

# Einfach begeisternd

Der Sternekoch Tobias Buholzer hat das kulinarische Angebot in der Rüschtliker Rose um ein charmantes Lokal mit Spezialitäten aus Italien und dem Tessin ergänzt. Ein Volltreffer.



Dank Panko-Panade ist Tobias Buholzers Costoletta alla milanese superknusprig.

Dass es ein höchst erfreulicher Abend werden würde, ist schon nach dem ersten Löffel klar: Der Brodo, in dem die hausgemachten Ravioli schwimmen, besitzt eine schön dunkle Farbe, ist gehaltvoll und geschmacklich perfekt abgerundet. Und dann erst die Ravioli! Ein hauchdünner, bissfester Teig, dazu eine Füllung aus Brasato, Luganighe und – das ist der Clou bei diesem Rezept aus der Gegend von Bergamo – Baumnüssen. Der Preis für diese grossartige Vorspeise: 11 Franken.

Nicht minder gut ist das hausgemachte Vitello tonnato (19.50 Fr.) mit fein aufgeschnittenem rosa Kalbsbraten, einer angenehm leichten Thunfischsauce, exzellenten Kapern und ein paar roten Zwiebelringen. Zur Mozzarella di Bufala (18.50 Fr.) gibts keine frischen, sondern getrocknete Tomaten und Rucola. Die Pomodori secchi in der Taverna Rosa haben wenig mit jenen zähen, trockenen Dingen zu tun, die man bisweilen auf Antipastitellern antrifft: Sie sind saftig und überaus aromatisch. Man meint – Achtung furchtbare Formulierung! – die Sonne herauszuschmecken.

## Klassiker der italienischen Küche

Die getrockneten Tomaten und Rucola spielen auch als Komponenten unserer Artischockenravioli (19.50 Fr.) eine Rolle. Wieder funktioniert das geschmackliche Puzzle bestens. Patron Tobias Buholzer, der an seinen vorherigen Wirkungsstätten in Eglisau (Hirschen) und Zürich (St. Meinrad, Münsterhof) jeweils mit einem «Michelin»-Stern ausgezeichnet worden war, versteht sich ganz offensichtlich nicht nur auf die Haute Cuisine, sondern auch auf die Klassiker der italienischen Küche.

Weiter gehts mit Tessiner Polenta (24 Fr.), die mit gebratenen Pilzen oder Stracchino, einem kurz gereiften italienischen Weichkäse, zu haben ist. Wir entscheiden uns für die Pilzvariante, der Chef schickt aber auch noch eine Portion vom milden, cremigen Stracchino mit. Ein einfaches Gericht, bei dem alle Details stimmen.

---

Alexander Kühn  
Redaktor Züritipp  
[@alexkuehnzh](#) 12.04.2017

---

## Die Redaktion auf Twitter

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

[@tagesanzeiger](#) folgen

Fleischtige haben bei den Hauptgängen die Wahl zwischen Brasato al Merlot (31 Fr.), Coniglio al Forno (29.50 Fr.), Scaloppine di Manzo mit Zitronenbutter (34 Fr.) und Costoletta alla milanese (45 Fr.), einem zarten Kalbskotelett in goldbraun ausgebackener Panade. Letztere ist besonders knusprig, was daran liegt, dass Buholzer kein herkömmliches Paniermehl verwendet, sondern das in Japan beliebte Panko. Dieses wird aus Weissbrot ohne Kruste hergestellt und geraspelt statt gerieben. Als Beilage wählen wir Risotto. Der ist schlotzig, wie es sich gehört, hat aber gleichwohl Biss und schmeckt uns so gut, dass wir ihn auch ohne jeden Zusatz als selbstständiges Hauptgericht bestellen würden.

Nun sind wir mehr als ordentlich gesättigt, doch zum Glück gibts ja die zweite Luft fürs Dessert. Und so kommen wir auch noch in den Genuss eines dezent süssen, federnd-luftigen Marronikuchens (9.50 Fr.) und einer Kugel säuerlich-fruchtigen Aprikosensorbets (4 Fr.).

Kinder dürfen sich über eine reich bestückte Sirupbar und eine liebevoll gestaltete Kinderkarte freuen. An ihrem Geburtstag erhalten sie zudem ein kleines Präsent. Bei gutem Wetter bietet der Garten reichlich Platz zum Speisen und Spielen.

Mittags isst man in der Taverna Rosa den Tagesteller (23 Fr.), Piadine (12–16 Fr.), Gnocchi (15 Fr.) oder Risotto (17 Fr.). Für 5.50 Franken gibts einen Salat zum Einstieg, für 6 Franken eine Suppe. Die Qualität der Speisen, der hervorragende Service und die Herzlichkeit des Gastgeber-Ehepaars Buholzer machen dieses Lokal zu einem unserer absoluten Lieblinge.

*Taverna Rosa*  
*Dorfstrasse 43*  
8803 Rüschlikon [www.die-rose.ch](http://www.die-rose.ch)

*Di–Fr 11.30–14 Uhr und 18.30–24 Uhr Sa 18.30–24 Uhr (Zueritipp)*

Erstellt: 12.04.2017, 14:56 Uhr

#### **Ist dieser Artikel lesenswert?**

Ja

Nein