

[Startseite](#) | [Leben](#) | [Berner Restaurants](#) | Restaurant Lorraine 22 Bern: Knusprig wie ein echtes Wiener Schnitzel

Abo **Gastrokritik Lorraine 22, Bern**

Knusprig wie ein echtes Wiener Schnitzel

Im Restaurant Lorraine 22 kommt Brasserie-Stimmung auf. Im Lokal kochen und servieren Menschen mit und ohne Behinderung.

BZ



Gesellschaft

Berner Restaurants

Essen und Trinken

Rezepte

Ausflugstipps



Die frittierten Austernseitlinge mit Kartoffelsalat und Konfitüre.

Fotos: sul

Das Restaurant Feldschlösschen, genannt «Felder», war einer der letzten echten Spunten der Stadt. Vor einigen Jahren schloss er seine Türen, und im alten Sandsteinhaus an der Berner Lorrainestrasse wurde 2023 das Lokal Lorraine 22 eröffnet. Im Quartier wurde das Schlimmste befürchtet – eine weitere Hipster-Designer-Bar mit astronomischen Preisen.

Die Realität sieht nun weniger drastisch aus: Nach der Renovation herrscht im Lokal gemütliche Brasserie-Atmosphäre, und auch die Preise scheinen nicht überhöht. Einzig die Gäste sind an diesem Abend spärlich erschienen, doch dazu später.



Das Lokal wurde frisch saniert, aber ohne den Beizencharme zu verlieren.

Lorraine 22 bezieht sich auf die Adresse des Restaurants – und gehört zur «Corporate Identity» der Lokale von Blindspot, einer Berner Organisation, die sich für die Inklusion von Menschen mit Behinderung einsetzt. Blindspot betreibt auch das Provisorium 46 in der Länggasse und die Fabrique 28 im Monbijou.

Ein sympathisches Konzept, das wir als Gäste einzig bemerken, wenn der junge Kellner die Biergläser und später die angerichteten Teller nicht auf den Tisch stellt, sondern sie uns in die Hand drückt.



Der Rucolasalat wird von ausgezeichneten Falafeln begleitet.

Wir trinken das bitter-süffige India Pale Ale von Docteur Gab's (8 Fr.), einer Westschweizer Brauerei, deren Biere diesseits des Röstigrabens kaum verbreitet sind. Zur Vorspeise bestellen wir einen Rucolasalat mit Falafel und pikantem Apfelchutney (14.50 Fr.). Die Kichererbsenbällchen heben sich positiv ab von der Massenware am Kebabstand, und das süssliche Chutney verträgt sich bestens mit ihnen.

Die Auswahl an Hauptgerichten ist übersichtlich. Hier werden keine aufwendigen Saucen zubereitet, dafür wird gerne Hausgemachtes gebraten und frittiert. Der Testesser entscheidet sich für das Austernseitlingschnitzel mit warmem Kartoffelsalat (26.50 Fr.).

Das vegetarische Pilzschnitzel überzeugt als Wiener-Schnitzel-Alternative vollends. Die Panade ist äusserst knusprig, und die Austernseitlinge imitieren das Fleischige erstaunlich gut. Wie beim Klassiker wird dazu etwas Preiselbeer- oder hier womöglich Johannisbeerkonfitüre und ein Zitronenschnitz serviert. Abzug gibts beim Kartoffelsalat, der traditionsgemäss zwar lauwarm serviert wird, aber mehr Salz oder Würze vertragen hätte.

Der Begleiter hat die hausgemachten Fischknusperli bestellt (28 Fr.) und ist sehr zufrieden, auch wenn die Remouladensauce etwas spärlich bemessen wurde.



Zum Dessert stehen Variationen im Weckglas zur Auswahl.

Zum Dessert gibts wechselnde Kreationen im Einmachglas (7.50 Fr.). Wir wählen das Zwetschgen crumble mit knusprig-

gen Streuseln und sehr süssem Kompott, zudem ein ausgezeichnetes Tiramisù.

Während wir löffeln, rätseln wir, weshalb das Lokal zumindest an diesem Donnerstagabend so spärlich besetzt ist. Womöglich liegt's am Überangebot an Restaurants in der kleinen Lorraine – gut möglich, dass das Lorraine 22 am Loryplatz, im Murifeld oder in Köniz deutlich mehr Zulauf hätte.

Lorraine 22, Lorrainestrasse 22, 3013 Bern, Telefon 031 517 83 99, www.lorraine22.ch ↗, unter der Woche nur abends geöffnet, sonntags geschlossen.



Abonnieren Sie den Podcast auf Spotify ↗, Apple Podcasts ↗ oder in jeder gängigen Podcast-Apps.

Adrian Hopf-Sulc ist Redaktor und schreibt über Wirtschafts- und Finanzthemen im Kanton Bern. [Mehr Infos](#)

✕ @adrianhopf

Fehler gefunden? [Jetzt melden.](#)

0 Kommentare