

Wo man in Ellikon am Rhein verweilen möchte

Das Gasthaus zum Schiff in Ellikon am Rhein vereinigt eine fantastische Küche mit einem wunderschönen Ambiente, das beim Besucher einen nachhaltigen Eindruck hinterlässt.

REMO BORETTI

Im idyllischen Weiler Ellikon, unmittelbar am Ufer des Rheins gelegen, findet man das Gasthaus zum Schiff. Ein Ausflug dorthin lohnt sich nicht nur schon wegen der einmaligen Sicht auf den gemächlich dahinziehenden Strom, sondern auch wegen der exquisiten Küche, die Jürg Laichinger und sein Team ihren Gäs-

ten hier bieten. Unterstützt wird der Gastronom dabei von seiner Frau Army, die als Gastgeberin die angerichteten Köstlichkeiten in bewährter Weise präsentiert. Zum Ziel hat man es sich im jahrhundertealten Riegelhaus mit besonderem Flair gesetzt, dem Kunden eine top Küche mit regionalen und saisonalen Speisen zu bieten. Kürzlich wurde das Haus vom Guide Michelin dafür mit zwei Gabeln bedacht.

Gastronom der alten Schule

Seit knapp drei Jahren stehen die Laichingers «am Steuer» des Schiffs, das auf eine bereits über zwei Jahrhunderte andauernde Tradition als Gasthaus zurückblicken kann. Schon Ende der 70er-Jahre war man erstmals im Gespräch gewesen, es zu übernehmen. Zunächst sollte es aber anders kommen. Laichinger ist ein Gastronom der alten Schule und verfügt als solcher über eine langjährige Erfahrung in seinem Metier. Nach der Lehre im Rosengarten am Zollikerberg und absolvierter Hotelfachschule in Luzern folgten weitere prominente Stationen in der Welt des Lukullus. Zuletzt im Hotel Rössli in Hurden, dessen Küche mit 15 Punkten auf der GaultMillau-Skala gewürdigt wurde. Als sich dann, Anfang 2013, innerhalb weniger Wochen die Gelegenheit ergab, das Gasthaus Schiff zu pachten, griff er zu. Besonders gut gefällt es Laichinger, dass er in seinem Beruf «kreativ sein kann und diese Fähigkeit dabei auch ausleben darf.» Dem Gast kommt das unmittelbar zu Gute.



Schön gelegen und gut zum Essen - Das Gasthaus Schiff in Ellikon am Rhein. Bild: J. Laichinger

Delikate Fisch- und Fleischspeisen

Darauf, dass alle Gerichte frisch zubereitet werden und im Einklang zur jeweiligen Jahreszeit stehen, legt man im Gasthaus Schiff grossen Wert. Auch die Bezugsquellen für die Grundprodukte werden, wo immer möglich, regional gewählt. Erwartungsgemäss kommt dem Fisch eine besondere Bedeutung im Schiff zu. Köstlich grillierte Médailles vom Seeteufel auf Meeresfrüchteravioli mit Hummerschaum und Muscheln erfreuen hier beispielsweise den Gaumen. Viel Beachtung hat in der Vergangenheit aber auch der Angus Hackbraten auf Blauburgunderjus gefunden. Die Karte im Schiff überzeugt dabei in ihrer Gesamtheit mit ihrem guten Verhältnis zwischen köstlichen Fisch- und Fleischspeisen.

Gasthaus im ursprünglichen Sinn

Das Schiff ist aber nicht nur ein lukullischer Tempel am Rhein, sondern auch ein Gasthaus im ursprünglichen Sinn. Fünf individuell gestaltete und romantische Gästezimmer laden zum nächtlichen Verweilen ein. Dies teils sogar mit direktem Ausblick auf den Rhein. Nebst der Gaststube findet man im Schiff für

Anlässe auch das «Ellikerstübli», das bis zu zwölf Personen Platz bietet und der «Wappensaal», der bis 48 Personen beherbergen kann. Gerade im Spätsommer laden auch die Sitzgelegenheiten draussen, direkt am Rhein, zu einem unvergesslichen Erlebnis im Gasthaus Schiff ein.

