

Dem Himmel so nah

Wer den Gipfel der Genüsse sucht, muss hoch hinauf. Über verschlungene Wege, über steile Hänge – oder ganz einfach mit einem Bähnchen. Oder mit dem Lift im Hochhaus. Oben belohnt einen die schöne Aussicht, ob auf den See, ins Grüne oder auf die Stadt. Wenn dann auch noch die Aussicht auf den Teller viel Freude macht, hat sich der Aufstieg erst recht gelohnt.

Clouds

- | | | | |
|------------|----------|---|------------|
| neu | 1 | Clouds <i>Im siebten Himmel</i> | 159 |
| | | Kreis 5/Zürich West; Prime Tower, Maagplatz 5, 8005 Zürich | |
| | 2 | Buech <i>Angenehm und unterhaltsam</i> | 238 |
| | | Rechtes Zürichseeufer; Forchstrasse 267, 8704 Herrliberg | |
| | 3 | Sonnenberg <i>Fürstlich</i> | 182 |
| | | Zürichberg; Hitzigweg 15, 8032 Zürich | |
| | 4 | Zum Pflugstein <i>Eine Perle!</i> | 238 |
| | | Rechtes Zürichseeufer; Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach | |
| | 5 | Bürgli <i>So schmeckt Liebe</i> | 206 |
| | | Enge/Wollishofen; Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich | |





Zum Pflugstein, Erlenbach

Erlenbach

Sinfonia

Da ist Musik drin

Das unscheinbare Gebäude gleich gegenüber dem Bahnhof Erlenbach ist erst auf den zweiten Blick als Restaurant erkennbar. Das ändert sich schlagartig, sobald wir über die Schwelle treten: Da ist eine gepflegt-unkomplizierte Ambiance mit freundlichem Personal, hell gedeckten Tischen, einigen Orchideen und sehr farbigen Bildern, die meisten zum Thema Musik.

Schon steht ein Körbchen bereit mit verschiedenen frisch aufgebackenen Broten. Dazu gibt es ein ausgezeichnetes Olivenöl zum Dippen, dazu nehmen wir einen Schluck eines erfrischenden, fruchtigen Terlaners. Die Karte ist angenehm überschaubar mit je rund einem halben Dutzend Vorspeisen, Fleisch- und Fischgerichten sowie einigen Pasta-Angeboten, für die der sympathische Chef, Maurizio Vannozi, berühmt sein soll. Dazu gibt es etliche aktuelle Tagesangebote, von denen meiner Begleitung eines sofort in die Augen sticht: Kutteln alla romana, an einer Weissweinsauce. Ihre Grossmutter, so erinnert sie sich, war

immer überzeugt, dass Kutteln schon beim Kauf ganz weich sein müssen. Andernfalls verlören sie ihre Zähigkeit nie mehr. So liess sie sich beim Metzger jeweils ein Stück vom «Chuttleblätz» abschneiden und entschied erst nach der Degustation, ob ein Kauf in Frage kam. Ob der Chef des «Sinfonia» auch so vorgeht, entzieht sich unserer Kenntnis. Wir dürfen aber vorwegnehmen, dass die Kutteln hier butterzart sind und die Sauce kraftvoll und raffiniert gewürzt. Schon der Tonno marinato (Fr. 17.50) auf einem Fenchelbett hat uns zuvor prima gefallen, wie auch die Malfatti, luftig-leicht, mit Spinat drin und Salbei obendrauf. Und wie die Kutteln munden auch die knackig gebratenen Gamberoni, abgeschmeckt mit etwas Sesamöl, sehr gut.

