

SWISS
CULINARY
CUP
2018

WER SCHNAPPT SICH DEN TITEL?

Die Stadt Baden ist bereit, wenn am 26. September in der Berufsfachschule BBB um den Swiss Culinary Cup 2018 gekocht wird. Sechs Kandidatinnen und Kandidaten haben sich für das Finalkochen qualifiziert, dessen Ausgang so offen ist wie noch nie.



Sie stehen im Swiss-Culinary-Cup-Final und kochen um den Titel: Tobias Jaberg (Klinik Linde, Biel), Bettina Jenzer (Stiftung für Betagte, Münsingen/BE), Dominique Schrotter (Restaurant La Riva, Lenzerheide/GR), Sandra Aebi (Stiftung für Betagte, Münsingen/BE), Jürgen Sempach (Restaurant Egghölzli, Bern) und Ernest Bardhoku (Restaurant Au Sauvage, Fribourg). BILDER CHRISTOPH LÄSER

Dieser Final verspricht besondere Spannung. Warum? Ganz einfach: Ein Geheimfavorit wie letztes Jahr, als der erfahrene Wettbewerbskoch Thomas Bissegger am SCC-Final von Baden seiner Favoritenrolle gerecht wurde, ist diesmal nicht auszumachen. So offen wie dieses Jahr war das Finalkochen um den Swiss Culinary Cup schon lange nicht mehr.

Zwei Frauen aus einem Betrieb

Schauen wir uns die Teilnehmer genauer an: Nach 2016 haben es wieder einmal zwei Frauen in den Final geschafft. Noch dazu – und das ist ein Novum in der SCC-Geschichte – aus dem gleichen Be-

trieb. Bettina Jenzer (27) und Sandra Aebi (23) heissen sie und kochen in der Stiftung für Betagte in Münsingen/BE. Gecoacht werden sie von ihrem Küchenchef Yanick Mumenthaler. Der ehemalige Weltmeister mit der Junioren-Kochnationalmannschaft weiss, worauf es in einem Final ankommt.

Genauso wie Reinhold Karl, zwischen 2000 und 2002 in der Kochnationalmannschaft. Der Küchenchef in der Klinik Linde in Biel schickt mit Tobias Jaberg (25) eines seiner Talente in den Final.

Machen die Coaches den Unterschied aus? Oder doch die eine oder andere Wettbewerbserfahrung, welche zwei Finalisten mitbringen? Wie zum Beispiel Ernest

«Das sind alles hervorragende Talente. Ich bin gespannt, wie sie im Final auf den Punkt liefern.»

THOMAS NUSSBAUMER,
SKV-PRÄSIDENT

Bardhoku, Chef de partie im renommierten Fribourger Restaurant Au Sauvage. Er ist mit 22 Jahren der jüngste Finalist, gewann aber schon zweimal an Kochwettbewerben in seiner Heimat im Aostatal.

Oder Jürgen Sempach. Mit 36 Jahren der älteste Koch im Teilnehmerfeld. Der heutige Souschef vom Restaurant Egghölzli in Bern war bereits 2002 SCC-Finalist und weiss, wie man sich auf einen anspruchsvollen Wettbewerb bestens vorbereitet.

Wer weiss, vielleicht schlägt der einzige Küchenchef im Final der Konkurrenz ein Schnippchen. Dominique Schrotter (34) vom «La Riva» in Lenzerheide/GR holte an einer Kochausstellung

schon einmal Silber. Überdies trägt er den Titel «Grillweltmeister 2002». Wie man Fleisch zubereitet, weiss er aus dem Effeff.

Wer am Ende die Nase vorn hat, wird sich am 26. September in der Berufsfachschule entscheiden. Am Morgen des Finaltags kochen die sechs Finalisten je zwei Hauptgänge zum Thema «Kochen im Wandel». Benotet werden Arbeitsweise am Herd und der Geschmack der Komponenten auf dem Teller.

