



Kulinarische Sternstunden mit Gemüse

RÜSCHLIKON. Im Gourmetrestaurant von Tobias Buholzer dreht sich neu alles um Gemüse. Der Sternekoch, für den Nachhaltigkeit schon immer einen grossen Stellenwert besass, verwendet für sein Menü nur noch vegetarische Zutaten. Eines der Highlights im Fünfgänger für sehr faire 95 Franken: Portobello-Pilz (Bild oben) mit Räuchergemüse-Sauce, getrockneten Tomaten, frittierten Kapern und Zwiebeln. Die Kreation erinnert frappant an Vitello tonnato, von der Sauce könnten wir literweise essen. Zuvor geniessen wir noch eine Pilzessenz, fantasievoll präsentiert als Tee inklusive Beutel mit Räucherpilzen. Dass die Gäste vor jedem Gang eine geschmackliche Einstimmung auf das Kommende erhalten, ist Teil von Buholzers Konzept. Und immer wieder eine Freude: Die Algen-Bouillabaisse im Shotglas mit Röstbrot und Sauce Rouille hat ebenso Kraft und Finesse wie das eigentliche Gericht, zarte Ravioli mit weissen Bohnen, Fenchel-Safran-Sud, Algen und Peperonistreifen. Wer trotzdem nicht auf Fleisch, Fisch oder Krustentiere verzichten will, kann die einzelnen Kreationen zum Beispiel mit gebeiztem Alpenlachs aus Lostallo GR oder Wollschwein-Nierstück aus Ennetbürgen NW ergänzen. **ALEXANDER KÜHN**