

**AUSGEZEICHNET** Gastgeberin Franca Tedesco und Küchenchef Martin Slier stehen der Prachtsarchitektur in nichts nach.



### GASTHOF HIRSCHEN

Untergass 28  
 8193 Eglisau  
 Tel. 043 - 411 11 22  
 So und Mo geschlossen  
 EC-Direct, keine Postcard  
 Alle Kreditkarten,  
 ausser Diners  
[www.hirschen-eglisau.ch](http://www.hirschen-eglisau.ch)



weekend

## Platzhirsch des guten Geschmacks

**Gasthof Hirschen in Eglisau ZH** Was für ein Haus! Mitten im Städtchen, direkt am Rhein. Und dazu noch «Wanderkoch» **Martin Slier**, der für Gourmets genauso zaubert wie fürs Bistro oder im Garten.

**B**esitzer Werner Dubno liess sich vier Jahre Zeit, um den «Hirschen» mit Kunstverstand und Liebe zum Detail zu renovieren. Jetzt schlummern die Gäste in Zimmern und Suiten aus dem 17. bis 19. Jahrhundert. Der «Hirschen» darf sich als «Historisches Hotel des Jahres 2009» feiern lassen.

Und GaultMillau-Punkte gibts auch noch. Die erkoht sich ein alter Bekannter: Martin Slier, mal am Matterhorn, mal am Bodensee und mal an der Zürcher Bahnhofstrasse am Herd. In Eglisau möchte der «Wanderkoch» etwas länger bleiben. Er begrüsst uns mit Naknek-Wildlachs, den ihm Konrad Schaad, der letzte Eglisauer Berufsfischer, aus Alaska ein-

fliegen lässt. Er wird geräuchert, mit Sternanis oder «graved» serviert. Wunderbar! Wachtelbrust und Entenleber begegnen sich im nächsten Gang, auf einem Puy-Linsensprossensalat; vor allem die perfekt gebratene Leber imponiert.

**Beimpochierten Hummer** («bleu») bewundern wir Qualität und Garpunkt. Der sommerliche Basmatireis-Milchfond gefällt uns weniger, und der kräftige Ingwer wirkt eher als Fremdkörper. Da war die Harmonie beim gebratenen Turbot aus schottischem Wildfang mit (ziemlich deftig gesalzene) Curryschaum grösser. Untadelig das Rindsfiletmedaillon: Der Chef gart es kurz im Alpenheu, serviert es mit Eierschämli-Cannelloni und Coco-

bohnen; die Garzeit bestimmt er selbst, aber er traf unseren Geschmack. Zum eleganten Löwenzahnhonig-Mousse mit Flaacher Zuckermelonen lernten wir einheimische Winzerarbeit kennen und schätzen: «Strohwein» aus dem Hause Pircher.

Martin Slier zaubert mit grosser Karte für sein Gourmet-Restaurant, für ein sehr sympathisches Bistro und im Sommer für den Garten am Rhein. Kennenlernen kann man ihn und den historischen «Hirschen» mühelos: S5, 34 Minuten ab Hauptbahnhof Zürich. Fachkundiger und freundlicher Service. ●

### WEIN-TIPP

#### ROSÉ MIT GESCHICHTE

Der Tavel 2006 der Kellerei J. Vidal-Fleury (13,5 %) ist bezaubernd wie ein lauer Herbstabend und süffig wie Quellwasser. Aromatisch verzichtet er auf Opulenz. Der Rosé überzeugt stattdessen mit Finesse, Frische und Eleganz. Im Gaumen markieren

dezente Himbeer- und Pfefferaromen. Ideal für einen Apérowein, der Häppchen begleitet. Eine interessante Kombination geht der Rosé auch mit Wildvorspeisen oder Wachteln ein. Wichtig: Der Wein muss immer schön kühl sein. Und nicht zu lange lagern! Denn Roséweine schmecken generell in ihrer

Jugend am besten. Noch etwas zu Tavel: Es handelt sich neben der Provence um die bekannteste Rosé-Region in Frankreich. Auf knapp tausend Hektaren wird hier Rosé aus den Hauptsorten Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Carignan und Clairette produziert.

Bindella Weinhandel  
 Zürich  
 Tel. 044 - 276 62 62  
[www.bindellaweine.ch](http://www.bindellaweine.ch)  
 Jetzt trinken.  
 Trinktemperatur:  
 10 bis 13 Grad.  
 ► CHF 19.50

