



ZÜRICH | FOOD | RESTAURANTS

## Die Rose

### Sterneküche in Rüschtikon

Sandra Künzler | Dienstag, 19. September 2017

ANZEIGE

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Gourmet-Restaurant.  
Dienstag bis Samstag 19-24 Uhr  
Taverna Rosa.  
Dienstag bis Freitag 11.30-14 Uhr  
Dienstag bis Freitag 18.30-24 Uhr  
Samstag 18.30-24 Uhr

**KARTE****ADRESSE**

Die Rose  
Dorfstrasse 42  
8803 Rüschtikon

[Anfahrt planen](#)

**KONTAKT**

[restaurant@die-rose.ch](mailto:restaurant@die-rose.ch)  
[+41 44 724 00 77](tel:+41447240077)  
[www.die-rose.ch](http://www.die-rose.ch)

**W**ie bereits im Oktober letzten Jahres angekündigt, haben Sternekoch Tobias Buholzer und seine Frau Sabrina in Rüschtikon ihre neue Wirkungsstätte, das Restaurant *Die Rose*, eröffnet. Im 400-jährigen Riegelhaus im Dorfzentrum verwöhnen die beiden ihre Gäste nun wieder nach allen Regeln der Kunst.

Wir freuen uns auf einen Abend voller kulinarischen Köstlichkeiten und starten mit einem Glas vom Hausrosé aus der Provence. Im Restaurant wird das "Häppchen- und Tröpfchenmenu" mit fünf Gängen für äusserst angemessene 95 Franken angeboten.

Wer nach dem Menu noch etwas Platz im Magen hat, sollte unbedingt Spezialitäten vom Käse- oder dem schweizweit einzigen Schokoladenwagen kosten. Feinste, hausgemachte Schokoladenkreationen von Schokoladentarte über Schokoladenterrinen bis zu Schokoladengirolle – ein Paradies!

Gleich zum Start werden uns vier verschiedene hausgemachte Brotsorten serviert und vor jedem Gang wird ein kleiner Gruss aus der Küche, der den Gast geschmacklich auf die folgende Speise vorbereitet. Das erste Häppchen folgt sogleich und besteht aus einem Rauch-Saibling mit Kartoffelgelée, Lauchconfit und Sauerrahm.



## Top Artikel



### WEBSHOPS

Katie's Blue Cat – Amerikanisches Backwerk aus Berlin



### WEBSHOPS

Stoffkontor – Hanseatisches Understatement in Bett & Bad



### REZEPTE

Köstlicher Ofenpfannkuchen - mit Beeren und Topfen von Hattgekocht



### WEBSHOPS

Tokyobike – Stilvoll und wendig durch den Stadtverkehr



### NEWS

Berlin Food Week – Eine Woche rund ums Essen in Berlin

Im Hauptgang stehen jeweils zwei Kreationen zur Auswahl. Ich entscheide mich für das „Mustica Poulet“ vom *Wendelin Biohof*, wo die Poulets den ganzen Tag auf der Weide verbringen und 100% Bio Futter erhalten. Das Fleisch ist sehr aromatisch und butterzart.

Speziell erwähnen möchte ich die Steinpilz-Spaghetti mit der hausgemachten Noix Gras, einer vegetarischen und der einzig moralisch vertretbaren Variante der Foie Gras. Auch die Nachspeise ist tierfreundlich, eine Honigbiene aus Honigkrokant mit Honigglacé, Mascarpone und Blütenpunkten – ein wahres Kunstwerk!

Wer an Stelle des Häppchenmenüs lieber Spezialitäten aus dem Tessin und der Lombardei probieren möchte, sollte sich den Besuch der angrenzenden *Taverna Rosa* mit ihrer lauschigen Terrasse nicht entgehen lassen.

Wie immer bei den Buholzers, verbringen wir auch in *Der Rose* einen kulinarischen Abend der Spitzenklasse, geprägt von Herzlichkeit und herausragenden Köstlichkeiten mit regionalen Spitzenprodukten. – Unbedingt erlebenswert!



Sandra Künzler  
Autorin Zürich