



Chef de Service Isabella Kressin mit Pächterin Jeannine Meili (v.l.).

«Rössli» feierte Eröffnung

Nachdem das Zolliker «Rössli» über ein halbes Jahr geschlossen war, feierte es am Sonntag Neueröffnung. Gastronomin Jeannine Meili, die bereits den «Pflugstein» in Erlenbach und die «Rebe» in Herrliberg führt, ist die neue Pächterin.

Die rund 500 Gäste liessen sich feine Häppchen und Glace von der mittlerweile auch in Küsnacht beheimateten Confiserie Honold munden. Angesprochen wurde Meili vom Bürgerverband Alt Zollikon, ob sie das Restaurant im Herzen von Zollikon übernehmen wolle. Der Bürgerverband nennt das aus

dem 16. Jahrhundert stammende Wirtshaus bereits seit 1995 sein eigen.

«Das Haus wurde vor einigen Jahren für 3 Millionen Franken saniert. Wir haben deswegen nur wenig modernisiert, etwa die Küche», erklärt Jeannine Meili. Wichtig sei ihr der persönliche Touch, schliesslich komme es vor allem auf eine gute Küche und den netten Service an. Dafür zuständig werden Chef de Service Isabella Kressin und Küchenchef Filipe Almeida sein, die schon bis anhin für Jeannine Meili tätig waren. Die Küche soll gutbürgerlich sein mit Entrecôte als Spezialität. Ausserdem wird ein Mittagessen für unter 30 Franken das Angebot ergänzen. Gegenüber dem altherwürdigen Riegelhaus hat Jeannine Meili zudem einen Gewölbekeller für Weingustationen dazugemietet. (pfs.)



Gewölbekeller des neu eröffneten Restaurants Rössli.

Fotos: pfs.