

Berner Restaurant Bay holt Gault-Millau-Koch

Martin Strehle ist seit Oktober neuer Küchenchef im Restaurant Bay in Bern. Zuletzt kochte er in dem mit 14 Gault Millau Punkten ausgezeichneten Restaurant des Tropenhauses Frutigen.



Martin Strehle.

Bild: zvg

Seit Oktober 2019 entwickelt Martin Strehle die moderne, französisch klassisch inspirierte Küche im Restaurant Bay weiter. Das Stadtberner Lokal zeichnet sich besonders durch Second-Cuts und regionale Fischgerichte aus.

Zuletzt kochte Martin Strehle in dem mit 14 Gault Millau Punkten ausgezeichneten Restaurant des Tropenhauses Frutigen. Zuvor arbeitete der renommierte Koch und gebürtige Deutsche im Hotel St. Petersinsel und im Lindner Hotel Leukerbad.

Geschäftsführerin Christina Bridel freut sich über die Verpflichtung des neuen Küchenchefs: «Die Kreationen von Martin Strehle passen genau zu unserem Konzept, er kocht mit viel Fantasie und Liebe zum Detail. Er ist die perfekte Ergänzung unseres Teams.»

Gemeinsam mit ihrem Mann Maurice Bridel betreibt sie zudem seit mehreren Jahren erfolgreich das Restaurant Bonbec in der Rathausgasse.

Eventlocation mit eigener Küche geplant

Das Restaurant Bay wurde im März 2018 eröffnet und feiert nun das 600-Tage Jubiläum. Neben dem neuen Küchenchef gibt es eine weitere Neuigkeit zu vermelden: Der historische Wurstenbergturm, an welchen der moderne Teil des Restaurants angrenzt, wird zum neuen Eventlokal mit eigener Küche.

Die neue Location wird Ende Oktober eröffnet und lädt zu vielseitigen Events von 10 bis 50 Personen.

Das Lokal ist unter anderem bei Gault Millau Pop gelistet und gewann den Best of Swiss Gastro «Trend» Award. Die Architektur der Lokalität wurde mit dem Jost Hartmann-Preis der Stadt Bern ausgezeichnet. (htr)

Publiziert am Mittwoch, 09. Oktober 2019