

**2015
2016**

ZÜRICH GEHT AUS!

Die aufregendsten Trendsetter und die bewährten Institutionen

Wo es auch auf die Schnelle etwas richtig Gutes gibt

Gemütliche Beizen für Geniesser im Quartier und auf dem Land

Die verführerischsten Spezialitäten aus ganz Asien

Was in den Spitzenrestaurants wieder Neues aufgetischt wird

Wo so gut gekocht wird wie in Italien und in Spanien

Ellikon am Rhein

Zum Schiff

Riegelhaus am Rhein

Klingt wie ein Klischee, ist aber unvermeidbar. In Ellikon müssen es Spargeln sein. Diese kommen schliesslich aus dem nahen Flaach und gelten als Krönung der Schweizer Spargelkultur. Küchenchef Jürg Laichinger, ein alter Hase im Metier, bereitet ihn gern mal ganz anders zu als üblich zu, serviert ihn auch mal im offenen Raviolo mitsamt Kerbelsauce und Morcheln (Fr. 24.–) und macht sich überhaupt viele Gedanken.

Vor zwei Jahren hat er das «Schiff» übernommen und viel Liebe in die Erarbeitung der Karte investiert. Gattin Arny transportiert das Engagement der Küche in den Gastraum.

Wer in die gastronomische Idylle am Rheinufer will, dürfte sogar bis vor die Tür fahren. Aber warum sollte er? Der Parkplatz am Dorfeingang ist gross genug, der Ort selbst eine reine und fast autofreie Idylle. Gemächlich mäandert der Rhein, mit dem Boot darf man auf die deutsche Seite des Ufers übersetzen. Stundenlang kann man in Ellikons Auen herumspazieren, sich dem Tümpel mit den Gelbbauchunken oder dem renaturierten Flusslauf der Thur nähern. Hier möchte man mal wohnen und sich täglich im «Schiff» ernähren!

Ausser den Spargeln gibt es nämlich noch weitere kulinarische Attraktionen. Gutes Backwerk und ein nettes Amuse-Bouche, die Aussicht auf den Fluss und herzallerliebste eingerichtete Stuben. Dazu saftiges Saiblingsfilet vom Kundelfingerhof mit Orangen-Hollandaise (Fr. 37.– die kleine Portion), Wyländer Rieslingsuppe mit kleinem Gemüse (Fr. 12.–) oder Angus-Hackbraten mit Blauburgunderjus und Stampfkartoffeln (Fr. 35.–). Alles verkostet und für sehr gut befunden, auch wenn wir uns die Bratkartoffeln zum Fisch krosser, das Lauchstroh in der Suppe frittiert wünschen würden. Aber wer wollte dem freundlichen Chef darob einen Strick drehen? Viel lieber danken wir ihm für eine erstaunlich gute Auswahl an offenen Weinen, von denen mehrere formvollendet am Tisch präsentiert werden. Danach noch Tonkabohnen-Panna-cotta im Glas mit Baumnussglace (Fr. 13.50), der wir eine Zigarre von der feinen Raucherkarte folgen lassen würden, wenn denn das Wetter ein Verweilen in der schnuckeligen Aussenloungue erlaubte. Dort würden wir auch mehr Sauvignon blanc von Kilchsperger verlangen, den süffigen Spargel-Begleitwein aus Flaach, oder eine Flasche von Zahners Gewürztraminer erbitten. Allerlei reife Italiener und Bordeaux sind auch vorhanden, bis hinauf zum Château Canon-la-Gaffelière (Fr. 155.–) oder zum 1996er Château Saint-Pierre (Fr. 125.–). Viele Gründe, Ellikon zu verlassen, gibt es nicht. Sogar Übernachtungsmöglichkeiten vor Ort hat es, darunter ein Rheinzimmer oder eines mit Täferung.

Als wir gehen, steht der Wirt an der Tür und verabschiedet uns. Beste alte Schule. Wie das ganze Gasthaus «Zum Schiff». *wf*

Dorfstrasse 20, 8464 Ellikon am Rhein

Fon 052 301 40 00

www.schiffellikon.ch

mo 10.30–14.30 & 17.30–23,

mi & do 10.30–14.30 & 17.30–23,

fr–so 10.30–23 Uhr (Küche 11.45–14 & 18–22 Uhr, dazwischen kleine Karte)

di geschlossen sowie drei Wochen im Januar

HG Fr. 35–58

h m r s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 2