

WIEDER ERÖFFNET: HIRSCHEN IN EGLISAU

GEDIEGEN TAFELN ÜBER DEM RHEIN

Nach mehrjährigem Umbau ist in Eglisau ein Bijou entstanden: Der Hirschen bietet den Gästen nicht nur einen fantastischen Blick über den Rhein, sondern verwöhnt sie auch mit frischer Marktküche.

Von Beat Brunner

Viele Wege führen nach Eglisau. Mit der S-Bahn erreicht man das schmucke Städtchen im Norden des Kantons in einer guten halben Stunde von Zürich aus. Wer sich Zeit nimmt, kann einen schönen Ausflug per Velo oder zu Fuss den Rhein entlang unternehmen oder mit dem Schiff fahren. Das mächtige Gebäude des 400 Jahre alten Gasthofs Hirschen ragt über den Fluss. In mehrjähriger aufwändiger Arbeit wurde es möglichst authentisch in den ursprünglichen Zustand zurückgebaut. Das Resultat ist beeindruckend: Neben einem Hotel mit sieben exklusiven Zimmern bieten ein Gourmet-Restaurant und ein Bistro samt Terrasse kulinarische Genüsse. Als Küchenchef zeichnet Martin Slier, der früher im Widder in Zürich wirkte, verantwortlich.

Bereits das einfachere Bistro beeindruckt uns durch eine hohe Qualität; insbesondere ein wunderbares Roastbeef hat uns dazu verleitet, nochmals wiederzukommen und das Gourmet-Restaurant auszuprobieren. Während man auf der Terrasse des Bistros direkt am Fluss essen kann, thronen wir jetzt im gehobeneren Bereich majestätisch über dem Rhein. Der Business Lunch beginnt mit einer geeisten Heusuppe mit geräucherten Saiblingfilets. Sowohl ästhetisch als auch geschmacklich überzeugt der Spiess von Jakobsmuscheln und

Tomaten mit einem Ragout aus Artischocken und schwarzen Oliven. Dazu trinken wir einen Pinot gris aus Eglisau, der einen Steinwurf vom Restaurant entfernt gewachsen ist. Dies alles wird jedoch vom zweiten Hauptgang übertroffen: Der geschmorte Kaninchenschlegel an Bratensauce zergeht im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge. Begleitet wird er von Gurkengemüse.

SCHLAU IM UMGANG MIT RAUCHERN

Die Hirschen-Strategie das Rauchen betreffend hat Charme: Slier erklärt, dass es kein Rauchverbot gebe – es stünden aber absichtlich keine Aschenbecher auf den Tischen, sodass die Leute von selbst zum Rauchen hinausgingen.

Dessert gibt es gleich zweimal: einerseits die Griessflammerie mit Orangen-Basilikumglace zur Menüfolge gehörend, andererseits zum Kaffee ein kleines Beerentörtchen, ein Praliné sowie ein Schokoladenmousse. Nach der exquisiten Völlerei tut es gut, die zehn Minuten zum Bahnhof zu Fuss zurückzulegen.

Eglisau, Untergass 28/Rheinstrasse

Telefon 043 411 11 22, www.hirschen-eglisau.ch

Öffnungszeiten: Bistro Mo–So 9.30–24 Uhr, Gourmet-Restaurant Di–Sa 9.30–24 Uhr; keine rauchfreie Zone. Preise: Gourmet-Menü (6 Gänge) 125 Fr., Business Lunch (4 Gänge) 54 Fr., Vor- und Hauptspeise über Mittag im Bistro 26 Fr.



Bild: Wolfgang Sträubli

Moderne Küche im 400-jährigen Gasthof: Martin Slier sorgt für die Leckerbissen im Eglisauer Hirschen.