

À la carte

Zu ebener Erde und erster Stock

Obwohl sich das «Rössli» in Zollikon in der ersten Etage befindet, was so manchen abschreckt, gibt es keinen Grund das Traditionshaus nicht zu besuchen.

von **Andreas Honegger** | 3.8.2015, 05:30 Uhr

Restaurants in der ersten Etage haben es oft nicht leicht. Die Schwellenangst für potenzielle Gäste scheint mit jeder Stufe zu wachsen, die das Lokal vom Parterre trennt. Damit hatte auch das «Rössli» in Zollikon zu kämpfen, trotz wunderbarer Lage mitten unter den Riegelhäusern des alten Dorfkerns grad neben der Kirche. Nur von Leidmählern leben zu müssen, lässt manchen Wirt wirtschaftlich sterben. Das «Rössli» hat aber einen Neustart erfahren, als die umtriebige und erfolgreiche Wirtin Jeannine Meili es ihrem Konglomerat aus dem Erlenbacher «Pflugstein» und der Herrliberger «Rebe» hinzufügte. Sie hat rund um den Dorfbrunnen vor dem Haus ein Gartenrestaurant aufgemacht, so dass wir für diese Kolumne den – wenn auch sprachlich etwas holprigen – Titel von Nestroys Posse ausleihen können.

Die gute Freundin, die uns bei unserem Besuch begleitete, erzählte, dass die neue Wirtin sich meist die Zeit nehme, auch in Zollikon von Tisch zu Tisch zu gehen, um die Gäste zu begrüßen. Und generell hört man viel Gutes über die Gästefrequenz und die Küche. Wir haben für unseren Besuch den Tag ausgesucht, an dem die Unwetter zur Beendigung der sommerlichen Hitzewelle angesagt waren. Deshalb wohl durften wir nicht im Freien essen und waren überhaupt die einzigen Gäste an diesem Abend. Das tat allerdings der guten Laune und den Leistungen von Küche und Service keinen Abbruch.

Ein Randensalat mit Melonenkugeln und etwas Ziegenkäse (Fr. 16.50) war originell, auch die Kalbfleischravioli (Fr. 24.50) sowie ein Siedfleischsalat (Fr. 17.50) ergaben einen guten Auftakt. Allerdings muss man die Frage aufwerfen, ob denn zwingend zu allem und jedem immer noch eine grosse Handvoll Rucola auf den Teller kommen müsse. Aber dieser generelle

Modetrend darf keineswegs dem «Rössli» allein angelastet werden. Der Vormarsch dieses Grünzeugs, dessen starkes Aroma die einen heiss lieben, die andern aber eisig kalt lässt, scheint sich nicht aufhalten zu lassen. Ein Wiener Backhendl, in Einzelteilen in knuspriger Panade ausgebacken, kam – völlig rucolafrei – mit einem guten Kartoffel-Gurken-Salat auf den Tisch (Fr. 34.–), und die geschnetzelte Kalbsleber mit knuspriger Rösti (Fr. 35.–) machte Spass. Es gibt keinen Grund, das Traditionshaus im Herzen Zollikons nicht zu besuchen, sei das im Parterre oder im ersten Stock.

«Rössli», Alte Landstrasse 86, 8702 Zollikon. Tel. 044 391 27 27. Mo sowie Sa- und So-Mittag geschlossen.

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.