

Restaurant Rössli – Der Besuch lohnt sich und ein Blick in den Weinkeller erst recht

 gentlemag.ch/restaurant-roessli/

Annette von Radowitz·20. August 2021

20. August 2021



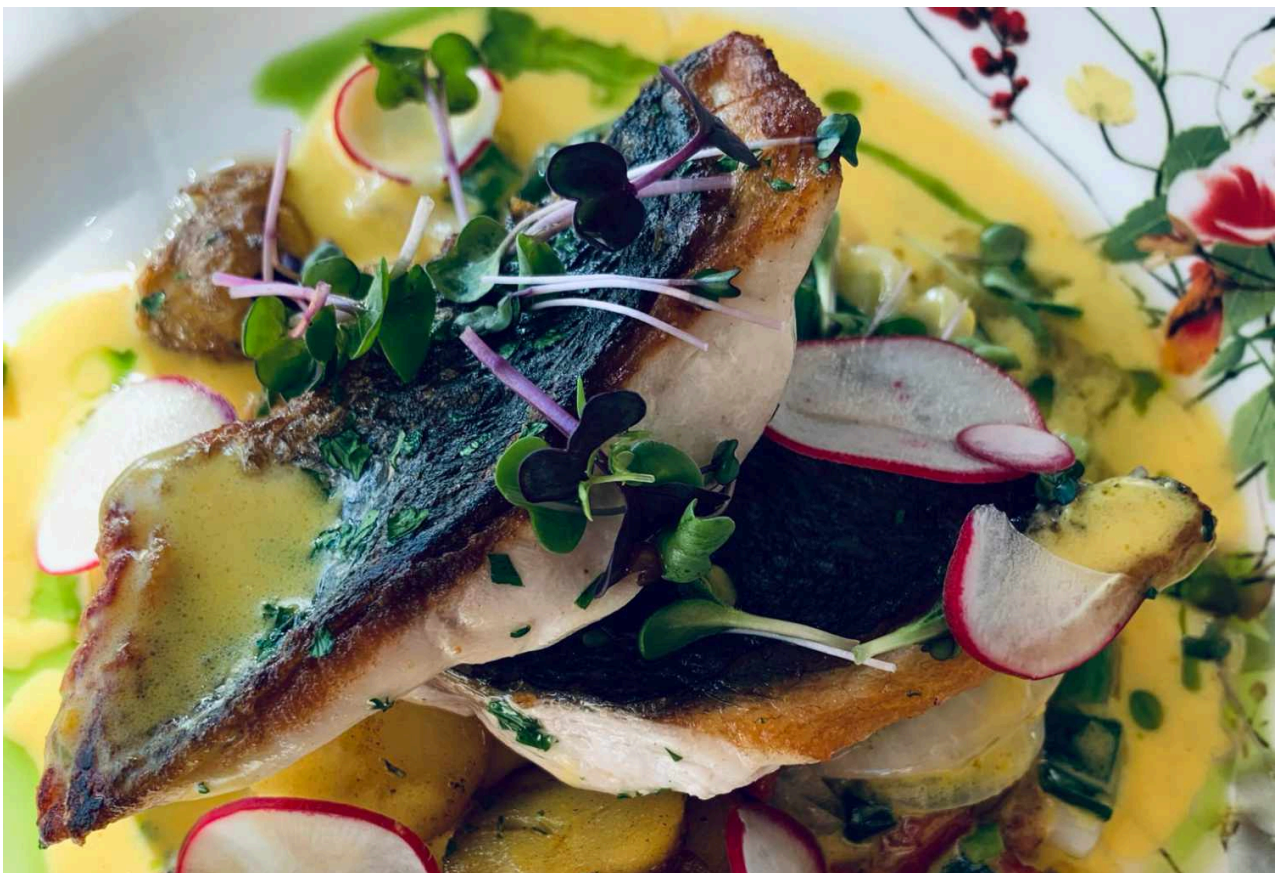
Es gibt Orte, die eigentlich immer ausgebucht sind. Einer dieser Orte ist das **Restaurant Rössli** in Zollikon. Zuverlässig gut und das nicht erst seit **Jesus Costoya** (Chef de Service) und Küchenchef **Filipe Almeida** das Restaurant Rössli im letzten Herbst übernommen haben. Denn beide waren bereits seit vielen Jahren zuvor schon Bestandteil des Rössli-Teams.

Kulinarische Anpassungen gab es seit der Übernahme keine. Das war schliesslich auch nicht nötig. Und so ist die Qualität der Speisen nach wie vor herausragend. Unser Rössli-Salat, ein Blattsalat mit Kräutern, Melone, gerösteten Kernen und einer dezenten Portion Fetakäse, war ein sommerlicher und fein abgestimmter Auftakt – ebenso wie das Vitello Tonnato, das mit einem leichten Kräutersalat garniert war.





Als Begleitung zu unseren Hauptspeisen, den gebratenen Doradenfilets mit einer Safransauce, glasiertem Frühlingszwiebelgemüse und Bratkartoffeln sowie dem Rössli Klassiker 'frische Kalbsleberli', wählten wir einen Somni Priorat Jahrgang 2016. Eine eher emotionale Entscheidung in Erinnerung an einen «Priorat»-Abend mit Freunden unlängst im Leuehof Pop-up. Eine Jahrgangsdiskussion mit dem passionierten Weinkenner Jens Weisbrod führte uns schliesslich zu einer Besichtigung in den Rössli Weinkeller. Und siehe da, hier lagert noch die eine oder andere Rarität, die das Herz von Weinkennern bestimmt höherschlagen lässt!



Zu Recht mit gewissem Stolz führt uns Jens Weisbrod eine Reihe Spezialitäten vor, die ausserhalb der Karte zu beziehen sind. Darunter nebst Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes von 2013, einen Château Faugères Saint-Emilion Grand Cru von 1999, einen Pomerol vom Château Lagrange aus dem Jahr 1998, einen Château Angéus Premier Grand Cru Classé A von 2008 und 2004 und noch mehr Pomerol Erotik mit einer Kiste

L'Evangile Pomerol Jahrgang 2003. Beeindruckt von der Auswahl, entscheiden wir uns spontan eine der besonderen Flaschen mitzunehmen, die mit zurückhaltenden Informationen kokettiert: MVD MMXVII Appellation «Côtes du Roussillon» – point final. Ein perfekter Wein, wie sich zu Hause am Folgetag herausstellte. Unser Fazit, ein Besuch im Rössli lohnt sich und ein zusätzlicher Blick in den Weinkeller allemal!