

GASTRONOMIE

# Das sind die besten Aargauer Lokale ohne «Gault Millau»-Punkte

von Stefania Telesca - az Aargauer Zeitung • Zuletzt aktualisiert am [24.10.2018](#) um 13:46 Uhr



**Trattoria zum alten Landgericht, Lenzburg**

Region Aargau West

© Zur Verfügung gestellt

---

**Im Aargau kann man in vielen Restaurants sehr gut essen – das sind die Favoriten der AZ-Regionalredaktionen. Die Lokale haben keine Gault-Millau-Punkte, viele Wirte wollen gar nicht im Gastro-Führer erscheinen.**

Die Rezensionen im Gault-Millau klingen oft wie Liebeserklärungen: «Die geschmorte, gabelzarte Kalbshaxe auf Bramata und knackigen Spargeln war ein Gedicht», schreibt ein Testesser über einen Teller im Restaurant Kettenbrücke in Aarau. Der liebevolle Ton ändert sich aber wenige Zeilen später: «Die Käse lagen leider unkommentiert auf dem Teller und das Dessert - na ja!»

Die Restaurants werden einmal im Jahr ohne Vorankündigung getestet. Den Weg in den Gourmetführer schafft ein Lokal entweder auf Empfehlung von Gault-Millau-Köchen, oder auf Empfehlung der Testesser. Oder die Wirte können sich selbst bewerben. [20 Aargauer Restaurants sind dieses Jahr im Gastro-Guide aufgeführt](#). Die Punkte sind wie ein Ritterschlag für die Köche. Doch der Aargau hat weit mehr als 20 Restaurants, die Spitzenküche anbieten, obwohl sie keine Gault-Millau Punkte haben. Die AZ-Regionalredaktionen nennen ihre Favoriten.

### **Die besten im Westen**

Die «**Trattoria zum alten Landgericht**» in Lenzburg steht ganz oben auf der Liste einer Redaktorin. «Meine Lehrerin war meine Mutter», sagt Chef Pasquale Ferrara, der in seinem Restaurant mediterrane Küche für jedes Portemonnaie anbietet. Bei Gault-Millau dabei sein möchte er nicht: «Mir gefällt die Idee, dass sich bei mir im Restaurant alle willkommen fühlen, unabhängig davon, ob sie für das Essen 30 oder 300 Franken ausgeben wollen». Deshalb habe er auch die Pizza auf der Speisekarte gelassen. Ihm gehe es gut, ohne Gault-Millau, er musste am Montagabend 20 Gäste wegschicken. «Ich bin glücklich, wie es ist.»



«Mir gefällt die Idee, dass sich bei mir alle willkommen fühlen», sagt Pasquale Ferrara (links), der mit Harry Naef das «Alte Landgericht» in Lenzburg gekauft hat. (Archivbild)

© Chris Iseli

---

Im Seetal werden zwei Adressen genannt: das Restaurant «**Eichberg**» in Seengen bietet nebst Kulinarik eine tolle Aussicht. In der «**Schifflände**» in Birrwil ist das Ambiente nah am Wasser einzigartig, fast ein wenig magisch.

Auch der «**Gasthof zum Schützen**» in Aarau zierte die Restaurantliste der Regionalredaktionen: «Ein gelungenes Beispiel, wie ein Generationenwechsel zur Weiterentwicklung des kulinarischen Angebots geführt hat.» Erwähnt wird auch das «**Gasthaus Bären**» in Kölliken: «Ein traditionelles Dorfgasthaus, das mit grossen Einsatz in die Neuzeit überführt wurde.»

Besonders gut essen kann man in der Region Zofingen laut Redaktion im «**Le Cheval Blanc**». Stefan Thommen führt das Altstadtlokal und freut sich über die Empfehlung. Gault-Millau sei zwar Thema gewesen, für ihn und sein Team aber nicht erstrebenswert: «Wir sind gut und die Leute kommen deswegen.» Gault-Millau sei gehobener und bedeute auch Stress, wenn man einmal dabei und mit einem Punkteverlust konfrontiert sei. Die Redaktion empfiehlt unter anderem auch das Restaurant «**La Perla**» in Aarburg, das «**Restaurant Rössli**» in Rothrist, sowie das Restaurant.«**Loohof**» in Oftringen.

### **Gaumenschmaus im Osten**

In Baden steht das «**Isebähnli**» ganz oben auf der Liste unserer Regionalredaktion: «Kleine, aber top Küche. Das beliebteste Restaurant in Baden.» Sie hätten sich Gedanken über Gault-Millau gemacht, sagt Gastgeber Pius Bieri: «Vom Niveau her wäre es möglich. Aber wir wollen das nicht.» Jean-Michel Vionnet kochte als Küchenchef bereits für ein Gault-Millau-Restaurant. «Wir wollen auch eine Beiz sein, wo die Leute nicht Angst haben müssen, dass sie nur zum Essen reinkommen können», sagt Bieri. Weiter empfehlen die Redaktoren in der Stadt das «**Restaurant Bouillon**», das «**Ristorante il Brunello Pizzeria**» und das «**Restaurant Goldener Schlüssel**».

