

A la carte

## Im Dorfzentrum

**Hon.** Die Gemeinde Uetikon am See hat auf einer höheren Geländestufe ein Dorfzentrum, von dem man nichts bemerkt, wenn man auf der Seestrasse vorbeifährt. Und da, inmitten von Schulhaus und Geschäften, steht ein grosses Gebäude aus dem frühen 20. Jahrhundert mit dem Gemeindesaal und nun auch mit einem grosszügig gestalteten Restaurant mit italienischer Küche, dem «Fumagalli». Benannt ist es nach den Pächtern, Kathrin und Dario Fumagalli-Bärtschi, die früher für das Hotel Eden au Lac verantwortlich waren und nun ihre Gastgeberqualitäten in diesem Haus in Uetikon zur Geltung bringen.



Das Lokal ist gross, übersichtlich, cool eingerichtet und verfügt innen wie aussen über Restaurant und Lounge. An der Bar sitzen junge Frauen aus der Gemeinde, die sich in der Dorfbeiz, die vorher hier war, kaum wohl gefühlt hätten. Die Küche ist trendig mediterran, am Herd steht Alessandro Rossignuolo, der schon im «Eden» unter Ludovic Pitrel gekocht hat. Aushängeschild sind die hausgemachten Teigwaren. Zuerst stellte uns Fumagalli einen Spiess mit Polipo und Sepia auf den Tisch, der knusprig, erfrischend, zitronig und sehr mediterran war. Keines unserer anderen Gerichte hat diesen kleinen, feinen Spiess überboten. Die Ravioli mit Brasatofüllung (Fr. 24.–) waren gut und etwas rustikal, was auch auf die knusprig aus dem Ofen kommende Lasagne (Fr. 18.–) zutrifft. Tagliolini mit Thunfisch und kleinen Tomaten, aromatisiert mit Knoblauch, Rucola und Bottarga, waren an sich gut (Fr. 24.–), aber der Thunfisch war uns zu trocken; ohne wären die Nüdeli besser. Ein Wolfbarschfilet war gut gegart, begleitet von einer Ratatouille-Sauce, Kartoffelpüree und Favebohnen. Perfekt saignant kam ein Rindsfilet mit einer Madère-Sauce auf den Tisch (Fr. 52.–). Etwas mehr gekocht wären die zur Begleitung aufbotenen Artischocken und Bratkartoffeln noch besser gewesen.

Die Speisekarte ist übersichtlich, und es gibt noch dies und das, was man gern probiert hätte, etwa das Felchenfilet mit Kalbsjus und Kräuterpesto, die klassische Piccata milanese mit Safranrisotto oder das Lammcarré mit Kräuterkruste. Wie wir beobachten konnten, hat das Lokal schon einige Stammgäste gefunden. Der Spagat, gleichzeitig Gäste aus der weiteren Region und aus dem Dorf anzuziehen, scheint zu gelingen, nicht zuletzt wegen relativ moderater Preise, auch bei den Weinen, unter die auch die lokalen Gewächse von Erich Meier Eingang gefunden haben.

Restaurant Fumagalli, Bergstrasse 109, 8707 Uetikon am See. Tel. 044 920 01 09. Sonntag und Montag geschlossen.