



Ambiente und Genuss

Der Name 20/20 orientiert sich an der Wein-Höchstnote, die Mövenpick Wein vergibt. Der Gault-Millau zeichnet unsere Küchenchefin **Kerstin Rischmeyer** mit wohlverdienten **15 Punkten** aus.

Lassen Sie sich auf einer kulinarischen Rundreise verführen. Begleitet von ausgesuchten Weinen aus dem Mövenpick Wein Sortiment laden wir Sie ein, eine genüssliche Zeit in romantischem Arvenstuben-Ambiente zu verbringen.

20/20 by Mövenpick Wein Restaurant
Nüschererstrasse 1
8001 Zürich

044 211 45 70
2020-restaurant@moevenpick.com

Ravioli al plin mit feiner Kalbfleisch-Spinat-Füllung (Fr. 28.50) und Gnocchi mit Castelmagno-Käse oder alla boscaiola, mit Kalbfleisch und Steinpilzen (Fr. 27.50/28.50). Spaghetti stehen natürlich auch auf der Karte, mit Knoblauch und Peperoncino, mit Tomaten, mit Crevetten, mit Rindsfilet und mit Bottarga (Fr. 22.50 bis 28.50). Das Glas Arneis (Fr. 7.-/dl) ist als Einstimmung auf die nachfolgenden Köstlichkeiten bestens geeignet, die wir aber ganz bieder mit einem grünen Salat (Fr. 9.-) beginnen, der marktfrisch und mit einer milden italienischen Vinaigrette überaus köstlich ist. Bei den Hauptspeisen werden Scaloppine di vitello al limone oder mit Marsala angeboten, auch Kalbsleber alla veneziana (je Fr. 39.50). Oder ein rosa gebratenes Rindsfilet mit Kräutern. Wir entscheiden uns für das Polletto ruspante al forno, ein Mistkratzerli, das mit Rosmarin im Ofen gebraten und in zwei Gängen serviert wird, in Begleitung wunderbarer Bratkartoffeln (Fr. 29.50). Perfekt sind die Spaghetti del Capitano (Fr. 28.-), die zarte Süsse der Tomaten harmonisiert ausgezeichnet mit den kurz gebratenen Riesencrevetten, der Knoblauch generiert die notwendige Schärfe, ohne bitter zu werden. Leider bleiben für ein Dessert weder Platz noch Zeit, gerne hätten wir das legendäre Bonet (Fr. 11.-), einen piemontesischen Schokoladenpudding mit Rum und Amaretti, probiert. Oder die Sebades (Fr. 13.50), eine sardische Spezialität. Für den Caffè reicht es noch, und es ist klar, dass wir bald wieder eine Reise nach Italien an die Goldküste ins Auge fassen. Weil Italien hier besonders schön ist.

jr

Untere Wiltisgasse 20, 8700 Küsnacht
Fon 044 910 48 55
di-sa 11.30-14.30 & 18.30-23 Uhr
(Küche 11.45-13.30 & 18.30-21.30 Uhr),
mo & so geschlossen sowie 13. Juli bis
11. August und Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 22-52

h m t v

Verführung auf Italienisch – unkompliziert: Rang 4

Meilen

Alte Sonne

Nach belgischer Art

Die «Sonne» ist eine richtige Wirtenschaft. Die bereits über Mittag gut besucht ist, weil man sich ganz auf die Bedürfnisse der lokalen Gäste ein-

gestellt hat. Mit vier Menüs, die zwischen 16.50 und 21 Franken kosten. Bei denen ein frischer Salat (an feiner Vinaigrette mit kleinstgeschnittenem Gemüse) oder die Suppe (Karotten und Erbsen) und ein Tiramisu als Tagesdessert im Preis inbegriffen sind. Der kleine aufgeschnittene Hackbraten vom Kalb schmeckt, ebenfalls der Stock und das linde Gemüse (Broccoli, Romanesco und Rüebl). Die Menü-Alternativen an diesem frühlingshaften Freitag: Crevetten und Muscheln auf Tomatenrisotto, Penne an Senfrahmsauce mit Pouletbruststreifen, Spätzlipfanne mit Zwiebeln und Champignons mit Käse überbacken. Die Terrasse ist noch nicht geöffnet, die sommerliche Grillkarte noch nicht geschrieben. Man sitzt drinnen und wählt von der abendlichen Speisekarte, der Schiefertafel an der Wand. Kalbsleber mit Rösti hats (Fr. 29.50), einen Zitronengrasspiess mit Riesencrevetten (Fr. 32.-), gebratene Felchenfilets (Fr. 28.-). Selbstverständlich darf ein Rindsfilet nicht fehlen, es wird an einem Barolojus serviert, mit Café de Paris sanft gratiniert, so wie es sein muss (Fr. 44.-). Besonders beliebt sind in der «Sonne» die Moules et frites nach belgischer Art mit hausgemachten Pommes frites (Fr. 36.-) – Wirtin Ann Blättler ist gebürtige Belgierin. Sie gibt uns auch noch einen kleinen Tipp zum süssen Glück: Probieren Sie «Zac's Tarte Tatin» mit Vanilleglace! Das Warten lohnt sich.