Am Abend des Finaltags geben in der Trafohalle Baden die Jury und der Schweizer Kochverband dann bekannt, wer den Swiss Culinary Cup gewonnen hat. Titel-Prognose? So ungewiss wie das Wetter in zwei Wochen. (RUP)



Mehr Informationen unter:
www.kochverband.ch



BETTINA JENZER

27-jährig, stellvertretende Bereichsleiterin Küche

Seit einem Jahr arbeitet Bettina Jenzer in der Stiftung für Betagte in Münsingen/BE. Ihr Kochhandwerk erlernte sie im Parkhotel Oberhofen am Thunersee. Es folgten zwei Wintersaisons, eine im «Lenkerhof», bevor sie noch einmal im Parkhotel anheuerte. 2016/17 kochte sie im Hotel des Alpes in Adelboden.

Es gibt viele Kochwettbewerbe, aber der Swiss Culinary Cup ...

... bietet eine sehr gute Plattform und jeder hat die gleichen Chancen.

Die Finalteilnahme ist für mich ...

... eine Riesenehre. Ich kann mein Können unter Beweis stellen.

Bis zum entscheidenden Tag werde ich ...

... fleissig üben und viel Neues dazulernen.

Meine Stärken als Köchin sind ...

... meine ruhige Art und meine Leidenschaft.

Ich muss noch daran arbeiten, dass ich ...

... geduldiger werde.

Privat bekoche ich meine Familie/Freunde mit ...

... immer etwas anderem, damit es nicht langweilig wird. Oder mit dem, was mein Garten so hergibt.

Das erste Gericht, was mir als Lernende super gelang, war ...

... Risotto.

Ich gestehe, in meiner bisherigen Kochkarriere völlig misslungen ist mir ... Sicherlich sind mir schon Dinge misslungen, aber nichts Gravierendes, das mir noch präsent wäre. Wenn etwas schief gegangen ist,

dann war meist meine Ungeduld der Grund. Ausbaufähig ist immer alles!

Zuletzt fürchterlich aufgeregt habe ich mich ...

... als ich sehen musste, wie Lebensmittel verderben.

Wenn ich nicht am Herd stehe, dann ...

... bin ich im Garten oder in den Bergen beim Biken, Wandern oder Skifahren. Oder ich bin in den Ferien oder am Essen und guten Wein geniessen.

Einmal in meinem Kochleben möchte ich ...

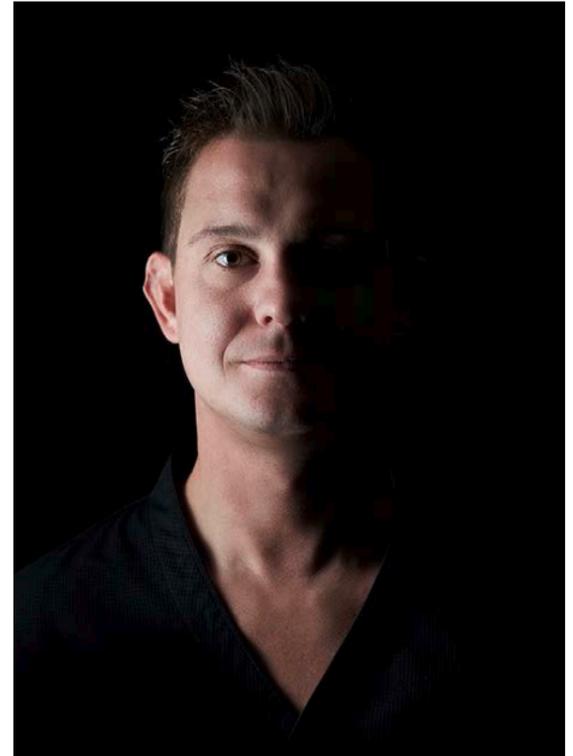
Das klingt für mich eher traurig. Ich möchte jeden Tag die Gäste glücklich machen, die ich bekochen darf.

Ich gewinne den Swiss Culinary Cup, weil ...

... ich der Herausforderung gewachsen bin.

Motto:

«Ässä u Trinkä haltet ihm am Läbä.»



DOMINIQUE SCHROTTER

34-jährig, Küchenchef

Dominique Schrotter hält seit sechs Jahren als Küchenchef dem Restaurant La Riva in Lenzerheide/GR die Treue. Zuvor sammelte er in mehreren Betrieben Erfahrungen, darunter bei Rolf Grob im «Rössli» in Lindau/ZH und bei Martin Sieberer im «Trofana Royal» in Ischgl/Österreich. Sein bisher grösster Triumph: Grillweltmeister 2002!

