



**Beau Rivage**  
 Gotthardstrasse 6  
 6353 Weggis  
 Tel. 041 392 79 00  
 Alle Kreditkarten  
 Maestro Card und Postcard  
 www.beaurivage-weggis.ch



Das «Beau Rivage» ist ein kleines Hotel-Juwel am Vierwaldstättersee. Neue Gastgeber: Direktor Oliver Müller, Küchenchef Sebastiano Finocciaro.



# Langusten und Pasta bei Sebastiano

«**BEAU RIVAGE**», **WEGGIS LU** Gute Nachrichten für Gourmets, «Böttler» und Feriengäste: Das «Beau Rivage», traumhaft direkt am Vierwaldstättersee gelegen, bleibt eine GaultMillau-Adresse. Dafür sorgt der neue Küchenchef **SEBASTIANO FINOCCIARO**.

NEU  
GETESTET

Neuer Besitzer, neuer Direktor, neuer Küchenchef: Im «Beau Rivage» hat sich viel geändert. Geblieben ist der ungewöhnliche Charme, den dieses kleine Ferienhotel ausstrahlt, die privilegierte Lage am Wasser und der Anspruch an die Küche.

Kein Problem für den «Neuen»: Der italienische Chef Sebastiano Finocciaro und seine Ragazzi (man spricht nur Italienisch am Herd) machen ihre Sache gut. Kein Wunder, bei diesem Lehrmeister: Die St. Moritzer Küchenchef-Legende Hans Nussbaumer («Kulm») ist gewissermassen ihr «padre padrino».

**Der Auftakt ist fulminant.** Meeresfrüchte-Cannelloni, ein noch fast roher Gambero so-

so, Zitronengras, Rettich und vor allem eine intensiv-gelbe Safransauce!

Genauso bemerkenswert der Salat von Langustine und Rotbarbe. Vor allem der Krebs war, da perfekt gebraten, ein Volltreffer. Den Rouget, eine Herausforderung für jeden Koch, hätten wir uns etwas saftiger gewünscht. Kalt wars an diesem Hochsonnertag. Also kam uns der Vorschlag Kartoffelsuppe gelegen. Wunderbar heiss, viel Sahne, viel Olivenöl, aber auch elegante Scheiben vom schwarzen Trüffel und vor allem dünne Tranchen vom spanischen Lomo-Schinken.

**Pasta muss sein** bei einer Italo-Brigade, und natürlich wurden wir nicht enttäuscht. Hausgemachte Tagliatelle mit Calamari, al dente und reichlich.

**Beim Hauptgang wirds poetisch:** Côte de veau «mit fünf Diamanten». Auf Deutsch übersetzt: sautiertes Kalbskotelett, Trüffelsauce, Artischocken, Gnocchi, Steinpilze, Spargeln, schwarzer Trüffel. Klassiker gibts weiterhin: Der Loup de Mer im Salz, serviert für zwei Personen, ist so etwas wie der «Bestseller» im Haus, und natürlich halten sich auch die frischen Egli (falls gefangen und angeliefert) und das Zürcher Geschnetzeltelte mit Rösti auf der klassischen Ecke der Karte.

Direktor Oliver Müller und ein grosszügiger Besitzer investieren kräftig ins Haus und empfangen die Gäste neuerdings das ganze Jahr über. Hübsche Sonnenterrasse, attraktiver Sonntagsbrunch (für 65 Franken!). ●

20/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben 🍷 Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung 🍷 Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität 🍷 Note für beste Qualität und hohe Konstanz 🍷 Hoher Grad an Kochkunst und Qualität 🍷 Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

## TIPP

### Klassiker mit moderner Etikette

Das Label dieses Spanien-Klassikers, Jean Leon 2012, Merlot / Petit Verdot, ist klasse und zeigt, dass Spanien eine Hochburg des modernen Etikettendesigns ist. Das Weingut ist im Besitz der Torres-Familie, die seit dem 17. Jahrhundert Wein in

Penedes kultiviert und verkauft. Inzwischen wird in alle Welt exportiert. Und die Familie regiert über ein Imperium von Weingütern in ganz Spanien sowie über den Grossbetrieb Curico in Chile und das Weingut Marimar Torres in Kalifornien. Charakteristisch

für die Torres ist, dass sie trotz der Grösse ein Familienbetrieb geblieben sind. Alle arbeiten mit. In den letzten Jahren wurde viel in eine umweltfreundliche Produktion investiert. Auch diese Assemblage aus Merlot und Petit Verdot wurde biologisch vinifiziert.



Bindella Weinbau-Weinhandel, Zürich  
 www.bindellaweine.ch  
 Bis 2016 geniessen.  
 Trinktemperatur:  
 15 bis 17 Grad.  
 CHF 16.-