





Von Amsterdam nach Bern

Text und Foto: Caroline Mohnke

Riccardo Falconi ist eine aparte Erscheinung im Capitol Restaurant & Bar an der Berner Rathausgasse: Zwirbelbart, Schiebermütze, fein abgestimmtes, gemustertes Hemd und Gilet. Seine Leidenschaft ist das Kreieren von Cocktails. Das erkennt man sofort, wenn er einen Drink mixt: Mit italienischem Charme und gekonnten Handgriffen zaubert er köstliche Kreationen für die Gäste. Jeder Drink gleicht aromatisch einem Gedicht und ist optisch eine Augenweide.

Bevor der studierte Chemiker aus den Abruzzen vor zwei Jahren im Capitol eine Stelle als Barchef antrat, arbeitete er acht Jahre in Amsterdam. In verschiedenen Vier-Sterne-Hotels lernte er alles über die Kunst der Mixologie, wie man das Handwerk der Cocktailherstellung heute nennt. «Ich möchte unseren Gästen ein unvergessliches Geschmackserlebnis bieten», erzählt er. Ob bitter, süß, erdig oder sauer, nussig, wurzig: Die Karte im Capitol lässt keine Wünsche offen. Riccardo Falconis Ideen scheinen unendlich.

Im Capitol treffen die Gäste auf ein durchdachtes Konzept mit ein paar wenigen Hauptgängen und vielen kleinen Gerichten zum Teilen und Selbstzusammenstellen. Dabei setzt die Küchenbrigade laut Miteigentümer Sebastian Imhof wann immer möglich auf Schweizer Produzenten. Für die passende Trinkbegleitung ist Riccardo Falconi besorgt. Der 32-jährige Barprofi wohnt mitten in der Stadt Bern. Seine Freizeit verbringt er übrigens am liebsten in der freien Natur oder mit seiner Bassgitarre. ■