

Der kulinarische Reiseführer „GUSTO“ 2013:

Wenn man sich das Konzept der Sonne so anschaut, ist man eigentlich bloß noch verwundert, dass nicht sehr viel mehr Restaurants einen ähnlich klaren Kurs fahren. Konsequenterweise moderne Gastronomie mit Bio-Zutaten in einem einladenden, offenbar erst vor kurzer Zeit runderneuernten Rahmen – der pure Kontrast zum historischen Kloster-Flair von St. Peter. Ein paar Dinge – hausgeräucherter Entenschinken, selbst gemachte Zibärte-Trüffel – darf man mitnehmen, vieles andere vor Ort genießen. Und weil jeder einzelne Gang verlockend beschrieben wird, will man eigentlich alles rauf und runter bestellen. Im Anschluss an saftiges Wachtelfleisch mit Crêpe und knackigem Rhabarber gab es eine erfrischende Kombination aus Wassermelone (leicht pikant gewürzt, wir meinen Koriander zu schmecken) und mild abgchmeckten Avocadoscheiben, die meinem Gurke-Dill-Sorbet, einer Scheibe Seidentofu und ein paar Radieschenschnitzen angereichert wurden. Der (wirklich!) à la minute gebeizte Bio-Lachs wurde von einer Grapefruitvinaigrette aufgepeppt, die Bio-Garnelen setzten einen süßlichen Kontrapunkt, zwei Sesamteigblätter umrahmten das Ganze - und einen Hauch Chili haben wir noch wahrgenommen. Zum Bioland-Rinderrücken (saftig, auf den Punkt gegart) hatte sich Patron Hanspeter Rombach ein Süßkartoffel-/Normalkartoffel-/Tofu Gratin (hätte etwas knuspriger ausfallen dürfen, und man kann auch diskutieren, ob der Tofu überhaupt notwendig war) und eine peppige, deutlich säuerliche Sojaschalottensauce einfallen lassen. Dazu gab es kleine Gemüse (Möhrenscheiben, Fenchel), die nicht albern tourniert worden waren, aber ihren gesamten Geschmack bewahrt hatten. Vom angekündigten Portobello hätten wir freilich gern mehr gegessen, doch wir entdeckten nur eine einzige, eher kleine Pilzscheibe auf dem Teller. Noch etwas spannender als das Rindfleisch fiel der Bioland-Lammrücken aus. Er wurde tranchiert, war perfekt rosa gegart und kurz mit einer Zwieback-Soubise ohne übertriebenen Zwiebelgeschmack gratiniert worden. Kartoffelcrepes mit Amaranth, locker und aromatisch, sowie die gleichen Gemüse, die es schon zum Rind gegeben hatte, ergänzten diesen Gang überzeugend. Ach ja, zwei Nocken Feigenpüree wurden auch noch gereicht – sie passten vortrefflich zu der mild-süßlichen Soubise.

Nicht nur die pikanten Speisen, auch die zuckrigen werden in der Sonne mit Bio-Produkten zubereitet, auf die Region und auf die Saison abgestimmt. Das Tannenspitz-Eisparfait besaß wirklich einen intensiven, leicht ätherischen Tannengeschmack, ohne aber im Geringsten harzig zu wirken (dazu fruchtiges, nicht zu süßes Aprikosenragout), und die Creme brûlée war mit Schlüsselblume und wilder Mango aromatisiert worden – dazu eindeutiges Zitronengras-Eis. Der Abschluss des Essens war eher sechs als fünf Pfannen wert, lediglich über die Schlüsselblume kann man diskutieren, denn deren Aroma ist sehr oft (und war es auch in diesem Fall) recht dezent.

Über den Service, der hier sehr aufmerksam und überaus freundlich zugange ist, miss man dagegen keine Sekunde diskutieren; über die umfangreiche, mit Badener Spitzen und vielen Bio-Weinen bestückte Weinkarte ebenfalls nicht. Weil alles Hand und Fuß hat, stellen wir gern fest, dass die Sonne gemeinsam mit der berühmten Klosterbibliothek des Ortes der wichtigste Grund ist, nach St. Peter zu reisen.