



**EINGEKEHRT**

*Café*  
**PERROQUET  
VERT**

von Thomas Widmer

Ich bin seit meiner ersten Französischlektion an der Kanti Trogen, wo der Lehrer ein Ex-Fremdenlegionär war oder es zumindest behauptete – also, ich bin seit ewig ein Frankreich-Enthusiast.

Weil nun aber Frankreich, speziell mein Liebling Paris, weit weg ist, nehme ich ab und zu den Zug nach Biel. Das «Perroquet Vert» ist der allerbeste Paris-Ersatz der Schweiz, die jungen Kellner tragen weisses Hemd, dunkles Gilet und Fliege und heissen zum Beispiel Monsieur Simon und Monsieur Quentin. Die grün gepolsterten Sitzbänke, die Spiegel, die floralen Tapetenwände, die Blumenkelchlampen: alles wie im Jahr 1900. Und die Küche ist erstklassig mit Speisen wie hausgemachter Terrine, Tatare de bœuf und Poulet de Bresse; Schiefertafeln erzählen, was es gibt.

Das «Perroquet Vert» beweist, dass die Belle Epoque lebt. J'adore!



**FERNÖSTLICHE FRISCHE**

Geschmacklich bewegt sich Yuzu zwischen Orange und Zitrone. Die japanischen Zitrusfrüchte sind schwer erhältlich. Als Alternative bietet sich ihr Saft an. Einige Spritzer davon verleihen dem Dessert einen Frischekick. Saft, 12.90 Fr. [www.globus.ch](http://www.globus.ch)

**BRUNCHEN?  
NICHT OHNE  
EINEN ZOPF**



Dieser Zopf macht Freude: vollmundig im Geschmack, geknetet aus Weizen, Dinkel, Butter und Milch. Bio Suisse hat dem Butterzopf von der Bachhalde in Lieli LU eine Bio-Knospe mit Sonderauszeichnung verliehen. [www.biohofbachhalde.ch](http://www.biohofbachhalde.ch)



**WAS DER  
OFEN  
HERGIBT**

Autor Del Principe hält den Ofen für das «vielseitigste Kochgerät». Das unterstreicht der

Basler mit Rezepten – selbst Risotto und Salat bereitet er im Ofen zu. Claudio Del Principe, «al forno», AT Verlag, 39.90 Fr.

**O TANNENBAUM, O TANNENBAUM**

Dieser Weihnachtsbaum führt ins Dilemma. Er ist zu schön, um ihn zu zerstören. Und er sieht zu verführerisch aus, um ihn

stehen zu lassen. Aber verschenken kann man ihn bestimmt. Er besteht aus Schoggi, Mandeln, Pistazien und Himbeeren und wird

von den Schwestern Fabia und Laura Löw in Zürich produziert. Preis: 35 Fr. Verkaufsstellen: siehe unter [www.weloewyou.ch](http://www.weloewyou.ch)



**PERROQUET VERT**

Zentralstrasse 15, 2502 Biel,  
Tel. 032 322 25 55,  
[www.perroquetvert.ch](http://www.perroquetvert.ch)