

schöne Anzahl von Gerichten mit Fisch aus dem Zürichsee, Felchen, Egli, Hecht und Seeforelle zum Beispiel. Im Angebot sind aber auch Meerfisch sowie einige wenige Fleisch- und Geflügelgerichte. Wir entschliessen uns für eine Muschelrahmsuppe mit Safran (Fr. 14.50). Sie kommt goldgelb daher, ist mit vielen Muscheln garniert und ausgesprochen fein im Geschmack. Gegenstück dazu ist ein kräftiges Carpaccio von leicht angebratenem Bisonfleisch auf Kressesalat mit einer würzigen Senfsauce und einigen Stücken Hinkelstein-Käse. Bei den gebratenen Eglifilets (Fr. 40.–) kommt dann endlich der Zürichsee zu Ehren, wobei die dazugehörige Sauce mit Zitronengras und Kokosmilch doch etwas weiter östlich beheimatet ist. Hauptsache, dass die Kombination wirklich schmeckt. Ebenso ein «Surf and Turf» für 46 Franken: ein zartes Tournedos vom Rind und eine exzellente Riesencrevette aus Wildfang begleitet von Bratkartoffeln und etwas Gemüse.

Wie es sich gehört in der grössten Rebbaugemeinde des Kantons, gibt es ein schönes Angebot an Zürcher Weinen, aber auch eine attraktive Auswahl aus dem Bordelais, aus Italien und einigen weiteren Ländern. Wir finden den Preis für den Sito Moresco 2008 von Gaja mit 82 Franken durchaus angemessen, und der Wein, sorgfältig dekantiert, erweist sich einmal mehr als Bijou an kräftiger Eleganz und Ausgewogenheit. Auch er passt gut in dieses Restaurant, wo man es beim Essen und beim Wein vortrefflich versteht, Regionales und Internationales gleichzeitig anzubieten. In einer Ambiance, die bestimmt zu den schönsten gehört am Zürichsee. *hjk*

Seestrasse 37, 8712 Stäfa
Fon 043 477 10 10
www.sonnestaefa.ch
di-sa 9-14 & 18-24 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr),
mo & so geschlossen sowie vom
18. September bis 3. Oktober
und zwei Wochen im Februar
HG Fr. 28.50-49

h m r t v

Stäfa, Bahnhof
Linien 925, 950, 951, 952, 955, 97
Fisch auf den Tisch: Rang 7

Uetikon am See

Fumagalli

Pasta plus

Im Garten sitzt der Winzer Erich Meier, eine Lokalgrösse. Seine Weine vom Zürichsee, weit herum bekannt, finden

sich in den Kellern der besten Schweizer Restaurants, selbst in Basel. Selbstverständlich auch auf der Weinkarte im «Fumagalli». Uns dünkt zwar, sie sei etwas ausgedünnt worden und deshalb gebe es ein paar Weine weniger, auch vom Uetiker Winzer, doch wir bekommen wie gewünscht eine Flasche vom Meiers erfrischendem, kühlem Sauvignon blanc (Fr. 63.–).

Das «Haus zum Riedsteg», ein Prachtbau mitten in Uetikon, ist ein stilvolles Restaurant, das «Fumagalli» heisst, wie die Pächter Kathrin und Dario Fumagalli-Bärtschi. Pasta fatta in casa sind ein gewichtiger Bestandteil der Karte (Bärlauchravioli mit Kerbelschaum, Kartoffelnocchi mit vier verschiedenen Käse), aber darüber hinaus hat Küchenchef Alessandro Rosignuolo weit mehr zu bieten. Uns gefällt beispielsweise das lauwarmer Tatar vom grünen Spargel mit Oliventapenade und ein paar Riesenkrevetten mit Kräutersalat (Fr. 19.–). Oder das fein geschnittene, mit Thymian und eingelegter Zitrone marinierte Kalbfleisch (Fr. 21.–). Probiert haben wir weiter die Pasta alla Elsa, mit Kapern, Zitronensaft, Olivenöl, Kräutern und Mozzarella (Fr. 16.–/20.50), sehr gut. Dann das Filetto di tonno bianco grigliato, leider ein bisschen trocken, der weisse Thunfisch. Schliesslich die Seezunge, ganz leicht glasig, an einer Sauce Mornay (abgeleitet von der Béchamelsauce, aber mit Käse) mit Couscous – ausgezeichnet. Was haben wir sonst noch auf der Karte gesehen? Im Filoteig gebackene Seeteufel-Medaillons mit Oliven, Frühlingszwiebeln, Cherry-Tomaten, Kapern und Basilikum und Lauch-Karotten-Salat. Oder ein Duo vom Kalb, das gebratene Filet mit Olivenöl und die geschmorte Backe an Kräuterjus.

