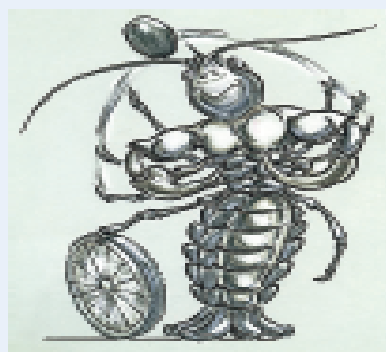


## GASTRO

VON CHRISTOPH BACHMANN



### Dorfbeiz und Gourmetlokal

Der «Hirschen» in Schindellegi wurde vor einigen Jahren total umgebaut, und es entstand das Hotel Zum Hirschen: einerseits wieder ein Treffpunkt für die Dorfbewölkerung und andererseits auch ein Treffpunkt für Gourmet-Freaks. Sowohl Vereine wie auch Feinschmecker geben sich jetzt die Türklinke in die Hand.

Die Speisekarte überzeugt auch den Gourmet. Die Preise sind im mittleren Segment angesiedelt, und die Küche hält, was sie verspricht. Das Ambiente ist angenehm, und die fantasievollen Lämpchen, hergestellt von Behinderten der Stiftung Gartensiedlung, können sogar gekauft werden.

Der Hausapéro (ohne Alkohol) war ein Mandarine-Vanilleschaum-Drink, der sehr erfrischend war. Zum Einstieg wählte meine Begleiterin mariniertes Gemüse (Fr. 16.50) und ich ein Seezungen-Lachs-Carpaccio (Fr. 17.50). Noch vor der Vorspeise wurden wir mit einem Grösschen aus der Küche (ein Mini-Rotkrautstrudel mit Schweins-haxen-Ragout) verwöhnt. Die Vorspeisen waren perfekt angerichtet und schmeckten hervorragend. Als Hauptgang wählte ich die Tagesempfehlung des Hauses: rosa gebratene Entenbrust mit frischem, knackigen Gemüse (Fr. 36.50). Die Entenbrust war geschmacklich gut, allerdings hätte sie et was zarter sein dürfen. Meine Begleitung entschied sich für ein Poulet-Curry (Fr. 29.50), das hingegen zart und überhaupt nicht trocken und in der Schärfe optimal war. Perfekt auf den Punkt gegart. Die begleitenden Gemüsevariationen und das Reistörnchen rundeten das feine Gericht ab.

Zum Dessert wählte meine Begleitung den gebratenen Apfel, serviert mit Vanillesauce (Fr. 13.50), und ich entschied mich für die Dessertvariation (Fr. 12.50) mit warmem Schokoladekuchen, Zimtparfait und einem Törnchen Minzensorbet. Begleitet hat uns ein Nero d'Avola aus Sizilien, der im Offenausschank, wie verschiedene andere Weine, erhältlich ist (3 dl zu Fr. 19.50). Zur Freude meiner Begleitung wird das Mineralwasser in kleinen Karaffen zu 5 dl serviert. Der neue «Hirschen» ist zu empfehlen, und das Wirtepaar ist freundlich und aufmerksam.

Hotel zum Hirschen, Dorfstrasse 1, 8834 Schindellegi. Telefon 044 784 0014; Fax 044 784 0017; info@hotel-zumhirschen.ch. Öffnungszeiten: Mo bis Fr 7 bis 23 Uhr, Sa 9 bis 23 Uhr und So 9 bis 15 Uhr.

### Essen und Trinken

Auf der wöchentlich erscheinenden Seite «Essen und Trinken» stellt die «Zürichsee-Zeitung» aktuelle Gastro-Themen vor. Wer diesbezüglich Vorschläge und Anregungen hat, der sende diese an die «Zürichsee-Zeitung», Ressort «Gesellschaft», Seestrasse 86, 8712 Stäfa, oder schicke eine E-Mail an [angela.bernetta@zsz.ch](mailto:angela.bernetta@zsz.ch). (rsz)