

Herbstliche Poesie auf dem Teller

Tobias Buholzer und seine Frau Sabrina sind Gastronomen aus Leidenschaft. Das spürt man auch in ihrem neuen Restaurant vor den Toren der Stadt.



Alexander Kühn
Redaktor Züritipp
[@alexkuehnzh](#) 12.10.2016

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

[@tagesanzeiger](#) folgen

Dieser Rehrücken wird auch Sie entzücken – und das nicht nur optisch.

Nach zwei Jahren im Hirschen in Eglisau hat Tobias Buholzer seine Zelte wieder näher an der Stadt Zürich aufgeschlagen. Gemeinsam mit seiner Frau Sabrina führt er an alter Wirkungsstätte mit einem «Michelin»-Stern und 16 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnete Luzerner seit September die Rose in Rüslikon.

Neu sind im stattlichen, 400 Jahre alten Riegelhaus nicht nur die Wirtsleute, sondern auch das Interieur: Die Buholzers haben den Teppich- durch einen Parkettboden ersetzen lassen, auch die eleganten Lampen, die an übergrosse Glühbirnen erinnern, geben dem Lokal einen moderneren Charakter. Man fühlt sich nicht mehr, als sitze man in einer Zunftstube zu Tisch. Die Rose wirkt nun hell und freundlich.

Nach dem herzlichen Empfang – auch der vierjährige Buholzer-Sprössling Levi begrüsst uns, ehe er zu Bett geht – studieren wir bei einem Glas Vin mousseux brut 2012 (14 Fr.) vom Zürcher Winzer Matthias Bechtel die Karte. Unsere Wahl fällt auf das siebengängige Menü (160 Fr./Weinbegleitung 75 Fr. extra), das einen interessanten Überblick über die neuen Kreationen des begabten Hausherrn bietet.

Der erste der sieben Gänge ist aber erst einmal ein alter Bekannter: Noix-gras-Terrine mit «fallendem Apfel», Rosmarin und Brioche. Eine erstaunlich gelungene vegetarische Adaption der Foie gras. Auf die Terrine lassen die beiden Damen im Service die mit winzigen Apfelwürfelchen gefüllte Nachbildung eines Apfels fallen. Daher der Name. Weiter gehts mit mariniertem Saibling mit Schaum und Gelee von Berner-Rosen-Tomaten. Hier hätten wir uns einen Tick mehr Säure gewünscht, doch auch so gefällt uns das elegante, sanfte Gericht sehr gut.

Als dritten Gang lässt Buholzer kleine Klösschen mit Basilikumessenz, Zedernkernen und Knoblauchöl auftragen. Oder anders gesagt: Mini-Gnocchi mit in seine einzelnen Komponenten aufgespaltenem Pesto. Der Spitzenkoch mag es verspielt. So auch beim wunderbar zarten, mürben Rehrücken mit in Form und Farbe von Herbstlaub arrangierten Teeblättern sowie Quitten-Sellerie-Püree (siehe Foto). Eigentlich gehen uns die zu allen möglichen Gerichten als Beilage servierten Pürees ja langsam auf die Nerven, aber dieses hier ist wirklich ein Hochgenuss – erdig und fruchtig zugleich. Vor jedem der ersten vier Gänge gibt es übrigens einen kleinen Appetitmacher, der auf den im eigentlichen Gericht verwendeten Zutaten basiert. Daher spricht Buholzer von einem Häppchenmenü.

Fast ein Menü für sich ist der Käsewagen, der so ziemlich alle erdenklichen Rohmilchkäse aus der Schweiz bietet – fachkundige Beratung durch Sabrina Buholzer inklusive. Es folgt ein luftiges Tiramisù mit Holunderbeeren, ehe der Schokoladenwagen anrollt. Egal, ob Mousse oder Blockschokolade, er lässt keine Wünsche offen. Grossen Applaus verdienen auch die Vanille-Macadamia-Maccarons zum Kaffee. Sie sind tatsächlich noch besser als die berühmten Luxemburgerli vom Sprüngli.

7-Gang-Menü 160 Franken Vorspeisen 24–28 Franken Hauptspeisen 38–72 Franken (Zueritipp)

Erstellt: 12.10.2016, 16:11 Uhr