Es gibt viele Kochwettbewerbe, aber der Swiss Culinary Cup ...

... hat mich vom Profil her überzeugt.

Die Finalteilnahme ist für mich ...

... eine neue Erfahrung und ein spannendes Erlebnis.

Bis zum entscheidenden Tag werde ich ...

... mich mit meinen Gerichten befassen. Das heisst: Trainieren für das ultimative Geschmackserlebnis!

Meine Stärken als Koch sind ...

... normalerweise die lockere, kreative Art. Ich habe Spass an Produkten und Spass daran, diese so zu verwandeln, dass sie passen.

Ich muss noch daran arbeiten, dass ich ...

... weniger Luxusprodukte, dafür mehr bodenständige, regionale oder lokale Produkte verwende.

Privat bekoche ich meine Familie/Freunde ...

... sehr gerne, aber nicht aufwendig. Ich setze auf einfache Gerichte, die gut schmecken.

Das erste Gericht, was mir als Lernender super gelang, war ...

... ein Schokoladenkuchen. Der war ziemlich aufwendig, aber die Gäste haben ihn geliebt, und ich musste ihn die ganzen drei Jahre machen, weil kein anderer ihn so hinbekam.

Ich gestehe, in meiner bisherigen Kochkarriere völlig misslungen ist mir ...

Ich habe bei einem guten Freund in Zürich ausgeholfen, obwohl ich am Abend zuvor einen Junggesellenabschied hatte. Ich war ziemlich müde und unkonzentriert und mir sind Spaghetti angebrannt.

Zuletzt fürchterlich aufgeregt habe ich mich ...

... als ich gedanklich ein neues Gericht kreierte, mich darüber freute, es umzusetzen, es mir aber überhaupt nicht gelang.

Wenn ich nicht am Herd stehe, dann ...

... mache ich am liebsten Sport als Ausgleich. Ich bin gerne in der Natur und reise gern.

Einmal in meinem Kochleben möchte ich ...

... für eine Gruppe Jugendlicher ein Sieben-Gang-Menü kochen und ihnen die Esskultur näherbringen.

Ich gewinne den Swiss Culinary Cup, weil ...

... die Ausgewogenheit meiner Gerichte stimmt und sie handwerklich sehr kreativ sind.

Motto:

«My Way.»



SANDRA AEBI

23-jährig, Köchin

Die gelernte Köchin mit Zusatzausbildung zur Diätköchin arbeitet seit Januar dieses Jahres unter Yanick Mumenthaler in der Stiftung für Betagte in Münsingen/BE. Die ersten Sporen verdiente sie sich als Lernende im «Hirschen» in Langnau im Emmental ab. Anschliessend sammelte sie Berufserfahrung im Spital Emmental, ebenfalls in Langnau.

Es gibt viele Kochwettbewerbe, aber der Swiss Culinary Cup ...

...könnte der Anfang von etwas Grösserem sein.

Die Finalteilnahme bedeutet mir ...

... Freude. Ich freue mich sehr auf das Finalkochen in Baden. Ich möchte alle, die mich beim Wettbewerb unterstützen, und mich selbst stolz machen.

Bis zum entscheidenden Tag werde ich ...

... fleissig trainieren und offen sein für Feedbacks, damit ich optimal vorbereitet bin für den Tag X: das Finalkochen in der Berufsschule Baden.

Meine Stärken als Köchin sind ...

... dass ich immer für neue Herausforderungen motiviert bin.

Ich muss noch daran arbeiten, dass ich ...

... meine Nervosität in den Griff bekomme, so dass ich 100 Prozent abliefern kann, wenn es darauf ankommt.

Privat bekoche ich meine Familie/Freunde mit ...

... allem, was im Kühlschrank zu finden ist. Sehr gerne koche ich Geflügel in verschiedenen Varianten.

Das erste Gericht, was mir als Lernende super gelang, war ...

... Ossobuco mit Gremolata. Auf das war ich noch lange stolz.

