



Der Landgasthof Roderis in Nunningen SO erwartet die Gäste festlich geschmückt. Serviert wird Rehhackbraten oder Forelle.

Bild: Christian Jaeggi

# Süsser die Gläser nie klingen

Keine Lust auf Fondue Chinoise in der eigenen Stube? Diese elf Restaurants empfehlen sich wärmstens für Heiligabend.

**Martin Jenni**

An Heiligabend eine offene Wirtschaft zu finden, grenzte lange Zeit an ein himmlisches Wunder. Freunde des guten Essens zogen wie Maria und Joseph von Gasthof zu Wirtsstube, um nur geschlossene Türen oder Gesellschaften zu finden. Doch seit einigen Jahren besteht Hoffnung auf einen fröhlichen Abend ausserhalb der eigenen vier Wände. Diverse Restaurants haben mittlerweile an Heiligabend geöffnet. Unkompliziert, herzlich und mit viel Nächstenliebe. Einige besondere Tipps zum Ausprobieren stellen wir hier vor. Von Ost nach West. Reservieren dringend empfohlen.

## 1 Café Kairo, Bern

Das Café Kairo ist so einfach wie liebenswert, Gäste und Gastgeber sind unkompliziert und gesprächig. An Heiligabend wird der berühmte Biohackbraten aufgetischt. Vegetarier und Veganerinnen gehen trotzdem nicht leer aus. Ab 22 Uhr spielt das Trio From Hell im Keller, danach glitzert die Disko-Kugel. Alternativ festlich, ohne Christbaumkerzen und Weihnachtslieder, wird hier gefeiert.

## 2 Lämmli, Metzerlen SO

Nicht in Bethlehem, sondern in Metzerlen blökt das Lamm oder eben das «Lämmli». Colette und Andreas Steiner wünschen sich omnivore Gäste, die sich von der Kochtageslaune von Andi Steiner überraschen lassen. Klein, fein, zahlbar, urgemütlich und ruhig ist es im «Lämmli» – bis kurz vor 23 Uhr der kirchliche Nachbar lautstark zur Mitternachtsmesse läutet.

## 3 Roderis, Nunningen SO

Keine Kirchenglocken, sondern die kleine Weihnachtsglocke läutet Patron Franco Pittaro für seine Gäste im festlich und üppig geschmückten Land-

gasthof Roderis bei Nunningen. Rehhackbraten, Forelle oder doch lieber ein zartes Stück Fleisch, oder einfach nur ein Mistkratzer? Egal, wer erst einmal angekommen ist, bleibt länger, zumal sieben Gästezimmer dazu einladen, die Weinkarte genauer zu studieren.

## 4 Bad, Schönenbuch BL

Schon vor Jahrzehnten kamen die Gastgeber des «Bads», Jacqueline Levy und Michael Matter, auf die Idee, ihr Restaurant an Heiligabend zu öffnen. Seither warten sie stets mit einem Menü in fünf Gängen auf. Da gibt's gebratenen Fisch und geschmorte Rindsbacken. Wer es vegetarisch mag, dem steht Matter mit Rat und Tat zur Seite.

## 5 Rubino, Basel

Wenige Schritte vom Münster entfernt laden Manuela Buser und Beat Rubitschung in ihr «Rubino» ein. Seit dem ersten Advent haben sie dem Innenhof der hauseigenen Weinbar Invino mit vielen Tannenbäumen, knisterndem

Holzfeuer und noch mehr Kerzenlicht in weihnachtliche Stimmung versetzt. Waldweihnacht mitten in der Innenstadt und ideal für den Aperitif, bevor es an die weiss gedeckte Tafel geht, für ein traditionelles-unkonventionelles Menü.

## 6 Reussbad, Luzern

Klassisch geht es im «Reussbad» in Luzern bei Raphael und Marie-Louise Tuor-Wismer zu und her. Ein festliches Menü, ideal für passionierte Feinschmecker, die sich nichts mehr beweisen müssen, serviert in vier Gängen und bei dem man immer aus zwei Gängen wählen kann. Zum Beispiel eine Fischterrinerie oder ein Dreierlei von der Alpsteinte, bevor es zu dem Loup de mer mit Artischocken geht, gefolgt vom Muotathaler Kalbssteak oder dem Zweierlei vom Hohenrainer-Wagyu-Beef. Den Abschluss bilden Käse, affiniert von Rolf Beeler, oder ein weihnachtliches Dessert, bei dem wohl Zimt eine Rolle spielen wird.

## 7 Bodu, Luzern

Apropos Käse. Wer ins «Bodu» eintaucht, tritt unweigerlich in ein Stück Paris ein. Atmosphäre, Einrichtung, Küche, Weine – La Douce France ist allgegenwärtig, auch an Heiligabend. Foie gras, Pastete, Entrecôte, Frites fait maison, Brie de Meaux – alles da, alles gut.

## 8 Jazzkantine/Beau Séjour, Luzern

Wem das nun in Luzern alles zu viel ist und einfach nur auf ein Glas oder zwei den Nachmittag verbummeln will, wird bis 16 Uhr in der «Jazzkantine» fündig. Ein mostiger Chasselas oder gar ein Bordeaux aus der Amphore – nicht nur die Weine sind hier speziell, auch die Atmosphäre oder die Qualität der Produkte, die beim hauseigenen Brot beginnt. Und wer Lust bekommt, länger als bis 16 Uhr in der Stadt zu bleiben, der wechselt danach ins «Beau Séjour». Hin zu einer Flasche Crémant und einigen Häppchen.

## 9 Volkshaus, Zürich

In Zürich wiederum macht das Volkshaus seinem Namen alle Ehre, es hat auch an Heiligabend seine Türen weit offen. Gastgeber Benjamin Schmid lässt es sich nicht nehmen, persönlich mit dem «Chariot» an die Tische zu fahren, um den duftenden Braten vor den Gästen in Form zu schneiden. Es versteht sich, dass es sich nicht um irgendein zähes, trockenes Stück handelt, sondern um einen exzellenten Biobraten vom Kalbshohrücken. Serviert mit Trüffelrahmjus, Röstsellerie und Kartoffel-Lauch-Stampf. Dazu empfiehlt Schmid eine Flasche Chignon Le Clos Guillot 2015 von Bernard Baudry.

## 10 Militärkantine, St. Gallen

Schöne Aussichten – auf die festlich geschmückte «Militärkantine» und einen stimmungsvollen Abend – gibt es in St. Gallen. Den Machern ist für Heiligabend ein wundervolles Programm eingefallen. Um halb sechs beginnt im Saal eine musikalische Lesung, um halb sieben folgt im Restaurant der Aperitif, bevor es um halb acht an den Tischen mit Flusskrebsroulade und weiteren sechs Gängen zur Sache geht. Das Ganze zum entspannten Freundschaftspreis.

## 11 Pensiun Aldier, Sent GR

Wer nicht nur für einen Abend, sondern etwas länger aus dem Weihnachtsalltag flüchten will, der findet in der wundervollen Pensiun Aldier in Sent noch ein Zimmer. Allerdings nur bis zum Stephanstag. Danach ist das Haus von Stammgästen ausgebucht. Aber so eine kleine, kurze Flucht hat was. Weg vom Lärm, hin zu Schnee, Kunst, Stil und handgehacktem Tatar vom Alpenkalb, dicken Bohnen, hausmarinierten Sardellen, Wienerschnitzeln und Siedfleisch im Topf. Fröhliche Weihnachten, allüberall.

## Diese Restaurants (Auswahl) sind an Heiligabend geöffnet

