

Taverna Rosa

Einfach gut

«Die Rose» in Rüschtikon gibts nicht nur als bekanntes Gourmet-Restaurant im ersten Stock eines schönen 400-jährigen Riegelhauses in nächster Nähe zum Bahnhof – das ist nicht unwichtig, dazu jedoch später –, sondern auch im Parterre und zu den warmen Jahreszeiten im lauschigen Garten als «Taverna Rosa». Eigentlich wollten wir, um den Kochkünsten von Tobias Buholzer gerecht zu werden, in ebendiesen ersten Stock. Dieser war mitten in der sommerlichen Ferienzeit allerdings geschlossen, und so sind wir eben in der «Taverna» eingekehrt. Und wurden nicht enttäuscht, hier isst man nämlich unverschämt gut. Das Konzept im «einfacheren» Teil lautet «feinste Spezialitäten aus dem Süden der Schweiz und dem Norden Italiens. Immer frisch, immer wieder neu, immer wieder anders».

Wir nehmen also Platz im von Platanen beschatteten Garten und werden bedient von einer jungen Frau. Sie ist an diesem Tag allein verantwortlich für den Service auf der Terrasse, schmeisst diesen allerdings so kenntnisreich, charmant und routiniert, dass wir nie auf die Idee gekommen wären, dass sie, wie wir später erfahren, Lernende im dritten Lehrjahr ist. Complimenti nicht nur an sie, das spricht auch für eine gute Unternehmenskultur.

Hier lässt es sich verweilen, wir bestellen zum Einstig ein erfrischendes Glas Franciacorta (Fr. 12.–/dl) und widmen uns

der Karte. Neben üblicheren Vorspeisen wie dem Vitello tonnato (Fr. 21.50/38.–) und Fischknusperli (Fr. 19.50/34.–) gibt es hier auch Salumi e affettato misto (Fr. 19.50/34.–), Noix-gras-Terrine mit Pflaumenkompott und Brioche (Fr. 21.–) oder Kürbis-Panna-cotta mit Pfefferknollen und Rosenkohl-Birnen-Salat (Fr. 20.50). Wir entscheiden uns für ein Tomatentatar aus dreierlei Tomaten mit Mozzarella-Schaum und Rucola (Fr. 20.50). Dieses ist so gut und auch höchst attraktiv im Teller angerichtet, dass man das Originalrezept mit Fleisch ersatzlos streichen kann. Bei den Hauptspeisen dominieren Pasta fatte in casa, verschiedene Polentas vom Feuer und ab zwei Personen zwei Risotti (einmal mit Steinpilzen, einmal mit Gorgonzola und Birnenkompott). Bei den Teigwaren erwähnenswert sind die Randen-Baumness-Ravioli mit Pfefferbutter und Feigen (Fr. 20.50/31.–) oder Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Nüssen (Fr. 18.50/28.–). Daneben gibts aber auch liebevoll gemachte Klassiker wie Raviolini in brodo (Fr. 11.50) oder Tagliatelle al ragù (Fr. 19.50/29.50). Wir bestellen Polenta mit Brasato (Fr. 38.50) und obwohl das eigentlich «troppo pesante» ist für den Mittag und Polenta nicht zu unseren Lieblingsgerichten gehört, haben wir uns die Finger abgeleckt, so gut war das. Die Polenta wunderbar sämig – mit entsprechend Butter –, der Brasato an sehr sorgfältig gemachter Merlot-Sauce. Getrunken haben wir dazu, perfekt passend, einen roten Toskaner, aus der 1,5-Liter-Korbflasche mit Namen Grande Fiasco (Fr. 8.50.–/dl). Damit erklärt sich auch der anfängliche Hinweis auf die Bahnhofsnähe. Überhaupt gibts im Haus fantastische Weine – ein Blick in die grosse Weinkarte des Hauses lohnt sich alleweil. Eine Fahrt ins Tessin aus kulinarischen Gründen erübrigt sich also. Den Besuch im 1. Stock empfehlen wir Feinschmeckern sowieso. *yjw*

Dorfstrasse 42, 8803 Rüschtikon
Fon 044 724 00 77
www.die-rose.ch
Taverna Rosa: di–fr 11.30–14 & 18.30–24
(Küche bis 13.45 bzw. 21 Uhr),
sa 11.30–24 Uhr (Küche durchgehend
bis 21.45), mo & so geschlossen
HG Fr. 28–41, Tavolata ab Fr. 76 pro
Person (ab 4 Personen)
Gourmetrestaurant «Die Rose»:
do–sa 19–24 Uhr, mittags sowie
mo–mi & so geschlossen
HG Menü ab Fr. 110

h m t v

**Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 1**



Taverna Rosa, Rüschtikon