



Tel père tel fils

Gasthof Hirschen, La Passion, Eglisau, ZH

C'est entre Zurich et Schaffhouse, près de la frontière, qu'est située cette petite localité où vous trouverez ce bel hôtel, directement au bord du Rhin. L'auberge de style gothique tardif située au centre, mentionnée la première fois en 1523, a été restaurée à grands frais et avec style ces dernières années. Aujourd'hui, le client trouve au sous-sol, au niveau du fleuve, un des plus intéressants restaurants de la région. Aménagé avec goût et en tenant compte de l'histoire, c'est le cadre idéal pour déguster son menu gourmand. Ici, le jeune et ambitieux chef de cuisine Christian Kuchler interprète la haute cuisine française classique de façon contemporaine et créative. Il a hérité son talent de son père, qui enthousiasmait depuis de nombreuses années ses clients au Schäfli à Wigoltingen. Aujourd'hui il possède sa propre griffe. Dans son menu, il interprète la haute cuisine française classique de façon contemporaine et en utilisant les techniques de cuisine actuelles.

CHRISTIAN KUCHLER

Chacun attend naturellement du fils d'un des meilleurs cuisiniers du pays qu'il marche dans les traces de son père – c'est rarement autant le cas qu'ici, avec un tel succès ! Il ne lui a fallu qu'une année à l'auberge Hirschen, pour obtenir une des tant désirées étoiles Michelin, à l'âge de seulement 26 ans. Tout a commencé avec son père, au célèbre Schäfli à Wigoltingen, où il aimait déjà aider à la cuisine. Apprentissage peu habituel : une clinique de luxe, Schloss Mammern. Par cette clientèle cossue, il a pu apprendre à travailler les produits les plus nobles, planifier exactement le travail, bref il y a reçu une bonne formation. Mais son stage chez Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris est ce qui l'a le plus marqué. Le contact avec ce que la nature produit de meilleur lui a appris le respect nécessaire ; dur travail et investissement énorme. Christian Kuchler, un jeune homme doté d'une passion pour son métier qui ne supporte aucun compromis et qui cuisine avec sa propre signature – nous suivrons avec curiosité son parcours futur !



Spécialités : Foie de canard, rhubarbe et figue (Fr. 32.-). Pigeon Royal, morilles et asperges sauvages (Fr. 34.-). Terrine de légumes, tomate et basilic (Fr. 34.-). Turbot, coquillages et vin jaune (Fr. 34 et Fr. 56.-). Veau «Züricher Unterland», échalotes et pommes de terre (Fr. 58.-). Chariot de fromages suisses au lait cru (Fr. 18.-). Pêche Melba façon Daniel Simunic (Fr. 18.-).

Menu : (3-7 plats) (Fr. 96.- à Fr. 176.-).

Fermeture : dimanche, lundi et tous les midi.
Vacances : 24 décembre-23 janvier,
10 au 21 octobre.

Adresse
Gasthof Hirschen, La Passion
Untergass 28
8193 Eglisau (ZH)
Tél. 043 411 11 22
www.hirschen-eglisau.ch