

Dietikon

Krone

Tulpen aus Dietikon

Wir kommen uns ein bisschen wie Etiketten-Trinker vor. Wie die sogenannten Weinkenner, die nur nach den schönsten oder bekanntesten Labels Ausschau halten, vom Inhalt der Flaschen aber meist nur luftig-vage Ahnungen haben.

Die «Krone» ist Dietikons Etikette, ein Wahrzeichen. 1259 erstmals erwähnt, haben am Kronenplatz 1 Generationen von Dietikern Feste gefeiert. Dann stand sie jahrelang leer, bis sie letztes Jahr als Restaurant und Bar mit Gartenwirtschaft neu eröffnet wurde. Nach einem aufwändigen Umbau (Architekturbüro Tilla Theus).

Wir wollten uns den Tulpenraum von Tilla Theus ansehen: sechs auf sechs Meter und sechs Meter hoch. Vormalig zwei Geschosse, bei dem die Decke herausgenommen wurde und nun über-grosse, farbige Tulpen auf dunklem Grund in den Himmel leuchten. Jetzt sind wir also da und baff.

Über die Gartenwirtschaft betritt man die «Krone», linkerhand die Bar, in freundliches Rosa getaucht, Tulpen sind auch hier ein Thema, rechterhand dann besagter Tulpenraum, der wohl niemanden unberührt lassen dürfte.

Richtig: gegessen haben wir auch. In der Taverne. Die sieht auf den ersten Blick so aus, als wäre alles so belassen worden, wie es vorher schon war, was natürlich überhaupt nicht stimmt. Ein feines Morchelsüppchen mit geräucher-tem Lachs auf dem Tellerrand (Fr. 19.–) und ein Erbsensüppchen mit Speckspießchen (Fr. 16.–) gabs vorweg. Bei den Fleischgerichten findet sich alles, was man kennt: Cordon bleu, Kalbsleber, Zürcher Geschnetzeltes, Entrecôte vom Rind oder Bison, geschmorte Kalbs-haxe. Sehr gut geschmeckt hat uns das Kaninchenrückenfilet nach ligurischer Art mit Rosmarin, Oliven, Tomaten und Artischocken (Fr. 44.–), zu dem Kartoffelgnocchi serviert werden. Das interessanteste Gericht bei den Vorspeisen (neben den Morchel-Ravioli auf Spargelragout) ist die Artischocke, gefüllt mit Trüffel-Kartoffelstock und gebratenen Steinpilzen (Fr. 28.–).

Ein Blick noch auf die Weinetiketten. Vieles kostet über 100 Franken. Bei den Weissen haben wir einen Grünen Veltliner Federspiel Loibner Kloster-

satz des ausgezeichneten Weinguts F.X. Pichler gesehen (Fr. 69.–) und bei den Bündnern den Malanser Pinot noir Grand Cru von Adolf Boner (Fr. 89.–). Sehr gut ist die Auswahl an kleinen Flaschen. *w/m*

Kronenplatz 1, 8953 Dietikon
Fon 044 744 25 35
www.kronedietikon.ch
mo-sa 8.30–23 Uhr (Küche 12–14 & 18–22 Uhr), so geschlossen
HG Fr. 22.50–57

m t v

Dietikon, Bahnhof, Linien, S3, S12, S13, S17, 301, 303, 304, 305, 306, 309, 311

Zürcher Institutionen: Rang 13

Eglisau

Hirschen

Jungstar am Herd

Was Goethe vor über 200 Jahren in anderthalb Stunden ass und trank, ist nicht überliefert. Er notierte lediglich, am 26. Oktober 1797, auf der Rück-fahrt von seiner dritten Schweizerreise: «Um zwölf Uhr in Eglisau. Gasthof zum Hirsch. Aussicht auf den Rhein. Ab um halb zwei.»

Auch wir waren um zwölf Uhr da. Im Bistro mit dem schönen marokkanischen Fliesenboden, weil das Gourmet-Restaurant im ersten Stock nur am Abend offen ist. Vor den Fenstern, die bis zum Boden reichen, fließt flimmernd der Rhein vorbei. Am Ufer sitzt sinnend eine Baumfee des Eglisauer Holzbildhauers Ruedi Möschi.

