

Ellikon am Rhein

Zum Schiff

Zum Sitzen und Bleiben

Gut, dass wir das «Schiff» im Jahre 2017 besuchen dürfen. An der Mauer des beinahe 500-jährigen Fachwerkhäuses sind nämlich die Pegelstände früherer Hochwasser markiert. Die beiden höchsten, die von 1876 und 1999, reichen bis zum Sims der Parterrefenster. Heute meint es der ruhig dahinfließende Rhein besser mit dem malerischen Ellikon und dem «Schiff», diesem wunderbaren Ausflugsrestaurant direkt am Wasser - und sogar mit internationaler Anbindung: Hier gibt es eine Fähre, mit der man auf die deutsche Flussseite übersetzen kann. Den Fährmann ruft man per Schiffsglocke, wobei - kleines Zugeständnis an veränderte Zeiten - auch noch eine Handy-Nummer verfügbar ist.

Die schöne Stube in dunklem Holz lädt ein zum Sitzen und zum Bleiben. Besonders gefällt uns der hellblaue Kachelofen und der offene Treppenaufgang zum beeindruckenden Waffensaal im oberen Stock. Der Empfang durch Irmy Laichinger ist freundlich und beinahe schon familiär. Sie führt das «Schiff» gemeinsam mit ihrem Mann, Jürg, einem engagierten und kreativen Koch, der unter anderem schon im «Rössli» in Hurdern oder im «Landhuus» in Ebmatingen für kulinarische Höhepunkte sorgte. Hier in Ellikon setzt er auf ein kompaktes Angebot von momentan drei Fisch- und fünf Fleischspeisen. Dazu gibt es ein bis 95-fränkiges Abendmenü und heute auch einen sonntäglichen Dreigänger (Fr. 58.-).



Auf der Getränkekarte ist erfreulicherweise das Zürcher Weinland gut vertreten, aber auch das Angebot aus der restlichen Schweiz und den meisten europäischen Weinregionen ist attraktiv, auch wegen der schönen Auswahl an Klein- und Grossformaten. Wir fahren gut mit einem Gläschen Franciacorta, dem eleganten Spumante (Fr. 11.-/dl). Und dann auch mit einer Cuvee auf Pinotnoir-Basis von Nadine Saxer aus Neftenbach, die den Namen Der Besondere durchaus verdient (Fr. 62.-).

Nach dem feinen Amuse-Bouche, einem gedörrten Randenschnitz auf Kürbismousse, folgt als erstes Highlight die Entenleber. Grosszügig dick geschnitten, ist sie kräftig angebraten,

209/210

innen butterzart und perfekt ergänzt mit lauwarmen Apfelstückchen. Ob sie allerdings besser schmeckt als der zarte Rocklobster auf hervorragendem Avocado-Orangen-Salat - darauf mögen wir uns so wenig festlegen wie bei den nachfolgenden Hauptspeisen. Da gibt es einen ausgezeichnet schmeckenden, saftigen Angus-Hackbraten auf Blauburgunder-Jus mit Pilzen, Gemüse und währschaft gutem, grob gestampften Kartoffelstock (Fr. 35.-). Oder aber den Winterfisch, den Skrei, dessen Saison momentan am Auslaufen ist. Dieser Kabeljau aus Norwegen ist auf Beluga-Linsen attraktiv angerichtet: eine wunderbare Kombination, die uns so gut gefällt, dass wir uns bereits wieder auf die nächste Wintersaison freuen. Wobei: So lange möchte man dann doch nicht zuwarten bis zu einem nächsten Besuch an diesem idyllischen Ort mit seiner exquisiten Küche. *hjk*

Dorfstrasse 20, 8464 Ellikon am Rhein Fon 052 301 40 00

www.schiffellikon.ch

mo 10.30–14.30 & 17.30–23 Uhr

mi-fr 10.30–14.30 & 17.30–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr)

sa & so 10.30-23 Uhr (Küche 11.45-22 Uhr)

di geschlossen sowie 3.-24. Januar

HG Fr. 35–58

h m r s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 2