

GASTRO

Ein Feuerwerk von Gaumenfreuden

Restaurant Die Rose, Rüschlikon.

Wer in Gastroführern wie «Gault Millau» oder «Guide Michelin» mit Punkten und Sternen ausgezeichnet wird, darf mit zweierlei sicher rechnen: einer wachsenden Kundschaft, aber auch mit hohen, allenfalls sogar steigenden Ansprüchen derselben. Das dürfte auch bei Tobias und Sabrina Buholzer der Fall sein, die seit geraumer Zeit die Rose in Rüschlikon führen. Das einladend wirkende Feinschmeckerlokal im ersten Stock des prächtigen Riegelhauses im alten Zentrum von Rüschlikon ist bei unserem Besuch jedenfalls gut besucht: Und auch wir selber sind sehr gespannt, was da aus der Küche kommen wird.

Unsere Erwartungen werden, um das gleich vorwegzunehmen, nicht enttäuscht und mitunter übertroffen. Freude bereiten uns vor allem drei Eigenheiten der Kochkunst von Buholzer, die uns während des Abendessens auffallen: erstens der beeindruckende Variantenreichtum von Geschmäckern und Konsistenzen, zweitens die originelle Präsentation der Speisen auf Tellern oder speziellen Glaswürfeln und drittens der Überraschungsreichtum, der aus dem Menü ein veritables und abendfüllendes Unterhaltungsprogramm macht.

Ein Grund dafür ist auch die Tatsache, dass Sabrina Buholzer und ihre Brigade zum fünfgängigen Häppchenmenü gleich noch je ein Amuse-Bouche auftischen, das auf den nächsten Gang Bezug nimmt und gleichsam auf diesen gluschtig macht: So wird etwa vor einem geräucherten Saibling mit Lauchconfit, Kartoffelgelee und Sauerrahm erst mal ein Lauchörtchen mit Kaviar vom Saibling serviert. Oder die Vacherin-Ravioli mit Krautstiel werden mit einem Mini-Vacherin-Fondue im Töpfchen lanciert, das mit einer schwammartig gekochten Variante des Krautstiels garniert ist.

Was im Gourmetlokal der Rose geboten wird (in der Taverna Rosa im Parterre gibts Tessiner Spezialitäten), ist den Menüpreis von 95 Franken durchaus wert. Auch dann, wenn man nicht von jeder der vielen Zutaten begeistert ist. Mir persönlich sagte zum Beispiel die zu den Ravioli gereichte Speckbuttersauce nicht zu, weil sie mir zu deftig war und Speck nicht mein Ding ist. Die Geschmäcker sind nun mal verschieden.

Insgesamt erlebten wir aber ein Feuerwerk von Gaumenfreuden, das mit einem Hirschfilet mit Knödel und Rosenkohl sowie einem gelungenen Dessert endete: einer Rotweinbirne, serviert mit Birnelglace und karamellierter Gewürzcreme. Wer noch mehr erleben will, kann das Häppchenmenü, das auch als vegetarische Variante erhältlich ist, mit einem Tröpfchenmenü für 55 Franken ergänzen. Dieses besteht aus einem passenden Glas Wein pro Gang. Zum Fünfgänger kann man sich noch einen Käsegang und/oder assortierte Schokolade genehmigen (je 20 Fr.). Letztere wird übrigens auf einem Wagen präsentiert.

Wir waren mit dem Menü indes gut bedient und beschränkten uns ansonsten darauf, zwei Rebensäfte zu probieren: zum Auftakt einen erfrischenden Zürcher Schaumwein

Eine Kolumne von René Pfister.