

Sie haben im Gault Millau 2008 gepunktet

Die vorgestellten Restaurants aus der Region haben Gault-Millau-Punkte erhalten. Weitere kulinarische Oasen sind im Gault-Millau-Guide Schweiz aufgeführt

Béatrice Christen

Es gibt mehrere Restaurants in der Region, die mit den begehrten Gault-Millau-Punkten bedacht wurden. Die Benotung erfolgt nach dem altbe-

währten Gault-Millau-Punktsystem, wobei die Idealnote 20 bis heute in der Schweiz noch nie vergeben wurde.

19 Gault-Millau-Punkte werden für eine wegweisende überragende Küchenleistung verteilt. 18 Punkte weisen auf ausserordentliche Kochkunst und Kreativität hin. 17 Punkte stehen für beste Qualität und hohe Konstanz. 15 und 16 Punkte werden für den hohen Grad an Kochkunst und Qualität vergeben. 13 und 14 Punkte bekommt die sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet. Und schliesslich wird die herkömmliche gute Küche ohne besondere Ambitionen mit 12 Gault-Millau-Punkten be-

notet. Die Noten beziehen sich auf das Angebot von Küche und Keller, nicht auf Ausstattung und Service. Beides wird jedoch im Führer in den Kommentaren zu jedem Restaurant gewürdigt.

Punkte an der Goldküste

In Küsnacht wurden das Restaurant zur Kunststuben mit 19 Punkten, die «Steinburg» und der «Falken da Rizzo» mit je 13 Punkten ausgezeichnet. Keine Gault-Millau-Punkte erhielt dieses Jahr das Romantik-Seehotel Sonne. Das Ristorante Sinfonia in Erlenbach bekam 15 Gault-Millau-Punkte, die «Schönau» 14 und der «Pflugstein» 13 Punkte. Die Zolliker

Wirtschaft zur Höhe wurde mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Ebenso der «Triangel» in Zumikon. Das Restaurant zum Wiesengrund in Uetikon am See schliesst den Reigen mit 18 Punkten. Hans-Peter Hussong und Horst Petermann vom Restaurant zur Kunststuben in Küsnacht (19 Gault-Millau-Punkte) gehören damit zu den Spitzenköchen an der Goldküste.

Restaurants und Hotels

Der Gault-Millau-Guide Schweiz – Reiseführer für Gourmets – enthält insgesamt 800 Restaurants und die besten Gault-Millau-Hotels, die getestet, bewertet und kommentiert werden.

Der Führer erscheint jedes Jahr neu, er gilt als passender Begleiter für all diejenigen, die in der Schweiz unterwegs sind und gerne gut und gepflegt essen.

Neben der Benotung der Restaurants werden im Gault Millau 2008 auch die Öffnungszeiten der einzelnen Betriebe aufgezeigt. Auch gibt es darin nützliche Hinweise auf die Weinjahrgänge. Diese können dem Weinfreund bei der richtigen Wahl des das Essen begleitenden edlen Tropfen unterstützen. (ch.)

Gault-Millau Guide Schweiz – Der Reiseführer für Gourmets 2008. Erhältlich im Buchhandel und in den mit Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Betrieben.

18 Punkte
Hans-Peter und Ines Hussong

Zum Wiesengrund

Hans-Peter Hussong gehört zu den Stars der Goldküste. Er hat die Bereitschaft, für jedes Element im Teller hart zu arbeiten, auf die Gefahr hin, dass der ungeübte Gast so viel Aufwand gar nicht spürt. Einem wie Hussong ist das egal: Er ist sich selbst der strengste Kritiker, und deshalb wird ihm in der kleinen «Wiesengrund»-



Hans-Peter Hussong vom Wiesengrund.

Küche keine Minute zuviel. Beispiel dafür? Hussongs Küche ist seit Jahren von einer bewundernswerten Leichtigkeit und trotzdem von einer Raffinesse, dass man die klassischen Saucen gar nie vermisst. Beim Atlantik-Steinbutt sind es konfierte Zitrusfrüchte, die geschmacklich den Akzent setzen. Optisch ist es ein kleines Segel aus Filoteig. Der «Wiesengrund» ist nicht nur eines der besten 18-Punkte-Restaurants im Land, sondern auch eine sehr unaufgeregte Adresse. Ines Hussong und ihr starkes Team zeigen, dass man grosse Küche auch in sehr entspannter, weder snobistischer noch steifer Atmosphäre auftragen kann. Im hübschen Restaurant genauso wie im romantischen Garten, in dem auch die Uetiker Kirschen wachsen.

Zum Wiesengrund, Kleindorfstr. 61, Uetikon am See, Telefon 044 920 63 60, Fax 044 921 17 09, www.wiesengrund.ch, hussong@wiesengrund.ch. Sonntag und Montag geschlossen.

15 Punkte
Maurizio Vannozzi, Felipe Uhdre

Sinfonia, Erlenbach

Machen Sie es wie die Stammgäste: Hinsetzen, die Karte links liegen lassen, hören, was der Chef empfiehlt. Und geniessen! Genuss ist garantiert im sympathischen «Sinfonia» gleich beim Erlenbacher Bahnhof, denn immerhin gilt Maurizio Vannozzi als bester italienischer Koch weit und breit. Er gehört zu den wenigen aus der Azzuri-Fraktion, die ihr Angebot nach der Saison ausrichten, hart auch an den Saucen arbeiten und den Gast bei jedem Besuch echt überraschen.

Ein kleines Meisterstück des Patrons: Eierschwämmli-Törtchen vornehm ergänzt durch einen südafrikanischen Scampo. Bei der Pasta liegt ein erstes Geheimnis in der leichten, angenehmen Sauce: Kalbsjus kommt da zum Einsatz, und der passt hervorragend zu den erstklassigen Ravioli, die mal mit Kalbfleisch, mal mit Geisskäse gefüllt sind, oder zu den feinen Taglierini, die mit schwarzem Trüffel veredelt werden. Dass selbst in einem kleinen «Tris» noch «nachgehobelt» wird, ist bezeichnend für die Gastfreundschaft und Grosszügigkeit im Haus. Im Sommer Service auf der Terrasse.



Maurizio Vannozzi vom Sinfonia.

Sinfonia, Bahnhofstr. 29, Erlenbach, Telefon 044 910 04 02, Fax 044 910 37 62, sinfonia@bluewin.ch. Sonntag und Montag geschlossen.