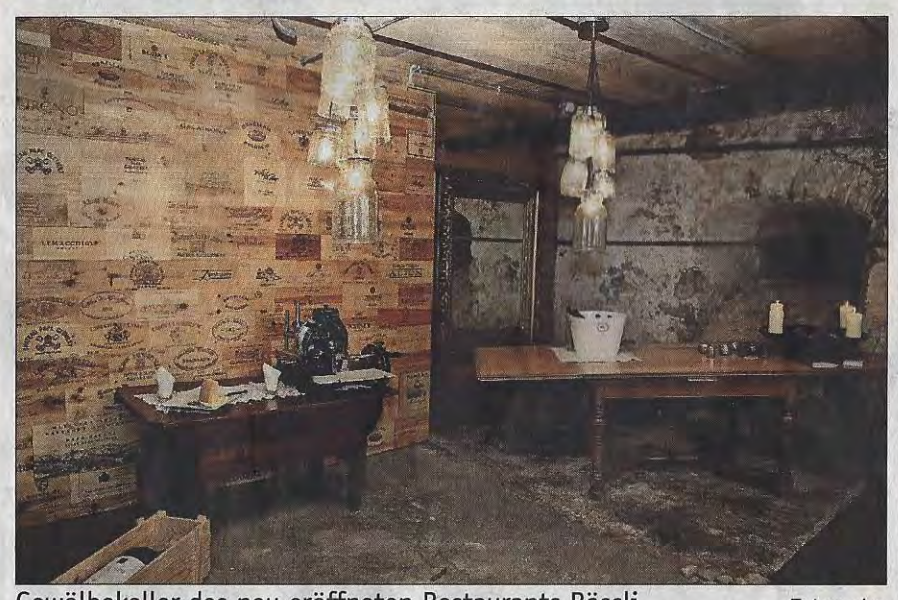
Chef de Service Isabella Kressin mit Pächterin Jeannine Meili (v.l.).

«Rössli» feierte Eröffnung

Nachdem das Zolliker «Rössli» über ein halbes Jahr geschlossen war, feierte es am Sonntag Neueröffnung. Gastronomin Jeannine Meili, die bereits den «Pflugstein» in Erlenbach und die «Rebe» in Herrliberg führt, ist die neue Pächterin.

Die rund 500 Gäste liessen sich feine Häppchen und Glace von der mittlerweile auch in Küsnacht beheimateten Confiserie Honold munden. Angesprochen wurde Meili vom Bürgerverband Alt Zollikon, ob sie das Restaurant im Herzen von Zollikon übernehmen wolle. Der Bürgerverband nennt das aus dem 16. Jahrhundert stammende Wirtshaus bereits seit 1995 sein eigen.

«Das Haus wurde vor einigen Jahren für 3 Millionen Franken saniert. Wir haben deswegen nur wenig modernisiert, etwa die Küche», erklärt Jeannine Meili. Wichtig sei ihr der persönliche Touch, schliesslich komme es vor allem auf eine gute Küche und den netten Service an. Dafür zuständig werden Chef de Service Isabella Kressin und Küchenchef Filipe Almeida sein, die schon bis anhin für Jeannine Meili tätig waren. Die Küche soll gutbürgerlich sein mit Entrecôte als Spezialität. Ausserdem wird ein Mittagessen für unter 30 Franken das Angebot ergänzen. Gegenüber dem altehrwürdigen Riegelhaus hat Jeannine Meili zudem einen Gewölbekeller für Weindegustationen dazugemietet. (phs.)



Gewölbekeller des neu eröffneten Restaurants Rössli. *Fotos: phs.*

Publireportage

Hochkarätige Weindegustationen bei der Wein- und Getränkehandlung E. Freitag AG

Edle Tropfen erwarteten Weinfreunde an der Degustation bei der E. Freitag AG in Herrliberg Ende Oktober. Wer die Verkostung verpasst hat, hat die Gelegenheit, am 14. November die Weine, welche Ernst und Ursula Freitag im Angebot haben, zu probieren.

Ernst und Ursula Freitag beraten ihre Kunden gerne bei den Degustationen.

Es ist gemütlich hier, hoch über Herrliberg: Die Besucher plaudern und essen Zürcher Oberländer Hinkelstein-Käse sowie Serrano-Schinken in herbstlichem Ambiente. Ganz klar im Mittelpunkt stehen aber hochkarätige Weine, zum Beispiel aus dem Burgenland oder aus dem Bordelais.

