

Wilder Westen, aber gehoben

Von Markus Dütschler. Aktualisiert am 12.08.2012

Das Restaurant Curtovino in Baggwil am Frienisberg ist entgegen den Annahmen mancher Interessenten keine Pizzeria, sondern ein Gourmetlokal – wenn auch keins der steifen Sorte.



Das Restaurant Curtovino.
Bild: Screenshot www.curtovino.ch

Artikel zum Thema

- [Aufgetischt: Fischknusperli-Fest beim Center Court](#)
- [Aufgetischt: Trinkgeld schon einberechnet – zu Recht](#)
- [Aufgetischt: Am Ursprung des Tourismus](#)

Die Rechnung, bitte

Karte: Fleisch vom Grill im Edel-Western-Stil, Spezialitäten aus dem Piemont; Rindsfilet aus Argentinien; Vinothek mit Spitzenweinen im Offenausschank.

Preise: Gourmet-Restaurant mit vernünftigen Preisen: Dreigänger: 73 Franken; Viergänger: 86 Franken; Fünfgänger (komplett): 98 Franken. Gerichte auch à la carte erhältlich.

Kundschaft: Gourmets, die auch im kurzärmligen Hemd geniessen können, Dorfbewohner.

Öffnungszeiten: Di-Fr, 11-14 Uhr; 17.30 bis 23.30 Uhr; Sa ab 18 Uhr, So/Mo geschlossen.

Adresse: Restaurant Curtovino, Kurt Spring und Marianne Diethelm, Bernstrasse 104, 3267 Baggwil b. Seedorf; Tel. 032 392 55 32, www.curtovino.ch; E-Mail: info@curtovino.ch.

Teilen und kommentieren

Stichworte

- [Aufgetischt](#)

Vielleicht müssen wir den Ausdruck Wilder Westen sogleich wieder relativieren. Wer das Wort im Zusammenhang mit einer Beiz hört, denkt an Töfffahrerlokale, an «Manne mit Schnöiz», laute Country-Musik, raue Umgangsformen und dergleichen. Das Restaurant Curtovino in Baggwil am Frienisberg ist anders. Am traditionellen Berner Haus ist zwar eine hölzerne Texas-Lounge mit Pferdebildern und alten Holzspeichenrädern als Dekoration angebaut, doch das gemütliche Beizli ist zugleich ein Gourmetlokal, wenn auch keins von der steifen Sorte.

Das Curtovino ist - entgegen den Annahmen mancher Interessenten - keine Pizzeria: Der Name ist aus dem italienisierten Vornamen des Beizers Kurt Spring und dem italienischen Wort für Wein zusammengesetzt.

Ein Festival der Sinne

Wir setzen uns in eine gemütliche Ecke, prosten uns mit einem Cüpli mit Likör (Fr. 10.50) zu, betrachten die dekorativen US-amerikanischen Autonummernschilder an der Wand und lassen uns von der humorvollen Bedienung das Menü erklären. Bei unserem Besuch ist Grillsaison, weshalb wir uns beide für das Entrecôte entscheiden. Als Vorspeise wählt die Begleiterin frisch geräucherten Orkney-Lachs. Dieser wird mit einem Mais-Crêpe serviert, der mit einer Mini-Ratatouille gefüllt ist. Die Begleiterin ist sehr angetan vom Gericht, der Testesser ist mit seinem Bohnensalat an Tomaten-Vinaigrette und Landrauchschinken mit Melonenkugeln ebenfalls sehr zufrieden - ein Festival der Sinne.

Wir halten uns an die Weinempfehlungen des Hauses zum Menü, alles Tropfen aus Portugal, die in einem prächtigen alten Gewölbekeller mit reichhaltigen Beständen gelagert werden. Zum Fleisch gibt es eine kräftige Tranksame, eine erfreuliche Assemblage aus den Sorten Aragones, Trincadeira, Alfrocheiro (Fr. 7.-/dl), die nicht zu schwer ist, aber dem Fleisch Paroli bieten kann. Das zarte Fleisch wird geschnitten serviert, dazu gibts Basilikumbutter und eine Kartoffel in der Alufolie.

Von Kurt Spring wird berichtet, dass er vor Jahren gänzlich den Pommes frites abgeschworen haben soll. Weil aber nicht alle Gäste den Schritt akzeptieren wollten, kam er wieder darauf zurück und sah das fortan nicht mehr so eng.

Sollen wir zum Abschluss die Käse-Trouvaillen aus dem Keller von Affineur Christoph Bruni probieren? Wir entscheiden uns für den Dessertgang: ein Himbeertürmchen mit Vanille-Moscatel-Crème und «Mochito-Glace» - ein hübscher, süsser und erfreulicher Abschluss.

«Gault Millau» meckerte rum

Wer nun nach Baggwil aufbricht und genau das essen möchte, wird sich womöglich umstellen müssen. Alle paar Wochen kreieren die Wirtsleute ein neues Gourmet-Menü, und das dürfte just in diesen Tagen wieder der Fall sein. Ein Blick auf die Homepage gibt Auskunft. Allerdings ist dort nicht alles up to date. So wird immer noch stolz vermerkt: «Wir sind ausgezeichnet mit 14 «Gault-Millau»-Punkten.» Das ist nicht ganz richtig: Der Gastroführer hat in der Ausgabe 2012 – er erschien im Oktober 2011 – herumgemeckert und einen Punkt abgezogen, dies bei «einer Institution», die seit 15 Jahren erfolgreich unterwegs ist und jahrelang eitel Lob einheimste.

Wir waren mit allem sehr zufrieden, insbesondere mit der aufmerksamen Bedienung, der Begrüssung und Verabschiedung. Und überhaupt: 13 Punkte sind ein gutes Resultat – das Curtovino ist und bleibt eine empfehlenswerte Adresse.

Weitere Aufgetischt-Folgen auf www.aufgetischt.derbund.ch (Der Bund)

Erstellt: 12.08.2012, 07:37 Uhr