



Stadt Bern

Region Bern

Kanton Bern

Emmental

Ob- u. Nidwalden

Thun

Ob-

[Startseite](#) | [Lokales](#) | [Stadt Bern](#) | [Neue Beizen am Bärenplatz : Die «Front» ist zurück](#)Abo **Neue Beizen am Bärenplatz**

Die «Front» ist zurück

Mit dem Restaurant Röstigrabe kehrt die Gastro-Meile beim Bundesplatz zurück auf den Radar der Berner Gäste. Sogar die Konkurrenz freut sich über die Eröffnung.



Claudia Salzmann, Adrian Moser (Fotos)

Publiziert heute um 06:31 Uhr



In dieser «Bärenstube» und weiteren Räumen des Restaurants Röstigrabe werden am Bärenplatz Schweizer Spezialitäten aufgetischt.

Foto: Adrian Moser

Vier Damen unterhalten sich angeregt beim Cappuccino, ein Pianospielder bereitet sich auf seinen Einsatz vor. Am Bärenplatz sind Baugerüste wieder Tischen gewichen. Monatlang mieden Bernerinnen und Berner den Platz wegen der Grossbaustelle. Massgeblich zur Stimmung trägt bei, dass die Sanierung im ehemaligen Gfeller und Chez Edy beendet ist. Das neue Lokal heisst Röstigrabe, geführt wird es von den Gebrüdern Eltschinger.

Florian Eltschinger gibt drinnen letzte Anweisungen, dann steigt er selber auf einen Stuhl, um Lampen zu richten. Er führt das Unternehmen Remimag mit seinem Bruder Bastian. In Bern gehört ihnen auch das Schwellenmätteli, die Guggelibeiz und das Toi & Moi. Schweizweit laufen insgesamt 28 Gastro- und Hotelbetriebe unter der Remimag AG.

Der Röstigrabe ist ein Gigant: 300 Innenplätze auf diverse Räume und den Wintergarten verteilt. 200 Aussenplätze auf dem Bärenplatz. 60 Angestellte braucht es, um die Gäste an sieben Tagen bei Laune zu halten. Gastgeber sind Kristin und Jan Schinauer.



Mit dem Restaurant Röstigrabe wird die Front wieder lebendig. Kristin und Jan Schinauer und 60 Teammitglieder empfangen ab Mittwoch Gäste.

Foto: Adrian Moser

Küchenchef Benjamin Emelius hat die Menüs auf Deutsch und Französisch verfasst, angelehnt an den Röstigraben, der die Deutsch- und die Westschweiz trennen soll. Dabei gibt es diesen gar nicht, denn auch in der Westschweiz wird Röstli zubereitet. «Wir bringen den Röstigraben jetzt näher zum Bundeshaus», sagt Florian Eltschinger und lacht.

Das Konzept ist ganz schweizerisch: Das Serviceteam arbeitet in Hosenträgern und trägt Gürtel mit Kuh-Motiven. Drinnen dominiert ein sieben Meter langer Scherenschnitt aus Stahl, der als Raumtrenner funktioniert. Die floralen Kissen auf den farbigen Sofas warten auf Gäste. An den Wänden hängen Röstiraffeln und andere Küchenutensilien.



Die «Winstub» ist einer der neu gestalteten Räume.

Foto: Adrian Moser

Morgens wird gefrühstückt, ab Mittag gibt es Schweizer Speisen. Darunter natürlich Röstli, aber auch Spezielleres wie Waadtländer Fischsuppe, Schaffhauser «Böl-

letünne» (Zwiebelkuchen) oder Zürcher Geschnetzeltes. «An dieser Lage muss man für Touristen aller Nationalitäten, Veganer, Weintrinker und Fleischesser etwas bieten», sagt Florian Eltschinger.

Wandel an der «Front»

Der Röstigrabe ersetzt das Chez Edy und das ehemalige Gfeller, wo ältere Semester für Kaffee und Kuchen einkehrten. «Bürzi Casino» wurde es genannt. Davon übrig geblieben ist lediglich das Schild, das Florian Eltschinger gleich selber abmontiert hat und das im Innenraum an die vergangenen Lokale von Christian Gfeller erinnert. Als eine Kernsanierung fällig wurde, entschloss sich Gfeller, mit seiner Erben-gemeinschaft die Häuser zu verkaufen. Besitzerin ist nun die PSP Swiss Property.



Ein Blick in den Wintergarten des Restaurants Röstigrabe.

Foto: Adrian Moser

Es ist nicht der einzige Wandel an der «Front», wie der Platz von Bernerinnen und Bernern genannt wird: Ende letztes Jahr wurde bekannt, dass auch das benachbarte Mazot saniert [↗] und an ein Gastrokonzept der Migros übergehen wird. An

der Ecke geschäftete das Way to India, hier ist eine Pizzeria namens Piazza Italia gestartet.



Ein Teil der Bauarbeiten am Bärenplatz ist beendet. Noch nicht parat ist das ehemalige Mazot.

Foto: Adrian Moser

Die einzigen Konstanten am Bärenplatz sind das Santa Lucia des Zürcher Gastrounternehmens Bindella und das Café Fédéral von Lukas Uehlinger am anderen Ende des Platzes. «Wir freuen uns über die innovativen Nachbarn. Und dass der Platz endlich wieder lebt», sagt Uehlinger. Für ihn seien die letzten Jahre in doppelter Hinsicht schwierig gewesen, da nebst den Lockdowns auch die Baustelle belastend fürs Geschäft gewesen sei.

Gegen Mittag füllen sich die Tische. Gäste schöpfen sich Salat, Bier begleitet die Zeitungslektüre, und es riecht nach Weissweinsuppe und Rösti. Das Plätschern des Brunnens, wo sich die Bauarbeiter der Mazot-Baustelle für ihre Pause waschen, ist wieder hörbar.