

## Ein Sternchen für die Rose

Ins Stübli hinauf gehen wir einmal, wenn wir richtig etwas zu feiern haben. Dort kocht Tobias Buholzer das, was ihm 16 «Gault Millau»-Punkte und einen «Michelin»-Stern eingebracht hat. Buholzer steht seit drei Jahren am Herd der Rose in Rüschlikon. Im Parterre des heimatgeschützten Riegelhauses betreibt das Ehepaar Buholzer aber auch eine kleine Schwester des Gourmetrestaurants, die Taverna Rosa.

Schon auf der Zugfahrt hat mir die Freundin von der Foie gras für Feinschmecker mit Herz für Tiere vorgeschwärmt, der «Noix gras». Diese Eigenkreation des Küchenchefs steht auch auf der Karte der Taverna und wird natürlich sofort bestellt. Ein klein wenig hat die Freundin übertrieben. Aber für ein paar glückliche Gänse mehr verzichte ich gerne auf den unvergleichlich zarten Schmelz des Originals, zumal diese Terrine aus Macadamia-Nüssen (19 Fr.) ganz eigenständig wunderbar schmeckt.



Ein Wort zum Brot: Das kommt in ungewohnt grossen Scheiben auf den Tisch und ist knusprig aussen, flockig innen. Leicht und unaufdringlich ist die Bärlauch-Cremesuppe (10.50 Fr.), die Fischknusperli (28 Fr.) sind zart, die Panade luftig, doch sei jetzt schon verraten: Wir kapitulieren beim Dessert aus Kapazitätsgründen. Das Brot!

Buholzer setzt in der Taverna auf Tessiner und norditalienische Küche, da kommt man an der Polenta nicht vorbei. Wir finden: Sie ist fein, wäre aber noch feiner, wenn sie weniger fein wäre. Wir bevorzugen die grobkörnige Bramata, Buholzer verwendet die feine. Sie passt aber auch so perfekt zum Brasato al Merlot (31 Fr.), der

auf der Zunge vergeht. Die Sauce ist genau richtig in Konsistenz und Säure. Für den Flaschenwein werden wir quasi in den Weinkeller gebeten. Positiv: Guter Rat ist nicht teuer. Der Wein, zu dem uns geraten wird, gehört zum unteren Preissegment.

Wir haben in der Taverna einen friedlichen Abend verbracht, wurden kompetent bedient und haben gut gegessen. Wir geben der kleinen Schwester des Sternerestaurants ein Sternchen. Das es auch von berufener Stelle erhalten hat. Der «Guide Michelin» hat die Taverna Rosa dieses Jahr erstmals mit einem Bib-Gourmand für sorgfältig zubereitete und zugleich preiswerte Mahlzeiten ausgezeichnet.

### Helene Arnet

Die Rose, Dorfstrasse 42, 8803 Rüschlikon (Nähe Bahnhof). Taverna geöffnet: Di bis Fr: 11.30 bis 14 Uhr und 18.30 bis 24 Uhr, Sa nur abends. Tel.: 044 724 00 77, [www.die-rose.ch](http://www.die-rose.ch)