

Ein entspannter Genuss

In der Gastro-Kolumne beschreiben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der ZSZ ihre kulinarischen Erlebnisse. Heute: das Rössli in Zollikon.

Märchenhaft wirkt das Restaurant Rössli an diesem Adventsabend im Zolliker Dorfzentrum – noch vor den neusten Corona-Einschränkungen. Das historische Riegelhaus ist geschmückt mit unzähligen Lichtern und strahlt. Warmes Ambiente empfängt uns auch in der edlen Wirtsstube. Filipe Almeida hat das Haus diesen November von Jeannine Meili übernommen und wurde mit 14 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnet.

Wir sind gespannt auf die gastronomischen Leistungen des Küchenchefs. Sympathisch ist an der Rössli-Speisekarte, dass sowohl bei der Vor- als auch bei der Hauptspeise zwischen einer kleinen und einer grossen Portion gewählt werden kann. Zum Apéro serviert der Kellner einen Hauch von Avocado-creme, Kräuterschaum und Olivenöl mit knackigem Brot. Meine Begleiterin und ich bestellen darauf die Rössli-Klassiker Kalbsgeschnetzeltes und Kalbsleberli mit Rösti. Dazu trinken wir Flores de Callejo, einen spanischen Tempranillo. Zur Vorspeise wähle ich Randensalat mit Birnen und Gorgonzola. Dazu bemerkt der Kellner, dass diese Vorspeise drei verschiedene Randensorten enthält. Tatsächlich ist das Wurzelgemüse von unterschiedlicher Farbe und schmeckt vorzüglich. Meine Begleiterin lobt die Zwiebel-Tarte-Tatin mit Parmesan-Espuma: hauchdünner Teig und caramelisierten Zwiebeln. Das anschliessend servierte geschnetzelte Kalbfleisch Zürcher Art vom Filet ist butterzart, die Rösti knusprig. Zart sind auch die Leberli, etwas schwer ist hingegen die Sauce.

Nach der Hauptspeise stellen wir erfreut fest, dass Essen, Trinken und Ambiente des Rössli auf uns entschleunigend wirken. Zu unserem Wohlbefinden trägt auch bei, dass die Gäste an den Nachbartischen zwar wahrnehmbar sind, die Bestuhlung jedoch grosszügig ist und Privacy gewährleistet. Zum Abschluss wählen wir Cremeschnitte und Tarte. Die Cremeschnitte ist delikat und leicht, die Tarte Tatin mit caramelisierter Birne schmeckt ebenfalls vorzüglich: ein Hit. Das Essen im Rössli hat seinen Preis, wir bezahlen 178 Franken für zwei Personen. Doch wir erinnern uns daran, dass hier jedes Produkt von Hand zubereitet wird. Und es ist unbestritten: Hier kocht ein Küchenchef mit grossem Talent.

Restaurant Rössli, Alte Landstrasse 86, Zollikon. Telefon 044 391 27 27, www.roesslizollikon.ch. Derzeit angepasste Öffnungszeiten wegen der Corona-Situation.