Armand Schuster de Ballwil Senior bot seine Weine nicht nur zum Degustieren an, sondern stand Interessierten auch Rede und Antwort zur Entstehung seiner Rebensäfte. Seit 1970 gehört dem gebürtigen Luzerner das Château Montlau, ein Weingut im Herzen des Weingebiets Bordeaux. Seit 2003 ist der Winzer zudem auch noch Besitzer des Château Fontblanche: Auf insgesamt 30 Hektar baut die Familie Schuster de Ballwil – inzwischen ist der älteste Sohn verantwortlich für Produktion, Vinifikation und Personal – Wein an. «Unser Fontblanche ist ein Vin de plaisir, ein unkomplizierter Wein, der Freude macht. Er eignet sich gut für die junge Generation», erklärt Armand Schuster de Ballwil.

Besonders stolz ist er auf den «Château Montlau Hors-Série»: «Im Abgang besticht er durch seine Balance: Die Frucht harmoniert perfekt mit der Gerbsäure», analysiert der Fachmann. Dieser Klassiker, der in traditionellen Holzkisten verkauft wird, ist zu schade, um «nur» ein Essensbegleiter zu sein. Er bietet sich vielmehr als Abschluss eines Essens an, ob mit oder ohne Dessert.

Für Weissweinliebhaber empfiehlt sich der «Château Montlau Blanc». «Muscadelle macht den Körper dieses Weins aus, Semillon trägt die Frucht bei, und der Sauvignon ist für die Spritzigkeit verantwortlich», erläutert Schuster de Ballwil dessen Charakter. Besonders gut habe ihr der «Château Montlau blanc» zur Jakobsmuschel geschmeckt, verrät Ursula Freitag.

Jazzbegleitung zum Trinkgenuss

Ernst Freitag bietet in seiner Getränkehandlung aber nicht nur französische Gewächse an, sondern Weine aus der ganzen Welt, etwa vom Winzerhof Freitag aus dem Burgenland, an. Über Freunde haben die Herrliberger Freitags die Österreicher Freitags kennengelernt. «Wir waren inzwischen schon am Neusiedlersee, und da ist eine Freundschaft entstanden», sagt Ernst Freitag mit einem Schmunzeln.

Die Weine von Château Montlau sind ein Highlight bei den Degustationen. *Fotos: phs.*

Im Sortiment hat er die Freitag-Weine aber natürlich nicht nur deswegen, sondern auch, weil sie geschmacklich überzeugen. Spannend sind auch die Weine vom Château d'Agel, welches zwischen Béziers und Carcassone liegt. «Der Château d'Agel les Bonnes ist ein speziell guter Wein mit einem tollen Preis-Leistungs-Verhältnis», verrät Ernst Freitag seinen Favoriten von diesem Weingut. Bei den genannten Weinen handelt es sich nur um einige der Tropfen, die degustiert werden können: Weine aus Spanien, Italien und der Schweiz vervollständigen das Angebot. Übrigens, bei der Degustation am 14. November gibt es nicht nur all diese Weine zu verkosten, sondern auch was auf die Ohren: Die Band Il Rubino wird Jazz vom Feinsten spielen. Ein gutes Glas Wein zu stimmungsvoller Musik, was kann es Schöneres geben?

Degustation: Freitag 14. November, 17 bis 22 Uhr, E. Freitag AG Wein- und Getränkehandlung, Biswindstr. 53, 8704 Herrliberg, 044 915 42 90, www.biswind.ch.

Foto: pd.

Publireportage

Exklusiv: Réjane Rosenberger neu in Küsnacht

In ihrem (neu eröffneten) Atelier-Laden verkauft die Schweizer Schmuckdesignerin Réjane Rosenberger ihre neue Premium-Linie «choice»: Auftragsarbeiten, von Hand gefertigt, mit Liebe zum Detail. Im Atelier-Laden finden sich auch ausgewählte Schmuckstücke der Standardkollektionen sowie die Schals der RE-Accessoires-Linie, die in Nepal von Hand gewebt werden. Adresse: Alte Landstrasse 121, 8700 Küsnacht. (pd.)

ANZEIGEN

HIRSLANDEN
KLINIK HIRSLANDEN

IHRE GESUNDHEIT LIEGT UNS AM HERZEN

Unsere spezialisierten Ärzteteams bieten das ganze Spektrum der Herzchirurgie an. Sie stehen allen Patienten jeglicher Versicherungsklasse an 365 Tagen während 24 Stunden zur Verfügung. Langjährige Erfahrung, interdisziplinäre Zusammenarbeit und moderne Infrastruktur sind unsere Stärken – Kompetenz, die Vertrauen schafft.

Informationen zu unserer Herzchirurgie finden Sie unter www.hirslanden.ch/herzmedizin

Klinik Hirslanden
Witellikerstrasse 40
8032 Zürich
T 044 387 21 11
herzchirurgie.hirslanden@hirslanden.ch