Was ist sonst noch erwähnenswert? Zum Beispiel das Frauen vorbehaltene «Desperate Housewives Dinner» am Dienstag- und Mittwochabend (4 essen und zahlen für 3). Und der Service: Die Bedienung im «Fumagalli» könnte besser nicht sein. *wm*

Bergstrasse 109, 8707 Uetikon am See
Fon 044 920 01 09
www.restaurant-fumagalli.ch
mo 17-24, di-fr 11-14 & 17-24,
sa 17-24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
mo-mittag, sa-mittag & so geschlossen
sowie 24. Juli bis 14. August
HG Fr. 26-53

h m t v

Uetikon, Gemeindehaus
Linie 931

Verführung auf Italienisch – edel:
Rang 15



Hirschen am See, Obermeilen

Wirtschaft zum Wiesengrund

Seit über 20 Jahren grosse Klasse

Mit Auszeichnungen wurden Hans-Peter und Ines Hussong vom «Wiesengrund» in den letzten 15 Jahren schon fast überhäuft, der Palmarès reicht vom Clé d'or über die Titel «Koch des Jahres» und «Trendsetter des Jahres» bis zu zwei «Michelin»-Sternen. Von Zurücklehnen ist allerdings auch nach dem 20-jährigen Jubiläum der Hussongs im «Wiesengrund» nichts zu spüren. Hier ist nicht der Ort der grossen Worte und Gesten, sondern der grossen Küche und Gastfreundschaft.

Der Empfang ist auffallend herzlich, und das Schönste: Diese Ambiance von echtem Willkommensein, von zuvorkommender Aufmerksamkeit und von ehrlicher Freude am Verwöhnen der Gäste bleibt den ganzen Abend lang auf dem gleich hohen Niveau. Die Gaststube ist mit ihren Sichtbalken und Bruchsteinwänden eher etwas behäbig, so ein richtiger Wohlfühlort eben, aber man soll sich ja auf das konzentrieren, was auf den Tellern und in den Gläsern serviert wird. Also los: Das Amuse-Bouche ist eine tolle Kombination von Kartoffel-suppe mit Bärlauch, einem schmackhaf-

ten Lachstatar und süsssauren Felchen. Der Riesling von Erich Meier gleich nebenan passt perfekt dazu.

Wir sind nicht hier, um aus der Karte einzelne Kreationen herauszupicken, sondern entscheiden uns schon nach wenigen Sekunden für das Menü in sechs Gängen. Wie soll man dem auch widerstehen können. Die erste Vorspeise ist nämlich ein Medaillon vom Rocklobster auf etwas herrlichem Kartoffelsalat mit Pesto. Als zweite Vorspeise wird uns ein sautiertes Kabeljaurückenfilet auf Randenchutney und Meerrettich serviert. Der dritte Gang ist eine Reduktion von der Wachtel mit Sherry und gebratener Gänseleber – ein Gericht, das wir nie mehr vergessen werden, so unvergleichlich gut war es. Hans-Peter Hussong freut sich über unser Lob und macht mit einer Handbewegung klar, dass er für diese Essenz einen Monstertopf einreduziert hat. Die Hussongs müssen das pure Understatement lieben, denn auf der Karte steht zum Beispiel für den hervorragenden Hauptgang von feinstem Bodenseezander auf jungem Spinat und Curry mit einer Stabmuschel aus der Nordsee bloss: «Zander – Spinat – Curry.» Auf der Weinkarte entdecken wir zu einem überaus fairen Preis den Redegonda, eine rote Rarität aus dem