

**CASA NOVO**

Läuferplatz 6

031 992 44 44, Fax 031 992 44 45

[www.casa-novo.ch](http://www.casa-novo.ch)[info@casa-novo.ch](mailto:info@casa-novo.ch)

Dominik und Jesus Novo, Daniel Zaugg

*Geschlossen: Sonntag (Oktober bis April), Montag,**24. Dezember bis 9. Januar***M** 23.50/59.50 / **D** 69.50/98.- / **à la carte** 38.-/89.-

**POSTCARD**

Leicht erhöht über der Aare lädt das Lokal von Vater und Sohn Novo zum Kurzurlaub in Andalusien ein. Die Karte ist klein und südlich, die Küche mit asiatischen Einflüssen authentisch und frisch.

Das Rindscarpaccio an Koriandermarinade hatte eine hübsche, fernöstliche Note, der sämige Pfifferlingrisotto an Kresseschaum wurde von rassisger Belper Knolle schmackhaft ergänzt. Gut auch der Gazpacho aus Wassermelone und Basilikum. Die Riesencrevette präsentierte sich so frisch wie direkt am Meer. Begrüsst worden waren wir übrigens von Küchenchef Daniel Zaugg mit einem Amuse-bouche, das schon fast eine Vorspeise war: Apfelspuma auf Tafelspitz. Bei den Hauptgerichten legte er noch einen Zacken zu: Auf mediterranem Gemüse wurde ein sauber gebratenes Lammcarré mit einer Kräuterkruste mit Meaux-Senf serviert. Auch die leicht geräucherte Perlhuhnbrust war punktgenau gebraten, saftig und angenehm gewürzt.

Den Schluss machte ein Himbeer-Tiramisù, das mit dem zuvor Gebotenen nicht ganz mithielt. Ganz im Gegensatz zur Schoko-Himbeer-Komposition: eine in feste Schokolade gehüllte Schokomousse, gefüllt mit Himbeerjelly. Auf die Iberische Halbinsel fokussierte Vinothek.