

**GAULTMILLAU**

Guide.  
**Schweiz**

Der Reiseführer für Gourmets

**2008**



800 Restaurants getestet, bewertet  
und kommentiert

○○○ Ringier

*Die besten Hotels  
der Schweiz*

«Riesenblini» herausstellten, das mit Lachs-kaviar hübsch verziert war. Das «Trio vom Fisch» war ein gelungenes Quartett: Seezunge, Heilbutt, Riesencrevette und Jakobsmuschel, dazu fritierte Zucchini und Spargeln – alles sehr gelungen und alles von guter Qualität. Die uns empfohlenen Kalbsschnitzel an Trüffelsauce mit gebratener Gänseleber obendrauf waren aber leider gar breit geschnitten; dazu gab's luftig-weiche Gnocchi und Gemüse (Kefen, gelbe und rote Karotten, Broccoli, Artischocken, Fenchel, Zucchini). Das gleiche Gemüse begleitete das genau auf den Punkt gebratene und zarte US-Rindsfilet an einer stark reduzierten Rotweinsauce: ein echtes Vergnügen, nur der Kartoffelgratin dazu war zu trocken.

Die «Ananas-Symphonie» zum Dessert bestand aus einem Sorbet, einer Mousse, einem Kompott und einem Flan auf fritierten Ananasstückchen – ein schöner Schluss für Liebhaber der Frucht. Die Weinkarte hat erfreulicherweise zugelegt (viele halbe Flaschen). Der Service dagegen entspricht nicht ganz dem Niveau der Küche.

hauses mit der Noblesse der Goldküste paart. Die übersichtliche Karte setzt neben den Hausspezialitäten wie Wiener Schnitzel oder Siedfleisch auch auf Gerichte wie Wolfsbarsch, gebratene Wachtelbrüstli oder Appenzeller Gitzi.

Wir entschieden uns zuerst für ein Jakobsmuschel-Randen-Carpaccio auf Blattsalat und das Zweierlei von Ziegenfrischkäse-Mousse mit Rohschinken chips und Parmesanhüppe, gefüllt mit Tomatensorbet und Rucolasalat. Am Carpaccio hatten wir nichts auszusetzen, und auch die Mousse war gut; die Chips waren wenigstens noch ein Gag, die Hüppe aber noch nach vergammeltem Käse, und das Tomatensorbet schmeckte ganz einfach nicht gut. Beim Hauptgang ging es wieder bergauf: Ein in Rotwein pochiertes Rindsfilet war so butterzart wie der dazu servierte Kartoffelgratin. Auch das Wiener Schnitzel in knusperiger Panade war ein Traum. Der warme Schokoladekuchen und die Crema catalán vermochten uns dann einigermassen zu versöhnen. Trotzdem: Küche und Service mangelte es diesmal etwas an Sorgfalt. Schöner Garten.

## 8703 ERLENBACH

ZH

Meilen 5 – Zürich 9

F2



## PFLUGSTEIN

Pflugsteinstrasse 71

044 915 36 49

Fax 044 915 49 23

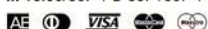
www.pflugstein.ch

welcome@pflugstein.ch

Jeannine Meili, Ralph Emmenegger

Geschlossen: Montag, 24. bis 30. Dezember, zwei Wochen im Februar

M 18.50/36.– / D 35.–/59.– / à la carte 41.50/85.–



Oberhalb von Erlenbach am Hang liegt in einem Riegelhaus das Restaurant Pflugstein, das den Charme eines Rebbaun-



## SCHÖNAU

Schiffländenstr. 1

☎ P 044 914 30 80

☎ 044 914 30 99

www.schoenau.ch, info@schoenau.ch

Marc Wyss, André Sandig

Geschlossen: Samstag bis 15 Uhr, 1. bis 28. Februar

M 24.50 / à la carte 42.–/80.–



H 5 Zimmer, EZ ab 180.–, DZ ab 230.–

Ungezwungene Eleganz, einen gepflegten Service, zu laute Akustik und ein atemberaubendes Seepanorama gibt's in der «Schönau» – im Sommer fühlt man sich im

Neue empfehlenswerte Restaurant-Adressen?

Jede Woche auf der aktuellen **GAUTMILLAU**-Genussseite in der Schweizer Illustrierten!