Mehr Bilder zu diesem Artikel finden Sie via app.postmedien.ch



Tipp von Jürg Laichinger

Rezept für vier Personen

Warmes Schokoladeküchlein

Zutaten:

100 g Tafelbutter, 100 g Valrhona Equatoriale Noire (Schokolade, 55%), ½ EL Waldhonig, 2 Eier, 2 Eigelbe, 25 g Kristallzucker, 30 g Mehl, 30 g Mandeln (gemahlen), wenig Puderzucker, Orangenfilet und Pistazienkerne zur Dekoration

Zubereitung:

Zunächst Butter, Schokolade und Waldhonig bei sehr schwacher Hitze (Wasserbad) zusammen schmelzen lassen. Dann die Eier und den Zucker zusammen mit dem Schwingbesen warm und dann, auf Eis gestellt, kalt schlagen. Nun alle Zutaten gut vermischen und am Schluss Mehl und Mandeln einrühren. Die Masse in leicht gebutterte und gemehlte Förmchen abfüllen und bei 200 Grad zirka zehn bis zwölf Minuten backen. Zum Schluss diese auf Teller stürzen, mit Puderzucker bestreuen und mit Orangenfilet und Pistazienkernen garnieren. Gut dazu passt eine Kugel Sauerrahmglacé.



Weintipp

Compleo 2014

Pinot Gris

Staatskellerei Zürich

Goldgelb und mit einem Duft von exotischen Früchten und Noten von Quitten. Fruchtdruck im Gaumen mit einem Geschmack von Honigmelone und reifer Ananas. Die dezente Säure verbindet sich perfekt mit einer öligen Vollmundigkeit und verspricht Eleganz bis zum Schluss. Besonders passend als Aperitif, zu vegetarischer Küche, Fisch und Weichkäsesorten.

Erhältlich ist er bei der Staatskellerei Zürich, 8462 Rheinau, Tel. 052 / 319 29 10, info@staatskellerei.ch, www.staatskellerei.ch.

Preis: 75 cl Fr. 18.90.

Anzeige

Wirtschaft zur Öffnung
La Différence

Mittwoch - Freitag 18.30 - 24.00, 27.00 - 23.00
Samstag 17.30 - 23.00
Sonntag durchgehend ab 11.00 - 23.00

Bratling, -Garnitur, - und Sonntagabend
Eisli und kaltem Weisse

Ab September Wirtshauskitchen
und weitere grosse Events im
Clubraum

Reservierung unbedingt für Events / Jubiläen

Ankünfte für Service gesucht

Genelle Murrell-Dettling
Schellenstrasse 366
8504 Rüschegg / Rüschegg
Telefon 052 728 77 23
www.laiffnung.com.ch

gastro-tipp.ch
hotel-tipp.ch
Hotel- und GastronomieTipp

GVS

WEINKELLEREI

www.gvs-weine.ch

BISTRO
im Ring-Park

Ebnatring 27
8200 Schaffhausen
Tel. 052 620 00 73

Öffnungszeiten:
Mo-Fr ab 6.00 h
Sa/So ab 8.00 h



Gasthaus Sonne

Genelle Murrell-Dettling
Schellenstrasse 366
8504 Rüschegg / Rüschegg
Telefon 052 728 77 23
www.laiffnung.com.ch

Der Grosskeller 'Wirtshaus' (ausgerüstet
Speisekammer und Keller und Kichen)

- Einzelliche Gerichte (Küchen)
- Kuchensaal
- Wirtshauskitchen
- Restaurant für ca. 20 Personen
- Multiple-Gerichtsküche
- Deck- und Außenraum
- Kuchensaal
- Terrasse

Für jeden Anlass ein Köchli
Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Herzliche Begrüßung & Dank