Ich gestehe, in meiner bisherigen Kochkarriere völlig misslungen ist mir ...

... das «Weihnachtsgüezele».

Zuletzt fürchterlich aufgeregt habe ich mich ...

Ich ärgere mich ziemlich selten, aber wenn es vorkommt, dann definitiv im Strassenverkehr.

Wenn ich nicht am Herd stehe, dann ...

... bin ich auf Sportplätzen, am häufigsten auf dem Volleyballfeld. Im Sommer bin ich oft auf meinem Gummiboot auf der Aare zwischen Thun und Bern.

Einmal in meinem Kochleben möchte ich ...

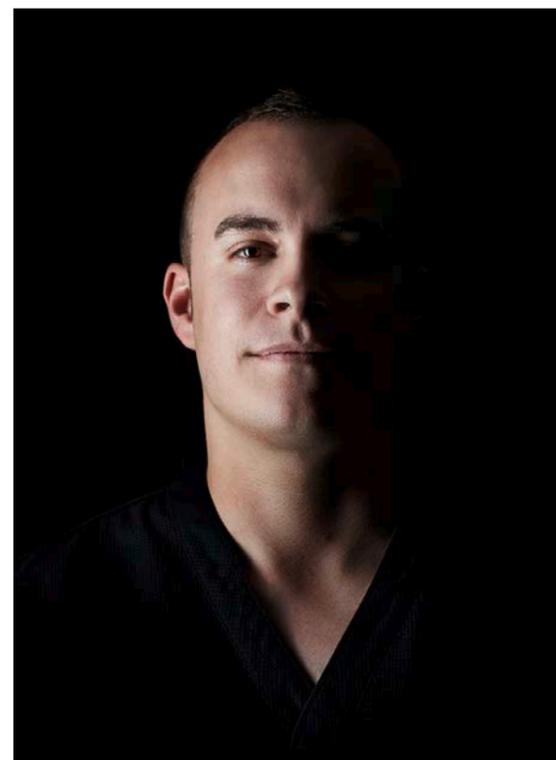
... in einem fremden Land meinen Horizont erweitern.

Ich gewinne den Swiss Culinary Cup, weil ...

... ich immer am Ball bleibe und natürlich, weil ich Positives ausstrahle und Positives zurückkommt.

Motto:

«Wer Positives ausstrahlt, bekommt auch Positives zurück.»



TOBIAS JABERG

25-jährig, Koch

Seit gut dreieinhalb Jahren kocht Tobias Jaberg im Team von Küchenchef Reinhold Karl in der Privatklinik Linde in Biel. Sein Handwerk hat er im Gasthof 3 Fische in Lüscherz/BE erlernt. Später war er zwei Jahre im Restaurant Kreuz in Seedorf/BE tätig. Tobias Jaberg hat den Berufsbildnerkurs und eine Zusatzausbildung zum Diätkoch absolviert.

Es gibt viele Kochwettbewerbe, aber der Swiss Culinary Cup ...

Schwierig für mich das zu beurteilen, da es meine erste Wettbewerbsteilnahme ist. Aber ich denke, für die Schweizer Kochbranche ist der SCC ein sehr bereichernder Wettbewerb.

Die Finalteilnahme bedeutet mir ...

... sehr viel. Ich bin stolz, ein Teil des Finalteams zu sein.

Bis zum entscheidenden Tag werde ich ...

... mich gut vorbereiten und verbessern. Ich werde planen und natürlich Probekochen.

Meine Stärken als Koch sind ...

Ich bin flexibel, offen für Neues, ein Teamplayer, motivierend und kritikfähig.

Ich muss noch daran arbeiten, dass ich ...

... manchmal mehr Ausdauer habe.

Privat bekoche ich meine Familie/Freunde mit ...

Für meine Freundin koche ich täglich, Familie und Freunde werden auch verköstigt. Im Sommer grilliere ich sehr gerne. Mein alljährliches Weihnachtssdinner ist sozusagen das Geschenk an meine Familie.

Das erste Gericht, was mir als Lernender super gelang, war ...

Ich konnte sehr gut mit Fisch, vor allem Egli und Felchen, umgehen. Im Dessertbereich gelangen mir besonders gut diverse Mousses.

