

srael



ADR AN BAER

renlösung.  
Die Anan-  
längst in  
eine tief-  
lektik der  
den Israel  
n Minder-  
r Lippen-  
er Gegen-  
tierten.  
it Obama  
eine Ent-  
ngen, sagt  
efinitiven  
emd – das  
tio in die-  
er ist aber  
auch mit  
men. Und  
fassenden  
stinensern  
tstadt von  
ndern für

A la carte

Im Herzen von Zollikon

Hon. Man kann sich darüber streiten, ob in Zollikon das Gasthaus zum Rössli oder die Kirche in der Mitte des Dorfes steht. Die beiden sind benachbart und umgeben von weiteren alten Weinbauernhäusern. Das Ensemble bildet ein architektonisches Zentrum für eine sonst in diverse Dorfteile und Weiler gegliederte Gemeinde. 1557 soll diese beschlossen haben, ein Gesellenhaus zu bauen, das Durchreisenden als Herberge und den Einheimischen als Wirtshaus diene. Hier tagten auch die Räte der Gemeinde. Wir lernten in der Jugend das «Rössli» kennen, als es noch Metzgerei und Wirtshaus in einem war, ein sicherer Garant für gutes Fleisch! Dann wurde die Metzgerei geschlossen, und im Verlauf der Jahre zeichneten verschiedene Pächter verantwortlich.



Nun ist das Haus umgebaut worden – so schonungsvoll, dass man es kaum merkt. In den Obergeschossen wurden Wohnungen eingebaut, und ein Lift erschliesst nun das im ersten Stock liegende Restaurant auch für Leute, denen die Treppe zu steil ist. Am traditionellen Cachet der Wirtschaft wurde nichts geändert, und das neue Wirtepaar, Walter und Ewa Schöpflin, bietet eine traditionelle Küche, die mit dem Charakter der Räume harmoniert. Das heisst nicht, dass keine anderen Ideen zum Zug kommen. In verschiedenen Tages- und Wochenmenüs und besonderen Lunch-Angeboten werden vor allem mit Saisonalem und mit Fischgerichten Akzente gesetzt.

Freude bereitet hat uns als Auftakt eine Korbelschaum-Suppe (Fr. 12.50), aber auch verschiedene erfrischende Salate. Gleich bei den Vorspeisen war aber auch der einzige Schatten, der auf die Leistungen der Küche fiel: Die Zanderknusperli auf Nüsslisalat entsprachen nicht den Erwartungen. Angesichts von drei grossen, in Bierteig gebackenen Fischtranchen verlor das Diminutiv seine Bedeutung, und der saftige Salat setzte bald auch der knusprigen Konsistenz ein Ende. Das Kalbsgeschnitzelte Zürcherart (Fr. 38.–, in kleiner Portion Fr. 32.–) war zart, die Röstli knusprig, am Kalbssteak an Morchelrahmsauce war alles in Ordnung (auch dieses ist in kleiner Version erhältlich für Fr. 38.–), und die Kalbskopfbäggli mit Kartoffelstock und verschiedenen Bohnen (Fr. 44.–) waren butterzart und vom Duft «weihnachtlicher» Gewürze umweht. Der Spatz im Suppentopf (Fr. 33.–/27.–) kam mit Senffrüchten, Cornichons, Silberzwiebeln und Senf auf den Tisch, und das Rindsfilet nach Weinändlerart wurde von grob geschnittenen, knusprigen Frites begleitet (Fr. 49.50). Auch die Desserts konnten mithalten: Ein lauwarmer Schokoladenkuchen war hervorragend, und ein Orangen-Tiramisu schmeckte köstlich. Angesichts des gepflegten Ambiente und des Standorts am rechten Seeufer kann sich das Preis-Leistungs-Verhältnis durchaus sehen lassen.

Gasthaus zum Rössli, Alte Landstrasse 86, 8702 Zollikon, Tel. 044.391.27.27. Samstagmittag und Montag geschlossen.

Kerzenschein

...st sich sein vergilbter Charme erkunden

W  
im



sich  
von  
legen  
hna  
förde  
lungs  
ken  
weise  
an d  
dir s  
1 sei  
ngeb  
oss m  
mkei

uoc  
toru  
Sie  
m-R  
md i  
fann  
nd di

kl  
che

hat m  
lebig  
lass a  
tusike  
ctron