

2020  
2021

# ZÜRICH GEHT AUS!

Die neuen Küchenstars in den Zürcher Gourmetlokalen  
Gut essen mit Aussicht oder direkt am Wasser  
Kulinarische Entdeckungsreisen rund um die Welt  
Die ganze Vielfalt der italienischen Küche  
Gemütliche Beizen für Geniesserinnen und Geniesser  
Kreative Vegi-Lokale und lustvolle Fleischtempel

150  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET





## Wädenswil

## Eder's Eichmühle

## Attraktionen in ländlicher Idylle

Manchmal lohnt es sich, den lieben Gott einen guten Mann sein zu lassen. Dachten sich an diesem Mittag gleich zwei-einhalb Dutzend Menschen, vielleicht auch ein paar mehr. Sie alle schienen nicht nur Appetit mitgebracht zu haben in «Eder's Eichmühle», sie hatten auch Zeit und Lust aufs Geniessen. Es hatte etwas sympathisch Anachronistisches, das Schauspiel im Garten der Mühle, das mit der einen oder anderen Flasche Wein, mit diversen Gängen, hier und da auch mit einem Digestif einherging. Platz war hier schon immer, unter den Abstandsbedingungen des Sommers 2020 ist dies ein unschätzbare Vorteil. Wer da ist, will also meist gar nicht mehr gehen.

Was auch an der Weinkarte liegen könnte. Es hat, was alles andere als selbstverständlich ist, allerlei reife Flaschen, ältere Jahrgänge, und das nicht mal allzu teuer. Grossartig ist auch, anderswo nicht zu finden, das Angebot an halben Flaschen. Was solls, sagten wir uns und baten um einen ordentlichen Burgunder. Der 2014er Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes von Rossignol-Trapet, die halbe Flasche zu 58 Franken, ist ein Beispiel dafür, wie grosser Pinot noir, noch dazu aus biologischem Anbau, schmecken kann: fein, elegant, präzise und kein bisschen vom Holz überlagert. Wer lieber nach Bordeaux schielt, könnte sich den Château Faugères von 2016 bestellen (Fr. 60.-/halbe Flasche). Unter den Schweizer Trouvaillen wäre beispielsweise der Cornalin von Germanier (Fr. 89.-/ganze Flasche) zu nennen, bei den offenen Weinen der 2016er Château Gaillard (Fr. 14.-/dl) zu erwähnen. Ausgezeichneter Service ist eh Standard: Damit sich draussen keine Insekten in unsere Getränke verirren, brachte die zuständige Mitarbeiterin spezielle Gewebedeckchen mit Gewichten, die auf Flasche und Glas gehängt wurden.

Die Familie Eder – Doris und Jürgen Eder, Tochter Debi und Sohn Oli – lässt sich aber auch beim Essen nicht zweimal bitten. Mittags ist das Angebot etwas kleiner als abends, aber nicht weniger ambitioniert. Das Tatar vom schottischen Lachs wurde mit einer erfrischenden Sauermilch-Panna-cotta verfeinert und mit Kresse akzentuiert. Beim Tataki

vom Swissprim-Entrecôte stimmten Würzung, Garzeit und Fleischqualität, die frischen, knackigen Kefen waren als Salat angerichtet. Knusprig und saftig gleichzeitig: das Secreto vom Iberico-Schwein mit Zitronenpfefferkruste, einer grandiosen Polenta und Mais in Texturen. Die Schokoladenterrine mit Vanillecreme und hausgemachtem Kaffeees setzte einen geschmacksstarken, aber dennoch angenehm erfrischenden Schlusspunkt. Dachten wir jedenfalls, bevor auch noch hausgemachter Canelé, Nusstorte und andere Süssigkeiten an den Tisch gelangten.