Ich gestehe, in meiner bisherigen Kochkarriere völlig misslungen ist mir ...

... an meiner Lehrabschlussprüfung die Friandise: Kokosmakrone. Ich musste sie nochmals backen.

Zuletzt fürchterlich aufgeregt habe ich mich ...

... als ich im Coop und in der Migros diverse geschälte und geschnittene Früchte und Gemüse gesehen habe.

Wenn ich nicht am Herd stehe, dann ...

... bin ich sehr gerne mit meinen besten Freunden unterwegs. Ich bin aber auch gerne mal zu Hause, um einfach nichts zu tun. Den ganzen Sonntag auf dem Sofa liegen und Filme schauen.

Einmal in meinem Kochleben möchte ich ...

... mit einem berühmten Koch am Herd stehen. Das wäre eine grosse Sache. Oder Leuten, die nicht viel Ahnung haben, zeigen, wie man täglich frisch und einfach kochen könnte.

Ich gewinne den Swiss Culinary Cup, weil ...

... ich täglich zu 111 Prozent mit Freude und Motivation in der Küche stehe.

Motto:

«Ich mag es, wenn der Gast mit vollster Zufriedenheit nach Hause geht.»



ERNEST BARDHOKU

22-jährig, Sous-chef

Seit Oktober 2017 kocht Ernest Bardhoku als Sous-chef von Serge Chenaux im Restaurant Au Sauvage in Fribourg. Seine Kochlaufbahn startet er in Aosta (I) und dem Besuch der dortigen Hotelschule. Im Aostatal sammelte er im «La Clusaz» und im «Maison Cly» Erfahrungen. 2015 und 2017 siegte er an regionalen Kochwettbewerben in Aosta.

Es gibt viele Kochwettbewerbe, aber der Swiss Culinary Cup ...

... ist für mich eine gute Gelegenheit zu demonstrieren, was ich kann.

Die Finalteilnahme bedeutet mir ...

... sehr viel. Es ist die Chance zu zeigen, dass alle Opfer, die ich mit meinen jungen 22 Jahren erbracht habe, es wert waren.

Bis zum entscheidenden Tag werde ich ...

... so viel wie möglich trainieren, um mein Finalprogramm in Baden ruhig und pünktlich durchzubringen.

Meine Stärken als Koch sind ...

... meine Neugier, immer neue Dinge zu entdecken und meine Fähigkeit, Produkte durch eine originelle Zubereitung zu veredeln.

Ich muss noch daran arbeiten, dass ich ...

... noch viele Dinge täglich in der Küche lernen muss. Aber ich bin offen.

Privat bekoche ich meine Familie/Freunde ...

... relativ selten. Ich habe einfach zu viel zu tun. Aber wenn ich dazu komme, dann mache ich das immer mit einer Menge Spass.

Das erste Gericht, was mir als Lernender super gelang, war ...

... ein einfacher Kuchen aus Ei, Zucker und Mehl. Das Rezept hatte ich im Fernsehen ge-

sehen. Ganz ehrlich: Ich war damals auch erst elf Jahre alt und noch lange kein Kochlernender.

Ich gestehe, in meiner bisherigen Kochkarriere völlig misslungen ist mir ...

Ich sage es mal so: Ich hatte ein paar Abschnitte in meinem Leben, in denen es rasant zu- und herging. Seit ich 15 bin, stehe ich auf eigenen Füßen. Ich hatte nicht so ein süßes Leben wie viele meiner Freunde.

Zuletzt fürchterlich aufgeregt habe ich mich ...

... über einen Teller, den ich nicht so hinbekam, wie ich mir das eigentlich vorgestellt hatte.

Wenn ich nicht am Herd stehe, dann ...

... verbringe ich Zeit mit meinen Freunden und meiner Familie. Ich bin gerade Onkel geworden und kümmere mich gerne um meinen Neffen.

Einmal in meinem Kochleben möchte ich ...

... ein grosser Koch sein, der sein Wissen der nächsten Generation weitergibt.

Ich gewinne den Swiss Culinary Cup, weil ...

