

lokaltermin



Eglisau ZH TAFELN AM RHEIN

Neben der schmucken Kirche und direkt am Rhein – so idyllisch liegt der Eglisauer Gasthof Hirschen. Das Restaurant ist in einem **denkmalgeschützten Stadthaus** aus dem 16./17. Jahrhundert untergebracht, das in den letzten vier Jahren sorgfältig renoviert worden ist. Entstanden sind ein Bistro, ein gehobenes Restaurant und ein Kleinhotel mit sieben Suiten und Zimmern sowie ein Bankettsaal. Das Schönste am Umbau: Auf der Rheinseite sind eine **hübsche Terrasse** und ein **Wintergarten mit grossen Schiebefenstern** und einem schönen Plättliboden entstanden. Da es abends schon etwas kühler wird, entschliessen wir uns, im Wintergarten zu essen. Dieser gehört kulinarisch (ebenso wie die Terrasse) zum Bistro. Das Gourmetrestaurant befindet sich im oberen Stock. Küchenchef Martin Slier, der vorher in verschiedenen Gault-Millau-prämierten Restaurants wie der «Drachenburg» in Gottlieben und dem «Widder» in Zürich gekocht hat, hat auch für das Bistro eine hübsche Karte zusammengestellt, auf der man mehr findet als ein paar Snacks. Der gemischte Salat (11 Franken) schmeckt wunderbar



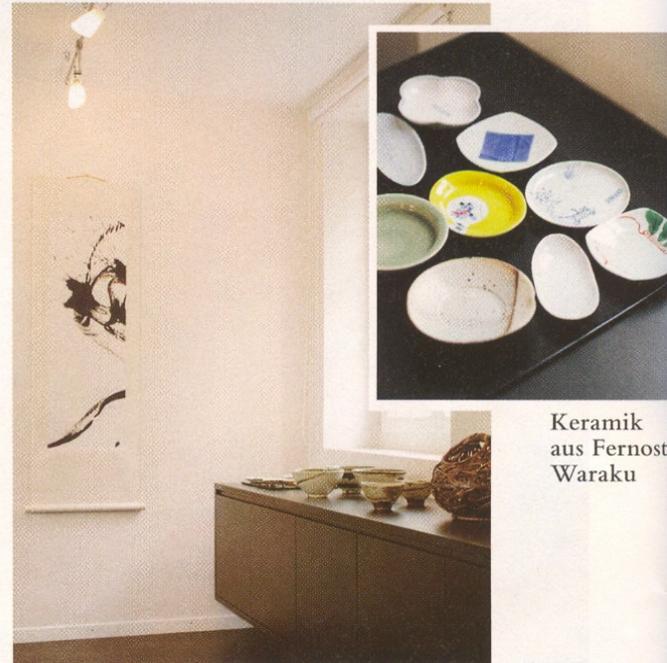
Küche: ★★★★★
Ambiance: ★★★★★
Service: ★★★★★
Garten: ★★★★★
Preis/Leistung: ★★★★★

frisch, die Sauce ist genau so gemacht, wie ich es zu Hause seit Jahren versuche und wie es doch nur selten gelingt. Mein **Zürcher Geschnetztes mit Rösti** (42 Franken) befriedigt meine Lust auf wahrhaftiges Essen vollauf und ist trotzdem raffiniert: Unter das Fleisch sind nicht nur die eher langweiligen Champignons gemischt, sondern auch frische Wildpilze. Mein Gegenüber ist mit seinen **Eglifilets mit Sauce tartare** (38 Franken) ebenfalls zufrieden, **die Panade ist knusprig**, der Fisch zart und die Sauce lecker. Auch der Côtes du Ventoux rouge, 2005, (16.50 Franken pro Deziliter) schmeckt ausgesprochen gut. Zum Fleisch wie zum Fisch. Zum Dessert bestellen wir das hausgemachte **Parfait glacé Grand Marnier** (9 Franken). Zum Glück. Es **schmeckt einfach genau so, wie es schmecken muss.** ★ *Gasthof Hirschen Eglisau, Untergass 28/Rheinstrasse, 8139 Eglisau, Telefon 043 411 11 22, www.hirschen-eglisau.ch*

Ausprobiert von Julia Hofer

Frauenfeld KUNSTHANDWERK, JAPANISCHE ART

In der kleinen japanischen Oase Waraku lässt sich Kunsthandwerk aus Kyoto mit einem Grüntee in der Hand betrachten. Kayoko Stäheli-Shinohara hat das Angebot – das von Stofftüchern über Hängevasen bis zu Papierartikeln reicht – aus ihrer Heimatstadt mitgebracht. Regelmässig werden auch Kurse angeboten, die einen Einblick in die japanische Handwerks- und Kochkunst erlauben. ★ *Waraku, Bankplatz 8, 8500 Frauenfeld, Tel. 052 720 90 70, www.waraku.ch*



Keramik
aus Fernost:
Waraku

Internet VON UNS FÜR SIE: DIE ONLINE-BOUTIQUE

Ab sofort hat der Onlineshop von Jelmoli eine Spezialabteilung: den annabelle-Shop. Dort finden Sie unsere Auswahl an Trendprodukten aus der Fashion-, Accessoires-, Wohn- und Kosmetikwelt. Zum Beispiel das coole Shirt von Adidas by Stella McCartney, die edle Lamledertasche von Boss Hugo Boss, den Kuhfell-Teppich von Teo Jakob, die luxuriöse Augenpflege von La Mer. ★ *www.annabelle.ch oder www.jelmoli.ch/annabelle-shop*



Must Haves im Netz: Online-shop von annabelle und Jelmoli