

**Oliv**

Bachlettenstrasse 1

+41 61 283 03 03



Gregory und Suzanne Holzmann,

Didier Bitsch

info@restaurantoliv.ch

www.restaurantoliv.ch *Samstagmittag, Sonntag, Montag***M** 25.–/39.– • **D** 65.–/95.– • **à la carte** 51.–/84.–

Didier Bitsch kocht gradlinig und grundehrlich. Ohne überambitionierte Kreativität und ohne Ausrutscher. Die Qualität der Produkte, der überlegte Umgang mit den Zutaten und die tadellosen Garzeiten tragen dazu bei, dass der Chef sein Niveau konstant hält.

Das Amuse-bouche, eine kräftige Fenchelsuppe mit einem mit Black-Tiger-Shrimps gefüllten Raviolo darin, war ein ausgezeichneter Start. Der Wintersalat mit geräucherter Entenbrust, Zwiebel-Pickles und Ziegenkäseschaum überzeugte aromatisch mehr als optisch. Als leichte Vorspeise präsentierten sich die Thunfisch- und Kalbfleischrouladen auf Fenchel-Peperoni an roter, angenehm scharfer Currysauce mit einem Hauch Kokosnussgeschmack.

Beispielhaft für Bitschs Konstanz war der Manzo brasato an meisterlicher Sauce mit Wintergemüse und Parmesan-Polenta, übrigens einer der Klassiker auf der Karte. Das gebratene Filet vom Zander aus dem Bodensee auf Schwarzwurzeln mit Pastinakenpüree und Blinis an Wacholdersauce überraschte dank fein abgestimmten Kontrasten bei Konsistenz, Geschmack und Aromen.

Den stimmigen Schlussakzent setzte eine Limetten-Himbeer-Mousse mit Mandarinschaum und Himbeersorbet. Was der aufmerksame Service gekonnt auftrifft, passt zu den bemerkenswerten Weinen und zum eleganten Restaurant mit den sehr sympathischen Preisen.