

## Ein Gasthof zum Verlieben

Von Alexander Kühn

Gutbürgerliche Speisen auf hohem Niveau und eine bestens geschulte Servicebrigade machen den Besuch im 1555 erbauten Riegelhaus zu einem grossen Vergnügen.



Schlicht hervorragend: Das Backhendl im Rössli.

Adresse: Alte Landstrasse 86 8702 Zollikon

Telefon: 044 391 27 27

Öffnungszeiten: Di–Fr 11.30–14 Uhr und 18.30–24 Uhr, Sa/So 18.30–24 Uhr

### Frische Marktküche

Es war Liebe auf den ersten Biss. Und deshalb beginnt diese Restaurantkritik für einmal nicht mit dem Ambiente oder den Vorspeisen, sondern mit dem exzellenten Backhendl (34 Fr.), das uns Küchenchef Filipe Almeida als Hauptgang servieren liess. Wunderbar kross die Panade, zart und saftig das Fleisch. In dieser Qualität hatten wir den Klassiker der Wiener Küche in Zürich zuvor nur einmal gegessen – beim grossen Meister Marcus G. Lindner, als dieser noch im Mesa kochte. Ebenfalls vollauf gelungen fanden wir den zum Geflügel gereichten lauwarmen Kartoffelsalat, dem grober Senf und Essiggurkenwürfel Würze verliehen.

Schon die Vorspeisen hatten uns überzeugt: zum einen die al dente aus dem Wasser gezogenen Taglierini mit knackigem Artischockenragout und Rucola (24.50 Fr.), zum anderen eine schön einreduzierte, kräftige Hummerbisque mit einem Schlag Crème fraîche (16 Fr.). Einziger Kritikpunkt: Hummerfleisch suchten wir in der nicht eben günstigen Suppe vergeblich.

Das zweite Hauptgericht, ein sautiertes Steinbuttfilet (49 Fr.), hätte der Chef besser neben dem Safranrisotto und dem Artischockengemüse auf einem flachen Teller platziert. Im tiefen Teller vermengten sich die einzelnen Komponenten zu sehr miteinander. Geschmeckt hat es trotzdem gut, auch wenn der Risotto ein wenig zu breiig geraten und der sonst erstklassige Fisch einen Tick über den idealen Punkt gegart worden war.

Unser Liebling unter den Desserts im Rössli ist die à la minute zubereitete Tarte Tatin (14.50 Fr.), die hier aus einer dünnen Schicht knusprigem Blätterteig und angenehm säuerlichen, caramelisierten Äpfeln besteht. Dazu gibt es eine Kugel Passionsfrucht-Glace. Die stammt zwar nicht aus eigener Produktion, sondern von der Konditorei Honold, gefiel uns aber ausgezeichnet. Die süsse Spezialität des Hauses, die Rössli-Cremeschnitte, wird in zwei Grössen (5 Fr./9.50 Fr.) angeboten. Vom Zuckerguss obendrauf hätten wir uns ein bisschen weniger gewünscht, sonst kam die Leckerei ziemlich genau an die perfekte Cremeschnitte heran.

Die Servicebrigade erfüllt ihre Aufgabe sehr aufmerksam und freundlich, aber mit angenehmer Zurückhaltung. Der Gast ist im stattlichen Riegelhaus mit der geschmackvoll eingerichteten Stube König und wird anders als in einigen -Lokalen der sogenannten städtischen Trend-gastronomie nicht mit unangebrachter Kumpanei überfahren. Und was gibt es Schöneres als in -einer solchen Oase bei einem Glas Riesling-Silvaner aus Herrliberg auf das im besten Sinn gutbürgerliche Essen anzustossen?

Die Pächterin Janine Meili, die auch das mit 14 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnete Restaurant Pflugstein in Erlenbach und die Rebe in Herrliberg führt, wollte erst keinen weiteren Betrieb übernehmen. Nachdem der Bürgerverband Alt-Zollikon die Gastronomin durch das 1555 erbaute Haus geführt hatte, entschied sie sich aber zum Glück anders. Zum Rössli gehört auch ein Gewölbekeller im gegenüberliegenden Haus, der für Apéros zur Verfügung steht. Vorspeisen 10.50–24.50 Franken, Hauptspeisen 34–53 Franken