... ich viel investiert habe. Aber ich bin demütig. Allein dass ich im Final stehe, ist ein Erfolg.

Motto:

«Sei immer hungrig nach neuen Techniken, Produkten und auf neue Begegnungen.»



JÜRGEN SEMPACH

36-jährig, Sous-chef

Jürgen Sempach ist die rechte Hand von Küchenchef Christian Joye im Restaurant Egghölzli in Bern. Seine Kochlehre absolvierte er im Gasthof zum Schütz in Oppligen/BE. Danach arbeitete er als Chef de partie im Hotel Bären in Adelboden/BE und im «Astoria» in Luzern. Jürgen Sempach stand bereits 2002 im SCC-Final und wurde Vierter.

Es gibt viele Kochwettbewerbe, aber der Swiss Culinary Cup ...

... ist einzigartig, und ich finde es super, dass er ein Einzel- und kein Teamwettbewerb ist.

Die Finalteilnahme bedeutet mir ...

... ausgesprochen viel. Ich bin sehr motiviert.

Bis zum entscheidenden Tag werde ich ...

... konsequent trainieren und meine Arbeitsabläufe optimieren.

Meine Stärken als Koch sind ...

... mein zügiges Arbeitstempo sowie meine Belastbarkeit in hektischen Arbeitssituationen.

Ich muss noch daran arbeiten, dass ich ...

... – bezogen auf den SCC-Final – meine Arbeitsschritte optimiere und so mein Zeitmanagement in den Griff bekomme.

Privat bekoche ich meine Familie/Freunde mit ...

... einfachen Gerichten, welche ich speziell würze und anrichte. Oft habe ich eine Idee im Kopf und versuche, diese kochtechnisch umzusetzen. Dabei ist mir das Feedback meiner Familie und Freunde immer sehr wichtig.

Das erste Gericht, was mir als Lernender super gelang, war ...

... eine Vacherin-Torte.

Ich gestehe, in meiner bisherigen Kochkarriere völlig misslungen ist mir ...

... eine Aprikosenkonfitüre, die mir angebrannt ist.

Zuletzt fürchterlich aufgeregt habe ich mich ...

... über mich selbst, weil ich mir nicht die Zeit genommen habe, den Ravioliteig ruhen zu lassen.

Wenn ich nicht am Herd stehe, dann ...

... habe ich noch einen Haushalt zu erledigen. Ansonsten geniesse ich meine Freizeit mit Familie und Freunden, auf dem See oder im Schnee.

Einmal in meinem Kochleben möchte ich ...

... mich selbstständig machen mit meiner Freundin.

Ich gewinne den Swiss Culinary Cup, weil ...

... Kochen nicht nur mein Beruf, sondern meine Passion ist und ich mich sehr gut auf den Final vorbereitet habe.

Motto:

«Nimm dir Zeit für die wirklich wichtigen Dinge im Leben.»



Restaurant La Riva Lenzerheide/GR

Betrieb von Dominique Schrotter

Das «La Riva» ist im Besitz von Michael Rubach und präsentiert sich als ein stilvolles Restaurant mit gemütlichem Ambiente. Vom Haus aus geniesst man einen grossartigen Blick auf den Heidsee und auf das Bergpanorama. Herausragende Gerichte auf Dominique Schrotters Speisekarte sind unter anderem der 72 Stunden gegarte Schweinebauch, der pochierte Steinbutt an Safran und die Hummer-Ravioli mit Papaya-Chutney. Aktuell ist das Restaurant mit einem Michelin-Stern und 15 Gault-Millau-Punkten bewertet. Neben dem «La Riva» verfügt das Haus über ein Asia-Stübli, das jeweils freitag- und samstagabends geöffnet ist. Hier werden die Gäste mit Köstlichkeiten aus Japan, Thailand und China verwöhnt: Sashimi, Misosuppe, Frühlingsrollen, Thai Curry und Rindsfilet Szechuan.

WELCHER BETRIEB SCHICKT WEN INS RENNEN?

Sie stehen hinter ihren Kandidaten und drücken die Daumen – die Rede ist von den Arbeitgebern und Küchenchefs, ohne deren Support eine Finalteilnahme unmöglich wäre. Fünf Betriebe, darunter einer mit gleich zwei Finalistinnen, stellen sich vor.