Genannt werden auch das «**Panorama Restaurant Hertenstein**» in Ennetbaden und das «**Steakhouse zur Alten Schmitte**» in Birmenstorf. Trotz nur knapp 5500 Einwohnern schafft es Fislisbach gleich zwei Mal auf die regionale Gourmetliste: Das «**Landhotel Linde**» und das «**Restaurant Erle**» sind Topadressen, um sich zu verköstigen, in Letzterem gibt es «riesige Cordons bleus» bei einem super Preis-Leistungsverhältnis. Für ausgezeichnete

libanesische Spezialitäten empfehlen die Redaktoren das «**Restaurant Stadion Skarabäus**» in Wettingen.

Die Redaktion in Brugg besucht gerne das «**Restaurant Kurve**» in Windisch. Dort werden hausgemachte Spezialitäten für Fleischesser als auch für Vegetarier angeboten. Weiter empfehlen die Brugger Journalisten das elegante «**Restaurant Post**» in Bözen sowie das «**Restaurant zum Blauen Engel**» in Rüfenach, wo man garantiert friteusefrei speist.

Das Zurzibiet figuriert gleich mit sechs Tipps auf der Schlemmerliste der Redaktion. Empfehlungen bekommen das «**Restaurant & Lounge Sonne**» in Leuggern für die gutbürgerliche Küche, die «**Fischbeiz alte Post**» in Kaserstuhl und das «**Hotel Restaurant Sternen**» in Würenlingen. Für seine gute bürgerliche Küche wird auch der «**Landgasthof Weisses Kreuz**» in Leuggern empfohlen. Das «**Restaurant Bären**» in Fisibach feierte dieses Jahr das 20-jährige Bestehen und taucht ebenfalls auf der Liste der Lieblingsrestaurants der Redaktoren auf. Das Wirtepaar Pierre und Béatrice Arn-Pfister setzen auf genussvolle und ehrliche Küche. Gault-Millau sei für sie kein Thema, «obwohl wir wissen, dass wir vom Niveau her dabei sein könnten» sagt Beatrice Arn-Pfister. Sie wollten ihrer Philosophie treu bleiben und nicht bestimmten Auflagen folgen müssen.

## **Veganismus im Freiamt**

Unsere Freiamter Redaktoren empfehlen als erstes ein charmantes veganes Restaurant. Im «**Lima Limón**» in Bremgarten werde man freundlich und fachkundig bedient: «Von warm bis kalt, von salzig bis süss, zum dort geniessen oder auch zum Mitnehmen.» Eine Empfehlung bekommt auch der «**Landgasthof Schwanen**» in Merenschwand: Ein

historisch bedeutsames Lokal, da General Fischer, der frühere Wirt des Schwanen, 1830 den Freiämtersturm angeführt hat. Zwei Brüder führen das Wirtshaus heute, einer als Koch, der andere an der Front. Die Menuschwerpunkte werden monatlich und saisonal angepasst. Wer hingegen die Sonne sucht, sollte laut mehreren Redaktoren die «**Alpwirtschaft Horben**» in Beinwil aufsuchen: «Ein schönes Lokal, das gutbürgerliche und bezahlbare Küche anbietet. Das Restaurant ist so hoch gelegen, dass man immer über dem Nebel ist und über das gesamte Reusstal sieht, bis zum Zugersee», schwärmt ein Redaktor.

Weiter empfohlen wird im Freiamt auch das «**Gasthaus Ochsen**» in Muri. «Grundsätzlich könnten wir uns vorstellen, bei Gault-Millau dabei zu sein, da die Auszeichnung über dem Durchschnitt steht. Natürlich wäre es dann eine Herausforderung, diese Auszeichnung auch jedes Jahr zu halten», sagt Geschäftsführer Robert Stöckli auf Anfrage.

### **Kandidatin im Fricktal**

Die Redaktion im Fricktal isst gerne in Rheinfeldern: Empfohlen werden das «**Hotel Schützen**» und das «**White House**». Letzteres punkte mit einem speziellen Ambiente und einer speziellen Küche. Besonders gut isst man auch im «**Gasthaus zur Blume**» in Magden (inklusive eigenem Weinanbau) und im «**Restaurant Pinte**» in Sisseln, das bereits in der fünften Generation geführt wird.

Eine Empfehlung der Redaktion bekommt auch Esther Villigers Restaurant «**Ochsen**» in Oberzeihen. Sie sei der Vorstellung nicht abgeneigt, im Gault-Millau aufgeführt zu werden: «Ich würde mich freuen, wenn jemand vorbeikommen und sich unser Angebot anschauen würde», sagt die Wirtin, die das Lokal seit fünf Jahren führt.

## *Und das sind die Aargauer Gault-Millau-Restaurants 2019:*



### **Hotel Hasenberg, Usagiyama, Widen**

Das Restaurant Hasenberg in Widen führt die Aargauer Rangliste mit 16 Punkten an. Auf dem Bild Shingo Ozawa (Sous-Chef), Akihiko Suzuki (Grand Chef) und Geschäftsführerin Yoshiko Kurahayashi. (Archivbild)

© Emanuel Freudiger

---