



Jeannine Meili pendelt zwischen dem «Pflugstein» (Erlenbach) und dem «Rössli» (Zollikon). Filipe Almeida ist ihr verlässlicher Mann am Herd.



Neu getestet!  
13



## Hendl & Schwalben im «Rössli»

**«RÖSSLI», ZOLLIKON ZH** Ein Goldstück an der Goldküste! **JEANNINE MEILI** («Pflugstein», Erlenbach) hat das «Rössli» übernommen. Was sie anpackt, hat Erfolg. Küchenchef **FILIFE ALMEIDA** sorgt für volles Haus und erste Punkte im GaultMillau.

**D**as «Rössli» mitten im Dorf gibts, so verraten es uns die Geschichtsschreiber, seit 1562. So munter wie jetzt ging es im wunderschönen Riegelhaus nicht immer zu und her. Für frischen Wind sorgen zwei vom Erlenbacher «Pflugstein»: Gastgeberin Jeannine Meili und Küchenchef Filipe Almeida. Der hat Talent und Humor: «Café complet» heisst beispielsweise ein beliebtes Mittagsgemisch mit Salat, Hereford-Entrecôte, Café de Paris, Pommes Allumettes («so viel Sie mögen») und einer kleinen hausgemachten Cremeschnitte. Der Preis ist zumindest für Goldküsten-Verhältnisse ein Schnäppchen: CHF 49.50. Wir wollten Don Filipe von der asiatischen Seite kennenlernen: Curry-Zitronengras-Suppe mit sautierter Jakobsmuschel, gedämpfter Zander an einer Green-Currysauce mit Pak Choi. Gemeinsamer Nenner: tadellos zubereitet, allerdings auffallend zurückhaltend gewürzt. Mehr wäre da mehr.

**Traditionshäuser** wie das «Rössli» setzen völlig zu Recht auf traditionelle Gerichte. Das «Wiener Backhendl» mit warmem Kartoffelsalat oder die frischen Kalbsleberli mit knuspriger Rösti sind Renner auf der Karte. Sehr empfehlenswert die geduldig glasierte Kalbsschulter, die uns in XXL-Portion und mit einem tadellosen Spargelrisotto erreichte. Die Klassiker aus dem Meer: eine Hummerbisque mit Crème fraîche und reichlich Hummerfleisch und natürlich der Loup de Mer, der am Tisch aus der Salzkruste geschlagen und filetiert wird. Entdeckung auf der Weinkarte: «Hirondelle» (Deutsch: Schwalbe), ein neuer

Wein aus dem Botta-gestylten Faugères-Keller von Silvio Denz im Saint-Emilion. Die Swiss serviert diesen eleganten Merlot auch mal in der Businessclass.

PS: Jeannine Meilis neustes Baby – der Goldcoast Delivery. Liefert Schnitzel, Backhendl und Siedfleisch ins Haus. [www.goldcoastdelivery.ch](http://www.goldcoastdelivery.ch)

**Restaurant Rössli**  
Alte Landstrasse 86  
8702 Zollikon  
Tel. 044 391 27 27  
Montag geschlossen  
Sa und So ab 18.30 Uhr geöffnet  
[www.roesslizollikon.ch](http://www.roesslizollikon.ch)

20/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben 🍷 Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung 🍷 Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität 🍷 Note für beste Qualität und hohe Konstanz 🍷 Hoher Grad an Kochkunst und Qualität 🍷 Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

## Weintipp Roter Spanier vom Kultwinzer

Der temperamentvolle Amic 2012, Clos d'Agon will nur eins – den Gaumen mit seiner frivolen Aromatik erfreuen. Vinifiziert wurde der Rotwein aus den kräftigen Traubensorten Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Monastrell. Kaum im Glas sind Noten von reifen schwarzen Kirschen, Stachelbeeren und

Cassis auszumachen. Im Gaumen saftig und fruchtbetont. Die Gerbstoffe sind fein, delikate. Im Finale dominieren Aromen von Schokolade, Dörripflaumen und Zimt. Vinifiziert wird der gehaltvolle Spanier von Kultwinzer Peter Sisseck, dessen Weine Pingus und Hacienda de Monasterio Weltruhm erlangt haben.



Mondovino  
[www.mondovino.ch](http://www.mondovino.ch)  
Jetzt geniessen.  
Trinktemperatur:  
15 bis 16 Grad.  
CHF 23.50