Privatlinik Linde Biel

Betrieb von Tobias Jaberg

Die Privatlinik Linde in Biel gehört seit 2017 der Hirslanden-Gruppe an. Das Haus verfügt über 119 Betten, ein Ambulatorium (Tagesklinik), eine Notfallstation, sechs Operationssäle sowie ein Physiotherapie-, ein Radiologie- und ein Augenzentrum (mit eigenem Operationssaal). Über 80 Belegärztinnen und Belegärzte sowie 434 Mitarbeitende sind in der Klinik tätig. Verantwortlicher Küchenchef in der Klinik Linde ist Reinhold Karl, von 2000 bis 2002 erfolgreiches Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft. Seine Küche geniesst nicht nur bei den Patienten, sondern auch bei den Gästen im öffentlichen Restaurant des Tilleuls einen ausgezeichneten Ruf. Täglich bereiten er und seine Küchenmannschaft, zu der auch Tobias Jaberg gehört, rund 300 Mahlzeiten zu.



Restaurant Egghölzli Bern

Betrieb von Jürgen Sempach

Das «Egghölzli» an der Berner Weltpoststrasse ist ein gutbürgerliches Quartierrestaurant mit Gaststube, Atrium, Bar und Terrasse. Es ist ein Treffpunkt zum gemütlichen Höck, zu gepflegtem Essen oder zum Bankettanlass. Das Restaurant verfügt über 300 Plätze innen und rund 100 im Aussenbereich. Von montags bis freitags werden über Mittag zwei Tagesmenüs und ein Tageshit angeboten. Neben der Standardkarte und einem attraktiven Salatbuffet stehen den Gästen auch wechselnde Saisonspezialitäten zur Auswahl. Küchenchef im Restaurant Egghölzli ist Christian Joye, seine rechte Hand ist Jürgen Sempach. Gleich neben dem Quartierrestaurant befindet sich die Stiftung Senioren Appartements Egghölzli mit mehreren Arztpraxen und einer Physiotherapie.



Stiftung für Betagte Münsingen/BE

Betrieb von Bettina Jenzer und Sandra Aebi

Die Stiftung für Betagte in Münsingen führt insgesamt drei Betriebe: das Alterszentrum Schlossgut (Foto) mit Pflegeheim und Demenzabteilung, die Altersresidenz Bärenmatte mit Pflegeheim sowie Wohnen mit Dienstleistungen und die Alterssiedlung Sonnhalde mit altersgerechtem Wohnen. Die Stiftung für Betagte bietet mehr als 120 Pensionärinnen und Pensionären ein sicheres Zuhause. Sie werden von insgesamt über 120 Mitarbeitern liebevoll umsorgt. Die Küchencrew um Ex-Natikoch Yanick Mumenthaler, zu der die Finalistinnen Bettina Jenzer und Sandra Aebi gehören, sind vor allem für den Mittagstisch und die öffentliche Cafeteria verantwortlich. Jeden Mittwoch wird mit Beteiligung interessierter Bewohner die Menüplanung vorgenommen.



Hotel-Restaurant Au Sauvage, Fribourg

Betrieb von Ernest Bardhoku

Das Hotel Au Sauvage ist ein familiengeführtes Vier-Sterne-Haus im Herzen der Altstadt von Fribourg. Dank der gut erhaltenen, ursprünglichen Grundmauern aus dem 16. Jahrhundert besitzt jedes der 17 Zimmer seinen eigenen, ganz persönlichen Charme. Das hoteleigene Restaurant ist von «Gault Millau» derzeit mit 16 Punkten bewertet. Seit 2015 sind Hotel und Restaurant im Besitz der Familie Chenaux. Serge Chenaux ist Küchenchef. Zu seinem Team zählt Ernest Bardhoku, der als Chef de partie für die Vorspeisen und die Desserts im Restaurant Verantwortung trägt. Die Gerichte des Hauses basieren auf hochwertigen Grundprodukten und kommen unprätentiös daher. Traditionell wird im «Au Sauvage» viel Wert auf Fleisch gelegt. Ihm ist eine eigene Karte gewidmet.