wm

Alte Landstrasse 57, 8706 Meilen
Fon 043 539 57 28
www.altesonne.ch
mo-fr 10-14 & 17-23.30,
sa 17-23.30 Uhr
(Küche 11.30-13.30 & 18-21.30 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 24-44

h m t v

Gemütliche Beizen für Geniesser: Rang 17

Obermeilen

Hirschen am See

Ein bisschen Ferien

Das Angebot des «Hirschen am See», auf halbem Weg zwischen Zürich und Rapperswil, würde dem Katalog einer gehobenen Feriendestination gut anstehen. Das historische Haus, zwischen der Hauptstrasse und dem kleinen Bootshafen von Obermeilen, bietet 16 Gästezimmer, zwei Restaurants, die

grosse Seeterrasse und eine Lounge mit Bar, die auch als Fumoir benutzt werden kann. Dazu kommt die atemberaubende Aussicht auf See und Berge. Und last, but not least, findet sich auf der gegenüberliegenden Strassenseite auch noch der Betrieb von Hermann Schwarzenbach, einem der führenden Weinproduzenten am Zürichsee. Sein markanter Sauvignon blanc (Fr. 8.50/dl) gibt jedenfalls schon einmal einen ausgesprochen guten Aperitif ab. Die angenehme Stube, abgesehen von einigen alten Holzbalken in hellen Pastellfarben gehalten, ist gepflegt zurückhaltend eingerichtet: Möglichst wenig soll schliesslich von der majestätischen Aussicht ablenken – zumindest bis die Vorspeisen vom freundlichen Personal aufgetragen werden. Die Foie gras de canard (Fr. 24.-) in Begleitung eines sehr feinen Apfelchutneys sowie einer Jakobsmuschel ist punktgenau gebraten. Ebenso gut und mit Limettensaft schön abgeschmeckt das Carpaccio vom Kalb (Fr. 19.50). Äusserst schmackhaft dann die Sauce zum Kalbs-Geschnetzelten mit verschiedenen Gemüsen und einer buttrigen Rösti, wobei das Fleisch vielleicht etwas zu lange in der Bratpfanne brutzelte. Sehr anregend präsentiert sich der Meeresfrüchteteller (Fr. 49.-) mit Riesencrevette, weissem Fisch, Jakobsmuschel und einer kleinen Langoustine an feinsten Champagner-sauce.

Inzwischen ist der Weisswein ausgetrunken. Mit dem eleganten Pinot noir Barrique 2011 (Fr. 69.-) bleiben wir dem Zürichsee-Winzer Hermann Schwarzenbach treu. Der Wein begleitet den Meerfisch ebenso gut wie das Kalbfleisch und sogar den abschliessenden Schokoladekuchen.

Wir werden uns an die Destination Obermeilen bei der nächsten Ferienplanung gerne wieder erinnern.

hjk

Seestrasse 856, 8706 Obermeilen
Fon 044 925 05 00
www.hirschen-meilen.ch
Restaurant: di-so 7-15 & 18-23.30
(Küche 11.30-13.45 & 18-21.45 Uhr),
mo-abend & so-abend von Oktober bis
März geschlossen
HG Fr. 28-54

h m s t v

Taverne: mo-so 11.30-23 Uhr
(Küche 11.30-13.45 & 18-21.45 Uhr,
dazwischen kleine Karte),
geschlossen Januar und Februar
HG Fr. 28-48

h s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 3

h Hunde erlaubt

m Mittagsmenü

r Raum für Raucher

s Sonntag offen

t Terrasse/Garten

v vegetarische Gerichte