

Eine feine Tafel am stillen Rhein

Von Paul Imhof

Ein Blick auf den Rhein ist zu jeder Jahreszeit eine Wohltat. Auch in Eglisau. Wir sitzen im ersten Stock des stattlich-würdigen, elegant renovierten Hirschen und schauen auf den Fluss. Das Wasser drängt rückwärts, ein Windlein bläst die Wellen Richtung Bodensee – die vielen Kraftwerke flussabwärts haben den Rhein in eine Kette von Stau-becken verwandelt.

Da schauen wir also, vertieft in ein Gespräch über Stromverbrauch, Wasserkraft und Um-

welt, neben einer wuchtigen Holzsäule aus dem Fenster und merken gar nicht, dass die Speisekarten längst vor unserer Nase liegen.

Voll besetzt ist der edle Teil des Hirschen, historisches Hotel des Jahres 2009, ja nicht an diesem Dezembermittag, im ganzen Raum nur ein weiterer Tisch, an dem sich ebenfalls zwei Personen einer warmen Mahlzeit widmen.

Die Speisekarte ist auf Französisch und Deutsch gehalten, der Businesslunch kommt separat (4 Gänge 58 Fr.; Businesssteller 32 Fr.). Wir haben Zeit und bestellen einmal das ganze Mittagsmenü, einmal à la carte.

Die Gerichte von Martin Slier, der auch schon im Widder Zürich gekocht hat, klingen ziemlich



Im Rahmen der Serie «À point» testet der TA jeden Dienstag bekannte Restaurants wie auch gastronomische Geheimtipps in und um Zürich. Die Gastrokritiker Stephanie Riedi, Jürg Rohrer, Daniel Böniger und Paul Imhof besuchen die Lokale jeweils anonym. (TA)

kreativ (und manchmal etwas ausgefallen), schmecken aber erfreulich harmonisch. So die Menüvorspeise, gebrannte Crème von der Gänseleber mit Sellerie/Apfelsalat und Sorbet vom karamellisierten Apfel wie auch das Pendant à la carte, Wachtelbrust mit Puy-Linsen, Lauchgemüse und Piccalilli (25 Fr.). Piccalilli ist Senfgemüse und 100 Prozent britisch (im Namen verbunden: pickle und chilli).

Die Dörrotomatencrème mit geräuchertem Lammfilet (16 Fr.) duftet würzig und leicht rauchig und schmeckt auch so. Beim Fisch- und Fleischgang des Menüs – Seezunge mit Kalbsjus und

Ragout von weissen Bohnen, dann Mistkratzerli mit Pilz-Spinat-Crêpes – bleiben die Crêpes in bester Erinnerung. Am Hauptgang à la carte, Freiland-Gruyère-Poulardenbrust an Meaux-Senfpüree mit Senfkörnern und Sauerkraut (49 Fr.) gefällt die Kombination Huhn/Sauerkraut ausgezeichnet, weniger der etwas trockene Kartoffelstock. Der Wein, hervorragendes Eglisauer Gewächs: Pinot noir von Urs Pircher (Barrique Stadtberg, 64 Fr.).

Gasthof Hirschen, Eglisau, Tel. 043 411 11 22; 14 «Gault-Millau»-Punkte; So und Mo geschlossen; www.hirschen-eglisau.ch