

Entenleberglace mit Limetten

Er ist seinem berühmten Vater Wolfgang in Wigoltingen auf den Fersen. Die Kochkunst von Christian Kuchler ist in den letzten Jahren noch kreativer geworden.



© Bruno Voser

Die Verführung in sieben Gängen. Küchenchef Christian Kuchler mit Gastgeberin Franca Tedesco.



Begrüsst wurden wir mit Knoblauchschaum im feinen hochstieligen Glas, darin ein pochiertes Wachtel-Ei. Köstlich – wie auch das vierteilige Amuse-Bouche: kräftige Ochsenschwanz-Bouillon im Reagenzglas, eine geeiste Tomatenessenz mit Gemüse-Brunoise,

powered by:

**SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE**

GAULTMILLAU PUNKTETABELLE



Note für wegweisende, überragende Küchenleistung

Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität

ein Parmesanschaum mit Peperoni und ein spanisches Oliven-Spritzgebäck mit Kräuterdip.



Aus dem siebengängigen Menü (im Gourmetrestaurant gibt es keine andere Karte) kann man wählen zwischen minimal zwei und maximal sieben eher kleinen Gängen. Die Sashimi-Variation mit Thon, Lachs und Jakobsmuscheln war mit einer sanften Wasabi-Vinaigrette rund abgeschmeckt. Dann: Auf einem Rondell aus kräftig grünem Gemüse-Kräuter-Püree lagen Fruchtstückchen und knackig gekochtes Gemüse. Die Entenleber-Variation bestand aus einem Stück Terrine, einem hervorragenden Biscuit, das war ein Stück frische Leber, umhüllt von knusprigem Teig, sowie Entenleberglace mit Limettenschaum. Dazu war auf dem Teller Kirschengelee flach ausgestrichen, in dem diverse rohe Gemüsestreifen steckten.



Note für beste Qualität und hohe Konstanz



Hoher Grad an Kochkunst und Qualität



Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet

12/20

Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

Das Highlight des Abends war die Langustine mit Morcheln und Spargeln im Krustentiersud – perfekt abgeschmeckt. Als Rinds-Duo servierte der Chef ein Stück vom Filet und ein Stück vom geschmorten Bäckli. Dazu eine Rosmarinkartoffel in Becherform, in der Würfelchen vom Rindsbäckli mit Sauce lagen – einer dicken, kräftigen Choron-Reduktion mit Estragon.

Die Käseauswahl bestand aus gut gereiftem Münster, Gruyère und Trüffel-Brie. Das süsse Dessert war eine einzige Verführung: Schokolade als Millefeuille aus dünnen Plättchen und Cremes in weisser Milch- und dunkler Schokolade, dazu frische Ananas und am Spiesschen gebratene, mit Chili ganz zart gewürzte Ananas.

Im Bistro führt Kuchler übrigens eine breite Karte mit kleineren und grösseren Angeboten. Im Sommer lädt ein Garten am Rhein zum Verweilen ein.

Gasthof Hirschen

Hotel Restaurant Bistro

Untergass 28

8193 Eglisau

Tel. 043 411 11 22

www.hirschen-eglisau.ch

Gourmetrestaurant nur abends geöffnet, Sonntag und Montag geschlossen, alle Kreditkarten EC-Direct und Postcard.

07.06.2011 14:37