit. Auf seiner Karte stehen traditionelle Gerichte, raffiniert zusammengestellt aus Produkten einheimischer Bauernbetriebe. Daneben hat Peter Nydegger ein besonderes Faible für asiatische Spezialitäten. Kein Wunder, seine Frau Yoshiko kommt aus Japan und ist wohl seine beste Kritikerin, wenn es um fernöstliche Gerichte geht. Speisen aus Thailand, Japan, Malaysia und China sind vertreten und verblüffen durch ihre authentischen Rezepturen. Einen besonderen Namen weit über Grindelwalds Dächer hinaus hat sich das Hotel-Restaurant «Kirchbühl» mit seinen wöchentlichen Buffets, besonders dem Wildspezialitäten- Buffet geschaffen. Dieses krönt jeden Herbst den Saisonabschluss, bevor der Winter das Regiment übernimmt.

Kalbfleischröllchen gefüllt mit Ziger und Grindelwalder Trockenfleisch

Zutaten für 4 Personen

- 480 g Kalbsschnitzfleisch
- 100 g Grindelwalder Trockenfleisch
- 160 g Ziger
- 1 x Würzen (Salz, Pfeffer)
- 10 g Petersilie
- 20 g Eigelb
- 1 dl Erdnussöl
- 100 g Schweinsnetz
- 2 dl Gebundener Kalbsjus
- 10 g Küchenkräuter, frisch zum Garnieren

Füllung

Trockenfleisch in dünne Scheiben schneiden. Acht Scheiben auf die Seite legen, die restlichen in feine Würfel schneiden. Den Ziger mit dem Trockenfleisch, Eigelb und Petersilie vermengen, abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Röllchen

Die Kalbsschnitzel dünn klopfen. Je zwei Scheiben Trockenfleisch darauf legen. Die Füllung auf die vier Schnitzel verteilen (1). Die Schnitzel wie eine Roulade einrollen (2) und ins Schweinsnetz einpacken. Die Kalbfleischröllchen würzen, in der Pfanne auf allen Seiten anbraten (3) und im Ofen bei 200°C ca. 12 Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Kalbfleischröllchen in der Mitte diagonal schneiden, anrichten und mit den Kräutern und dem Kalbsjus garnieren.

Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken, in Olivenöl dünsten
- Reis dazugeben, kurz mitdünsten
- Mit dem Merlot ablöschen
- Lorbeerblatt dazugeben
- Nach und nach mit Bouillon aufgiessen
- 17-18 Minuten langsam sieden, zeitweise mit Holzlöffel vorsichtig umrühren
- Butter und Reibkäse sorgfältig darunterziehen und abschmecken

Merlotrisotto

Zutaten für 4 Personen

- 2 cl Olivenöl
- 54 g Zwiebeln
- 2 g Knoblauch
- 240 g Vialone-Reis
- 0,4 st Lorbeerblatt
- 4,8 dl Gemüsebouillon
- 2,4 dl Merlot
- 12 g Butter
- 40 g Sbrinz, gerieben

