

**CASA NOVO**

Läuferplatz 6

neu 031 992 44 44, Fax 031 992 44 45 www.casa-novo.ch, info@casa-novo.ch

Dominik und Jesus Novo, Daniel Zaugg

Geschlossen: Sonntag (Oktober bis April), Montag,

20. Dezember bis 10. Januar

M 38.–/44.– / L 20.50/32.50 / D 69.50/86.50 /

à la carte 38.–/83.–

POSTCARD

Wenn pünktlich um 21.30 Uhr die opulente Gartenbeleuchtung auf der Terrasse direkt an der Aare eingeschaltet wird, geht meist ein Raunen durch die Gästeschar. Dann ist das südländische Feeling in der «Casa Novo» perfekt, der Sommerabend in der Bundesstadt wird zum Ferienabend auf der Iberischen Halbinsel.

Südlische Gefühle kommen auch beim Studium der eher kleinen Karte auf. Es gibt für weniger hungrige Gäste zudem eine authentische Tapas-Karte und eine Vinothek mit einer schönen Auswahl spanischer Weine – das Konzept von Vater und Sohn Novo überzeugt auf Anhieb.

Wir entschieden uns für eine erfrischende Gartenerbsen-Kaltschale mit einer Frischkäse-Früchtebrot-Terrine und wurden von der Intensität der Erbsen überrascht; sogar das Früchtebrot, zu dem wir seit der Militärzeit ein gespaltenes Verhältnis haben, schmeckte fein. Erfrischend intensiv war auch der mit Vanille marinierte Zander auf Melonen-Gurken-Salat an einer Tomaten-Passionsfrucht-Vinaigrette, eine inspirierte, locker präsentierte Komposition. Perfekt gegart dann die Tranche Sockeye-Lachs aus kanadischem Wildfang an Zitronenpesto mit Safranlinguine und Sommergemüse. Ein Genuss für Auge und Gaumen! Tournedos (laut Angabe Filet von einem irischen Rind) haben wir allerdings schon zartere gegessen. Immerhin wurde das Fleisch durch den Aprikosen-Pommerysenf-Chutney etwas aufgewertet.

Die Süßspeisen sind meist originelle Interpretationen von bekannten Desserts. Wer lieber auf Risiko setzt, bestellt ein «Einfach besser als Tiramisù...».

Ob im Sommer auf der meist bis auf den letzten Platz besetzten Terrasse oder im etwas lauten, oft gerammelt vollen Lokal: Der schwungvolle Service hat alles im Griff.