

# Kirchenfeld Paris liegt an der Aare

Di, 22. Dez. 2015



*Das Ehepaar Rota feiert das «20-Jährige» im Restaurant Kirchenfeld. Französische Küche und regionale Klassiker mit viel Liebe und noch mehr Können zubereitet. Wir gratulieren!*

Viel zu lange waren wir nicht mehr im Restaurant Kirchenfeld. Dabei schätzen wir das Lokal ausserordentlich. Wegen seines wunderbaren Gastgeberpaares (Charlotte und Maurice Rota, Bild oben rechts), wegen seiner erhabenen und gleichzeitig gemütlichen Räume, wegen seiner zentralen Lage und natürlich wegen seiner abwechslungsreichen und erlesenen Karte, die uns immer wieder vor neue Herausforderungen stellt, Stichwort: Die Qual der Wahl.

**20 Jahre Kirchenfeld: Ein Grund mehr** Die Agenda hat uns, Gott sei Dank, einen unverschiebbaren Grund serviert, das Restaurant Kirchenfeld endlich wieder zu besuchen. Das Wirtepaar Rota feiert sein 20-Jahr-Jubiläum im traditionsreichen Lokal (bereits 1882 wurden im Gebäude an der Thunstrasse Mahlzeiten serviert, damals noch als Kantine für die Arbeiter, welche die Kirchenfeldbrücke erbauten, drei Jahre später wurde das Kirchenfeld «offiziell» zum Restaurant). Das Angebot hat sich seit damals natürlich geändert, die Küche wurde in den letzten gut 130 Jahren grundsätzlich leichter, die Zutaten international. Trotzdem und zum Glück wird im Kirchenfeld neben den saisonalen französischen Klassikern wie Moules de Bouchot du Mont St. Michel, Hummersuppe oder Foie gras mit Feigen auch noch die eine oder andere deftige Variante regionaler Spezialitäten serviert. Wir entscheiden uns an diesem Mittag im Dezember für das Kalbsgeschnetzelte an Pilzrahmsauce mit Rösti (grosses Bild) und die Berner Zungenwurst auf Gemüsebett mit Kartoffelstock (Bild Mitte), die wir auf der Tageskarte entdeckten. Beide Darbietungen haben uns sehr gefallen und wir waren fast ein bisschen traurig, als wir die letzte Gabel mit den Köstlichkeiten beluden. Auf der Weinkarte finden sich mit ein paar Ausnahmen vor allem Weine aus Europa und viel einheimisches Schaffen. Die Merlot-Cuvée «Quattromani» der vier Tessiner Topwinzer Brivio, Tamborini, Gialdi und Delea hat uns ebenfalls sehr überzeugt. Im Kirchenfeld wird übrigens mit auffallend viel Liebe zum Detail gearbeitet, sei es in der Küche, im aufmerksamen Service oder bei der geschmackvollen Dekoration (als Beispiel zeigen wir das Buttermödeli mit Logo im Bild rechts oben). Wir freuen uns schon jetzt auf den nächsten Besuch. **PP/JCG** Restaurant Kirchenfeld, Bern

Im Rahmen des 20-Jahr-Jubiläums gibt das Buch von Maurice Rota die spannende Geschichte des Gasthauses wieder. Bildende Kunst hat im Betrieb stets eine zentrale Rolle gespielt, was im Werk aus dem Werd & Weber Verlag wiedergespiegelt wird. Marianne Furrer, welche selber im Quartier wohnt, gestaltete spezielle Illustrationen (Gouachen) und schrieb dazu Kurzgeschichten.

**THUNSTRASSE 5, BERN [WWW.KIRCHENFELD.CH](http://WWW.KIRCHENFELD.CH)**