

Karkassen und ein paar (Süsswasser-)Fischen angesetzt. Und auch hier mit Hummer und Saint-Jacques in den Hauptrollen. Beeindruckend: Diese maritimen Gerichte gibt's nicht nur im 16-Punkte-Restaurant, sondern auch nebenan, im «Bistro», längst ein Geheimtipp unter Luzerner Gourmets.

Natürlich kennt sich der Chef auch bei den einheimischen Fischen aus. Und gibt da ganz schön Power in den Teller: Den braven Zander kriegten wir mit markanter Senfruste, den Felchen in einer hübschen Saffransauce (zusammen mit einem Black Tiger). Beat Stofer weiss, dass seine Saucen gefallen, der Nachschlag kommt unaufgefordert und heiss an den Tisch.

Lust auf einen kleinen Touch of Asia? Gebratene Jakobsmuscheln in einer geschickt dosierten Thai-Curry-Suppe. Wolfsbarsch mit Anapurna-Curry-Sauce. Carpaccio und kurz gebratener Tuna Kyoto Style. Ganz klassisch geht's natürlich auch: Wir zählen die kräftig-deftigen Kalbshaxen-Ravioli dazu. Die elegante Gänseleberterrine mit Schalottenconfit. Oder die Côte de bœuf, erst mit einer Senf-Estragon-Hollandaise, dann mit Trüffeljus (alla Rossini) serviert.

Maître Michael Boog kann sich auf eine freundliche, gut geschulte Servicetruppe verlassen und wacht über einen imposanten Weinkeller. Die Preis-Leistungs-Bombe der Saison: «Echo», der Zweitwein von Lynch-Bages. Im Sommer Service auf der Blumen-terrasse.

8706 MEILEN

Zürich 17

ZH

E2



WIRTSCHAFT ZUR BURG

Auf der Burg 15

+41 44 923 03 71

Turi und Marianne Thoma

info@wirtschaftzurburg.ch

www.wirtschaftzurburg.ch

Montag, Dienstag, zwei Wochen Juli/August
M 36.-/52.- • D 68.-/125.- • à la carte 44.-/90.-

H Doppelzimmer ab 100.-

An diesem Abend hatte nur Petrus schlechte Laune: Er liess es regnen und zerstörte unsere Hoffnung auf ein frühlommerliches Essen im zauberhaften Garten. Doch zum Glück hat das historische Weinbauernhaus

ob Meilen so schöne Stuben und mit Turi Thoma einen so guten Koch, dass uns das Wetterpech egal war.

Schon das Amuse-bouche, ein erfrischender, gut gewürzter Gurken-Wasabi-Salat mit Kalbszungensülzli und gerösteter Brotscheibe, brachte Sonne an den Tisch. Aus dem «Burg-Menü» (3 bis 6 Gänge) wählten wir das Ceviche vom Schwalenfilet aus dem Zürichsee mit kleinem Quinoasalat; die in Zitronensaft herrlich marinierten Fischstücke zeugten vom Gespür des Chefs für (einheimischen) Fisch. Auch der Zwischengang, ein Hechtfilet auf mit Safran verfeinertem und mit Vanille gewürztem Fenchelgemüse, stammte aus dem durchs Fenster grüssenden See. Im Hauptgang gab's Maibock – perfekt gebratene Tranchen vom jungen Rehrücken mit Tannenschoss-Ingwer-Jus und frischen Eierschwämmli. Ein Meilener Blütenhonig-Parfait-glacé mit aromatischen Erdbeeren schloss das Menü. Nächstes Mal übrigens wagen wir uns an den Fünfgänger: Da gibt's noch Ravioli mit Pilz-Spinat-Füllung und Flaacher Spargeln mit 3-jährigem Sbrinz.

Gar kein Wagnis war die Wahl des Weins: Wir tranken von der mit Zürichern gut dotierten Karte einen Completer vom Weinbau Schwarzenbach in Meilen – aus- geschenkt glasweise aus der Magnum-Flasche! Hätten wir sie ausgetrunken, wäre im Haus ein Zimmer bereitgestanden, verriet der freundliche Service.

PS: Am Samstagmittag gibt's «Specials» für Gäste mit nostalgischem Hang: gebratenes Markbein, geschmortes Chalbschopfbäggli oder auch mal zarte Innereien.

3860 MEIRINGEN

Interlaken 29

BE

E4



VICTORIA

Bahnhofplatz 9

+41 33 972 10 40

Simon und Franziska Anderegg

info@victoria-meiringen.ch

www.victoria-meiringen.ch

17. bis 30. April

M 21.-/24.- • D 38.-/95.- • à la carte 35.-/97.-

H*** Doppelzimmer ab 175.-

Zwei Männer halten Meiringens Ruf als Tourismus-Magnet aufrecht: Sherlock Hol-