

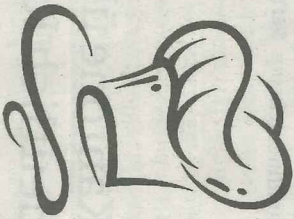
Kommt man in Meilen am Bahnhof an, so hat man ein kleines Stück Fussmarsch vor sich, vorbei

an dem, was man sich unter mittelständischer Goldküstendarchitektur vorstellt, bis die Wirtschaf zur Burg erreicht ist. Aber was für ein Szenenwechsel nach der letzten Wegbiegung: Mit einem Schlag wähnt man sich richtig auf dem Land, keine Strassen, kein Verkehr, nur saftige Wiesen und Bienengesumm. Und dann steht da dieses altherwürdige Weinbauernhaus, 1676 erbaut, herausgeputzt, aber so, wie man es sich gerne gefallen lässt, mit Bedacht und ohne Chichi, was auch dem Garten sehr gut ansteht.

Natürlich steuert man bei prächtigem Spätsommerwetter gleich den Aussenbereich an, betritt durch eine kleine Pergola ein liebevoll gestaltetes Bauerngärtchen mit üppigen Blumenrabatten und Lavendelhecken, um sich an einem der Tische auf dem herrlich nostalgischen Kiesplatz niederzulassen.

Ein Idyll, für wahr, bei dem auch die Kellnerin, die sich aufmerksam ums Wohl der Gäste kümmert, ins Bild eines

Gastro



Lauschig-ländliches Idyll

Wunsch-Landgasthofes passt – da ist man doch schon sehr auf die Karte gespannt. Die bietet viel Frisches aus der Region, klassisch, aber mit Fantasie interpretiert und kleinen Extras überraschend ausgestaltet; besonders erfreulich die Fleischküche, bei der, wie früher selbstverständlich, das ganze Tier verwendet wird. Samstagmittag gibt es jeweils noch eine ganz besondere Leckerei: ein Nostalgiemenü mit Gerichten von anno dazumal, wie man sie nicht mehr so oft auf den Teller kriegt. Kutteln an Tomaten- oder Weissweinsauce mit Kümmel etwa, Ochsenmausalat oder Markbein. Wer sich an die ganz harten Sachen (noch) nicht herantraut, bestellt stattdessen den gemischten Hackbraten mit Bohnen und Kartoffelstock (28 Fr.), auch das ein Essen wie früher bei Muttern.

Zuerst kommt aber ein kleiner Gruss aus der Küche mit drei Köstlichkeiten, die den feinsinnigen Stil von Küchenchef Turi Thoma, der, wenn er Zeit hat, gerne auch mal selbst aufträgt, erahnen lassen: Randen-Glasnudeln, ein Röllchen von

gelungenem, zärtlich-scharfem Wasabi-Vitello und Aberginen-Tatar, dazu zum Zeitvertreib locker-knuspriges selbst gebackenes Brot. Aber Vorsicht, dass noch Platz bleibt für den Hauptgang, eine wohnige Wucht mit zwei saftigen Scheiben vom gemischten Hackbraten an hellem Jus, herzhaft vom Schwein, verfeinert durch Kalb, so meint man es zu schmecken, mit einer Rosette safran-würzigen Kartoffelstocks und leicht nouvelligen Schwerthohnen.

Mit Wohlgefühl im Magen bestellt man vielleicht noch einen Nachtisch, Sommerbeeren-Kaltschale Rote Grütze mit Vanille-Espuma (14 Fr.), ein erfrischendes, leicht gelertes Beerensüppchen mit schmelzelazarter Vanillewolke, und freut sich über die fein fokussierte, aber wohl-tuend bodenständige Gourmetküche, wie Turi Thoma sie hier seit zwei Jahren pflegt. *Gabriele Bolter*

Wirtschaft zur Burg

Auf der Burg 15, 8706 Meilen, 044 923 03 71.
Öffnungszeiten: Mi bis Sa 11.30–14.00 und 18.00–23.30 Uhr, Sonntag 11.30–22.00 Uhr.