Wir bestellen den Pinot gris 2009 von Urs Pircher (Fr. 51.–), dem Eglisauer Winzer vom Hinteren Stadtberg. Ortsgerecht wäre natürlich auch ein Fläschchen Vivi-Kola (Fr. 4.50), «das Schweizer Original seit 1938», das in Eglisau produziert wird. Der Bistro-Lunch kann kein mehrgängiges Menu gourmand sein, muss er auch gar nicht, das perfekt gebratene Felchenfilet mit Mandelbutter, Spinat und Salzkartoffeln (Fr. 23.50) schmeckt vorzüglich, und die garnierte Rindsroulade (Fr. 34.50) ist gut, aber zu üppig. Die Tagessuppe, eine überraschende, feine Rüebl-Ingwer-Creme mit einer Kokos-Crevette (Fr. 6.50), hatten wir glücklicherweise auch nicht verschmäht.

Im bald 500-jährigen «Hirschen», der 2007 prächtig restauriert als historisches Hotel neu eröffnet worden ist, kocht seit Mitte März 2011 der 26-jährige Christian Kuchler. «GaultMillau» hat den jungen Starkoch schon vor



Hirschen, Eglisau

einem Jahr als «Entdeckung des Jahres» gefeiert. Gelernt hat Kuchler junior – sein Vater Wolfgang Kuchler gehört mit der «Taverne zum Schäfli» in Wigoltingen TG seit Jahrzehnten zur Elite der Schweizer Köche – nach der Lehre in der Klinik Schloss Mammern und anderthalb strenge Jahren beim Dreisternekoch Alain Ducasse im «Plaza Athénée» in Paris. Zurück in der Schweiz wurde er Küchenchef im «Gasthaus Schupfen» in Diessenhofen TG. Im «Hirschen» in Eglisau hat er nun die Nachfolge von Martin Slier angetreten, der als Mitinhaber und Geschäftsführer bei der Manufaktur «Grosi's Chuchi» eingestiegen ist.

Bei unserem nächsten Besuch wars ein so traumhafter Sommerabend, dass wir einfach nicht anders konnten, als den Kiesgarten dem doch sehr gediegenen Restaurant im ersten Stock vorzuziehen. Schade nur, dass das wöchent-lich wechselnde, hochgestylte «Menu gourmand» ausschliesslich dort zelebriert werden kann (alle sieben Gänge kosten 176 Franken, man kann aber auch nur fünf oder drei Gänge wählen). Der Versuch, die mit Taube, Wildspargel und Morcheln komponierte Vorspeise (Fr. 34.–) auf die Terrasse zu bestellen, scheiterte; auch der Maibock mit Enten-

leber-Brioche und Krautstil (Fr. 58.–), der uns gelüstet hätte, war draussen nicht zu haben und leider, leider auch der galicische Albariño 2009 von Paco & Lola nicht. Das wäre «mega kompliziert», erklärte die reizende «Franziska in Ausbildung», was später Gastgeberin Franca Tedesci freundlich bestätigte, die Karten von Restaurant und Bistro sind strikt getrennt.

Aber auch die Gerichte im «Bistro» kommen aus der Kuchler-Küche. Das Nak-Nek-Wildlachscarpaccio mit Wasabi-Vinaigrette (Fr. 24.50/37.50) war einfach wunderbar, eine exquisite, elegante Explosion von Aromen im Mund, Klasse! Das Forellenfilet aus dem Buchenrauch mit perfektem Meerrettichrahm (Fr. 14.50/19.50) ist weniger nachhaltig, aber auch fein. Die Kellnerinnen und Kellner balancieren Club Sandwiches (Fr. 26.50) zwischen den Tischen und die Flammkuchen, für die der «Hirschen» auch berühmt ist. Wir geniessen die Gambas aglio e olio mit Kräutern (Fr. 26.50/35.50), der Knoblauch so fein geschnitten, wie ich ihn noch kaum je kostete, die Gambas sind knackig bissfest, köstlich. Wir tranken den Verdejo Oro de Castilla 2008 von Hermanos del Villar (Fr. 49.–) und Châteauneuf-du-Pape 2005