

Jungfrau Zeitung

Brienz | 23. Juli 2009

Lachs Bellevue hat attraktive Begleitung

Grosses Fischbuffet im Hotel Brienz



Lachs Bellevue und Co.: Der kalte Teil des Fischbuffets ist sehr attraktiv präsentiert.



Fisch fürs Auge: Ein kleiner Gast staunt über die Vielfalt des Fisch-Angebots.



Das Küchenteam und sein Werk. Corina Stucki, Lea von Känel, Beat Wettach und Patrick Blaser.

Foto: Anne-Marie Günter

Für Fischliebhaber ist das Hotel Brienz immer eine gute Adresse. Und wenn Beat und Beate Wettach zu ihrem grossen Fischbuffet einladen, dann wirds besonders attraktiv. Nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch ist das kalte Buffet eine Delikatesse. Im Zentrum steht der pochierte und verzierte Lachs Bellevue, aber er ist nicht allein: Es gibt zum Beispiel Crevettensalat, Aal, Matjesfilets, Felchen aus dem Brienersee, eine Auswahl Terrinen und hausmarinierten und hausgeräucherten Lachs, alles schön und passend dekoriert. Beat Wettach und sein Team sind Fischspezialisten. Sie kochen sichtlich gern Fisch, was zwar Zeit braucht, aber auch viele Möglichkeiten bietet, kreativ zu arbeiten. Vielfältig ist beim grossen Fischbuffet auch der Hauptgang: Es gibt Meeres- und Süsswasserfische, pochiert und gebraten, mit vielen Beilagen. Es ist somit möglich, seine Vorlieben in Sachen Fisch und seinen Zubereitungsarten zu testen. Ein reichhaltiges Dessertbuffet schliesst den attraktiven Fischabend ab, der in einer stimmungs-vollen Ambiente genossen werden kann. Am 24. und am 31. Juli steht im Hotel Brienz wieder das grosse Fischbuffet an.