

Schweiz am Wochenende

Ausgabe vom 19./20. April

Aufgetischt Weisser Wind, Freienwil

Etwas mehr als ein Jahr ist es her, als der umgebaute «Weisse Wind» in Freienwil wiedereröffnet wurde. Der Umbau darf als gelungen bezeichnet werden, trotz modernem Erscheinungsbild blieb das Beizenambiente aus den 1950er-Jahren erhalten. Doch alles Ambiente nützt nichts, wenn nicht ein Wirt – in dem Fall Stefan Frankenstein – und sein Team Köstliches auf die Teller zaubern. Dabei unterstreicht das kulinarische Angebot das Flair einer Landbeiz. Schon bei der Vorspeise – wir bestellen ein Rindstatar – wird aber klar, dass die traditionellen Gerichte modern interpretiert werden. Zum Tatar passt ein leichter «Federweiss» perfekt. Abends gibt es nebst der kleinen, feinen Karte meistens drei Tagesgerichte. Meine Wahl fällt auf ein Lammrack mit Kartoffelgratin und Saisongemüse. Abgerundet wird der Hauptgang mit einem Ripasso Classico Superiore Degani Valpolicella. Eigentlich satt, gönnen wir uns noch ein leckeres Schokoladen-Törtchen mit Vanille-Eis. Der volle Saal zeigt: Der neue Wind im «Weissen Wind» kommt an. Martin Rupf