

elmira - Fine Dining neu gedacht

Unmittelbar im unteren Geschoss des *Löwenbräu Silo* überrascht seit Neuestem das Fine Dining Restaurant *elmira* mit einer innovativen Küche und einem modernen Chefs-Table-Konzept.



Verkohlter Lauch - elmira

Mittwoch bis Samstag
jeweils am Abend geöffnet

Foodwaste zu vermeiden und Nachhaltigkeit zu leben ist hier Programm – und so erlaubt das vorherige Buchen und Bezahlen an Stelle einer simplen Reservierung mehr Planungssicherheit für das Team um Küchenchef Vilson Krasnic.

In der bewusst schlicht gestalteten Räumlichkeit mit 26 Plätzen liegt der Fokus eindeutig auf der offenen Küche, die stählern schimmernd Transparenz pur erlaubt – auf den perfekt eingespielten Ablauf der Zubereitung der 7-Gänge-Menüs. Jeder fein austarierte Handgriff des Küchenteams ist gut sichtbar, jeder sorgfältig komponierte Teller ein Versprechen auf vollkommenen Genuss.



Zusammengestellt ist hier ein ausgezeichnetes Gourmetmenü, wahlweise in veganer Variante als auch mit tierischen Produkten. Gekocht wird mit regionalen und saisonalen Zutaten, versteht sich. Um die einzelnen Gerichte trotz weniger farbenfrohen Wintergemüses in bunter Vielfalt gestalten zu können, geht es im wahrsten Sinne ans Eingemachte: mit eigens haltbar gemachtem Obst und Gemüse.

So beginnt der erste Akt mit einem bunt-fröhlichen Radiesli-Karussell mit Ziegenfrischkäse umrahmt von einer raffinierten Rotkohl-Vinaigrette. Zuvor werden wir aber eingestimmt mit grillierten Cornichons an einer Dill-Emulsion. Dazu gebackener Tofu und fermentierte Tomaten, die dank Jalapeño einen sanften Hauch von Schärfe besitzen. Ein Spitzkohl-Kimchi mit Kürbis offenbart hingegen cremigen Genuss.

Zu jedem Gang serviert Gastgeber und Sommelier Nicolas Bernet übrigens eine perfekt passende Getränkebegleitung. Ob sorgfältig ausgesuchter Rot- oder Weisswein oder ein selbst hergestellter, hochwertiger Saft – die diversen Getränke begleiten aufs feinste abgestimmt jede einzelne Geschmackskomponente eines Gangs.

Wir sind jedenfalls im Laufe des Abends begeistert von der Kreativität der aufeinanderfolgenden Gänge wie von den ausgefeilten Aromen im Zusammenspiel der einzelnen Zutaten. Ob die Pilzessenz mit umschmeichelndem Frühlingzwiebel-Öl, der Brotgang mit Sauerteigbrot und Geflügelleber- oder Pilz-Paté, sowie der japanische Eierstich namens Chawanmushi mit Tonburi, auch «Kaviar des Feldes» genannt – wir können einfach nicht sagen, was wir favorisieren.

Höhepunkt ist indes der «verkohlte Lauch», fein ummantelt von schwarz fermentiertem Knoblauch an einer Gemüsejus, gefüllt mit einer Geflügelcrème oder mit Miso. Diese Komposition ist sowohl visuell als auch geschmacklich eine Überraschung, die anfangs schokoladig daherkommt und dann überleitet zu einem salzigen Abschluss. Einfach umami.

Eher würzig mit samtigen Noten ist dann die darauffolgende, sorgsam arrangierte Rinderbacke mit Kohlrabi, begleitet von einem unvergleichlich-cremigen Kartoffelpüree. Hier passt der ausgesuchte Rotwein, ein *Mire la Merve* von *Les Clos Perdus* mit seinem satten Kirscharoma einfach perfekt, ebenso wie die alkoholfreie Variante des Wildkirschschafts vom *Obsthof Retter*.

Auch das Ende ist wohldurchdacht: Zum Pré-Dessert kommt ein leichtes Dillsorbet mit Melonengurke, die schon seit dem Sommer in Einmachgläsern auf ihren Einsatz gewartet haben. Das «Grande Finale» begeistert mit einer feinen Birnenvariation, begleitet von süß-saurem Sanddorn, herbem Randensaft und Zartbitterschokolade.

Wobei dies nicht das Ende ist – der Epilog wartet noch auf mit feinsten *Felchlin* Schokolade, mit Goldstaub überzuckertem Schokoladen-Truffe und kleinen Mirabelle-Croissants.

Im *elmira* ist jedenfalls ein Fine-Dining-Abend ein besonders verwöhnendes Erlebnis. Dazu wechselt die Menükarte je nach saisonalem Angebot und lädt ein zu überraschenden Events. Beispielsweise am 29. Januar 2023 zu einem 4-Hands-Dinner mit Pascal Steffen vom 2-Sterne-Restaurant *roots* aus Basel, bei dem ein einmaliges 8-Gang-Menü für kulinarischen Höchstgenuss sorgen wird.