Aus der attraktiven Weinkarte mit mehreren hundert Positionen, hauptsächlich aus Italien, wählen wir den 2006er Poggio Valente von Le Pupille (Fr. 85.-). Der herrliche Sangiovese aus der Toskana ist perfekt trinkreif; er kann sogar beim Dessert mithalten, der Tortina cioccolata. Wie es sich gehört, wird diese fast heiss und innen fast flüssig aufgetragen. Sie ist begleitet von einer himmlisch guten Kugel Glace, hausgemacht natürlich, wie fast alles hier im

«Sinfonia». Spätestens jetzt sind wir uns einig, dass dieses Restaurant für uns zu den besten, aber auch sympathischsten Entdeckungen in jüngster Zeit gehört. hjk

Bahnhofstrasse 29, 8703 Erlenbach
Fon 044 910 04 02
www.restaurantsinfonia.ch
di-sa 11.30-14 & 18.30-24 Uhr
(Küche bis 22 Uhr),
mo & so geschlossen
sowie 29. Juli bis 20. August
und Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 26-56

h m t v

Erlenbach, Bahnhof
Linien S6, S16

Verführung auf Italienisch – edel:
Rang 7

Zum Pflugstein

Eine Perle!

Es gibt viele schöne Restaurants entlang dem See. Wer allerdings nach solchen mit einer besonderen Geschichte, einer feinen Küche und einem perfekten Service Ausschau hält, der muss diese Perlen suchen. Dass der «Pflugstein» in Erlenbach eine solche rare Süswasserperle ist, steht nicht zur Diskussion. Uralt ist das Rebbauernhaus und spannend sind die Geschichten, die sich um das Haus und seine Bewohner ranken. Nur eine zum Namen: unmittelbar oberhalb des Restaurants findet sich der grösste Findling im ganzen Kanton. Ein altes Gedicht erzählt, dass er einst entstanden sei, weil zwei Liebende dort durch den Fluch des strengen Vaters vom Blitz getroffen wurden und daraufhin in der Erde versanken (daher der frühere Name «Fluchstein»). Manchmal, um Mitternacht, schreiten die Liebenden eng umschlungen um den Stein, und rufen leise Klagen in die Nacht hinein – so die Sage.

Wir haben die Liebenden leider nicht gesichtet. Dafür hatten wir ein wunderbares Menü (komplett Fr. 106.-; ohne Suppe 96.-) – und würden dieses der Begegnung mit Geistern auch jederzeit wieder vorziehen ... Los ging es mit einem rosa Kalbfleischcarpaccio mit einer Gemüse-Trüffel-Vinagrette, dazu gab es einen Pilzsalat auf einem Mesclun-Bouquet. Es folgte eine geschmacklich absolut aussergewöhnliche Erbsen-Minz-Schaumsuppe. Danach einen auf der Haut gebratenen Turbot, der von Kartoffelflan und Basmatireis begleitet wurde – der Höhepunkt des Abends und eine Perle für sich! Die Valhrona-Schokoladentarte mit etwas Passionsfruchtsorbet war uns zum

Schluss fast etwas zu viel – das erfrischende Sorbet wäre genug des Guten gewesen.

Weil wir auf der Menükarte noch einige sehr reizvolle Gerichte entdeckt haben – wir denken da insbesondere an die Schwarzwurzelsuppe mit getrockneten Bündnerfleischstreifen (Fr. 16.50) und die hausgemachten Hacktätschli (Fr. 32.50) –, werden wir Jeannine Meilis geschichtsträchtigen, holzgetäfertem, kunstbehängtem, kreativem und alles in allem sehr gastlichem Haus, das, wie man hört, notabene auch gerne von Prominenten wie Jürg Marquard, dem Schoggikönig Ernst Tanner oder Philippe Gaydoul besucht wird, in diesem Sommer sicher ein zweites Mal die Ehre geben. tk

Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach
Fon 044 915 36 49
www.pflugstein.ch
di 18.30-24, mi-fr 12-24,
sa 18.30-24, so 12-24 Uhr
(Küche 12-14 & 18-22 Uhr),
mo, di-mittag und
sa-mittag geschlossen
sowie vom 15. bis 29. Oktober,
über Weihnachten/Neujahr
und eine Woche im Februar
HG Fr. 31-49

h m s t v

Pflugstein, Linie 962

Speisekarten mit Aussicht: Rang 4