

**CASA NOVO**

Läuferplatz 6

☎ 📠 031 992 44 44, Fax 031 992 44 45

www.casa-novo.ch

info@casa-novo.ch

Dominik und Jesús Novo, Daniel Zaugg

*Geschlossen: Sonntag (Oktober bis April), Montag,**24. Dezember bis 7. Januar***M 23.50/65.– / D 69.50/98.– / à la carte 38.–/89.–**
AE VISA POSTCARD

Das schmucke Altstadt-Beizli von Dominik und Jesús Novo steht für ehrliche Gastfreundschaft, professionellen und jungen Service sowie ein ungezwungen-gediegenes Ambiente. Und obendrein isst man dort auch noch gut.

Wir starteten mit einem Lammcarpaccio an erfrischend süssem Orangen-Minzen-Senf und einem orientalischen Linsensalat, dem unbestrittenen Star dieser deliziösen Vorspeise. Das «Dreierlei vom Meer» – Hummersüppchen, Venusmuschel-Risotto, sautierte Jakobsmuschel – zeugte ebenfalls vom soliden Handwerk der Crew von Küchenchef Daniel Zaugg. Dass hier Beilagen erfreulicherweise ein grosses Gewicht haben, bewies nach der Vorspeise auch der Hauptgang: Ein umwerfender Polentastrudel stellte die gekonnt zubereitete gebratene Entenbrust sogar ein wenig in den Schatten. Auch die mit Bergkäse überbackene Duchesse-Kartoffel zum saftigen Entrecote schmeckte bestens; vom angekündigten Kräuter-Knoblauch-Jus spürte man allerdings nicht gerade viel und das auch noch servierte Piemonteser Ragout war schlicht überflüssig.

Das kann man vom Dessert nicht sagen: Die Whisky-Crema-catalana war eine interessante Interpretation des spanischen Klassikers und schmeckte wunderbar. Gemütliche Terrasse direkt an der Aare.