Wer das Besondere noch steigern will, bestellt Spezialitäten für mehrere Gäste, Bouillabaisse, Chateaubriand oder den ganzen Fisch in der Meersalzkruste, ein bis zwei Tage vor dem Essen vor. wf

Eichmühle 2, 8820 Wädenswil  
Fon 044 780 34 44  
www.eichmuehle.ch  
mi-sa 11.30-15 & 18.30-23.30,  
so 11.30-16 Uhr (Küche 11.30-14  
& 18.30-21 Uhr), mo, di  
& so-abend geschlossen  
HG Fr. 28-75, Menü ab Fr. 98

h m s t v

Ab ins Grüne: Rang 1



Eder's Eichmühle, Wädenswil

## Zollikon

## Rössli

## Cremeschnitte mit Beilagen

Filipe Almeida als Küchenchef, Jeannine Meili als Wirtin, die Cremeschnitte als Klassiker: im «Rössli» geht alles seinen geregelten Gang. Von irgendwelchen Ausnahmesituationen lässt sich niemand irritieren, und die Speisekarte neigt nicht zu exzentrischen Höhenflügen. Gut so. Solange so sorgfältig gearbeitet wird wie bisher.

Aber was soll in einem so ehrwürdigen Landgasthof, dessen Geschichte bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht, schon falsch laufen? Gäste bekommen ja, betreten sie die hübschen Räumlichkeiten im ersten Stock, automatisch einen seligen Gesichtsausdruck. Und der Service verdiente, am diesem Tag einen Preis in Freundlichkeit. Weil wir so gute Laune bekamen, starteten wir mit Champagner (über die Gläser waren wir nicht so glücklich, weil das Getränk da nicht perfekt zum Ausdruck kam), zu dem man uns Aufstriche und Brot reicherte. Später gingen wir zu Weisswein, dann zu Rotem über, allesamt aus der Offenweinkarte, und in jedem Fall brachte der diensthabende Kellner

die Flasche an den Tisch, zeigte, liess verkosten. Der Féchy von Paccot gefiel ausgezeichnet, wie könnte es bei diesem Winzer anders sein, der Lugana von Dossetto wirkte frisch und würzig. Gut, wenn auch nicht umwerfend schmeckte der Flores de Callejo aus dem spanischen Ribera del Duero, sehr überzeugend war der Cabernet Sauvignon von Brancaia. Über mangelnde Auswahl kann sich hier niemand beschweren.

Über das Dressing auch nicht. «Max & Moritz» nennt sich eine Salatkreation (Fr. 15.50), die nicht mehr wegzudenken ist von der Karte: Kopfsalat mit Radieschen plus Rüebli-salat mit frischer Minze und gerösteten Kernen, auch Mandeln konnten wir entdecken. Kreativer war da schon die caramelisierte Zwiebel-Tarte-Tatin mit Parmesan-Espuma (Fr. 18.-). Dauere einen Moment, warnte der Kellner, aber allzu viel Zeit verging nicht. Das Ergebnis schmeckte ausgezeichnet, war frisch gebacken, knusprig, dezent süss. Schöne Idee! Den ganzen Loup de mer in der Salzkruste liessen wir aus, er wurde am Nebentisch aufgetragen und am Tisch effektiv aus seiner Hülle geklopft. Stattdessen das Kalbsgeschnetzette nach Zürcher Art (Fr. 44.- als kleinere Portion) mit Rösti und Saisongemüse. Schön saftiges Fleisch

(Filet), tadellose Rösti, cremige Sauce. Der Koch weiss, was er tut. Wusste es auch bei den Hacktätschli (Fr. 38.50), hausgemacht natürlich, mit Gemüse und Kartoffelstock. Von der Beilage könnten wir noch mehr bekommen, verriet der Maitre, die Zusatzportion Sauce stellte er gleich vorsichtshalber auf den Tisch. Viel haben wir nicht übrig gelassen. Danach natürlich die Cremeschnitte, eine Legende, die zum Glück in einer kleinen Variante zur Verfügung stand und in dieser Form sehr mässige 6 Franken kostete. Zwei Kugeln Eis – Caramel beurre salé und Sauerrahm – mussten auch noch sein. Schliesslich wäre es vertane Lebenszeit, einen Besuch im «Rössli» vorzeitig zu beenden. Danach empfiehlt sich ein Spaziergang durch den alten Zolliker Dorfkern und ein genaues Studium der Architektur dieses eindrucksvollen Gasthauses. wf

Alte Landstrasse 86, 8702 Zollikon  
Fon 044 391 27 27  
www.roesslizollikon.ch  
di-fr 12-14 & 18.30-23, sa & so  
18.30-23 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
mo sowie sa- & so-mittag geschlossen  
und 26. Dezember bis 1. Januar  
HG Fr. 32.50-53.50

h m s t v

Gemütliche Beizen für Geniesser:  
Rang 3