

SEESICHT EINMAL ANDERS

Wo kann man spontan mit fünf Erwachsenen, drei kleinen Kindern und zwei Hunden für ein gemütliches Abendessen einkehren? Die Wahl fällt auf das Hotel Restaurant Wassberg auf der Forch – und war nicht falsch.

TEXT Madeleine Gauthier | PHOTOS Felix Aeberli

EIN KURZER TELEFONANRUF und wir hatten unsere acht Plätze, die erste Hürde ist also genommen. Den Wassberg kennen wir von einigen Familienfesten. Es waren immer schöne Anlässe, die allerdings schon ein paar Jahre zurückliegen. Wir sind gespannt, wie es jetzt ist, und fahren gleich mit drei Autos, gut gefüllt mit Kindern und Hunden, auf den grossen Parkplatz vor dem stattlichen Wirtshaus – und finden problemlos Parkplätze. Auch die zweite Hürde ist also genommen. Schon mal gut, sagen wir uns, in der Stadt wäre das ein Ding der Unmöglichkeit.

HIER IST ALLES GROSSZÜGIG BEMESSEN, so auch der Eingangsbereich. Nach dem Betreten des Hauses, in dem schon seit 1837 gewirtet wird und das heute ein Hotel mit 17 stilvollen, modernen Zimmern ist, befindet man sich in der Lobby. Links die Reception, rechts der Durchgang in den grossen Speisesaal. Dieser ist an diesem Abend um 19 Uhr schon gut besetzt und es fällt auf, dass viele Eltern mit Kindern hier sind. So fallen wir gar nicht weiter auf und beziehen unsere Plätze an einem langen Tisch mit Eckbank und schöner Aussicht auf das Zürcher Oberland und den Greifensee. Aber wir geniessen auch diese etwas andere Seesicht...

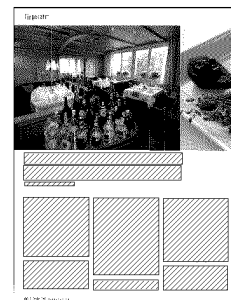
Der Speisesaal ist rauchfrei. Geraucht werden darf (noch) auf der Terrasse sowie in der Arvenstube mit Bar. Ebenfalls positiv fällt auf, dass die Abstände zwischen den Tischen grosszügig bemessen sind. Das ist nicht nur mit Kindern angenehm, sondern auch beim Business-Lunch, bei dem man hier sicher ist, dass niemand mithört.

WIR MACHEN ES UNS GEMÜTLICH und werden dabei vom Personal optimal unter-

stützt. Die Kids erhalten Farbstifte und Malbüchli und sind auf der Stelle ruhig. Natürlich gibt es eine Speisekarte speziell für die kleinen Gäste. Sie ist mit allerlei Rätseln gespickt, die es zu lösen gilt, und enthält alles, was sich ein Kindermund wünscht: Nüdeli mit Käse oder Pomodoro gibt es für Fr. 7.–, resp. Fr. 9.50 (grosse Serviette inbegriffen), natürlich fehlen Pommes nicht, die Portion für 5 Franken, oder für 4 Franken ein Kindersalat. «Schnipo» gibt es ebenfalls (Fr. 15.–), der eindeutige Favorit sind aber Fischstäbli mit Pommes für 15 Franken, die laut einzelner Expertenmeinung «mega fein» sind.

DIE KLEINEN WÄREN ALSO VERSORGT, jetzt sind wir dran. Unsere Speisekarte ist, saisonal angepasst, von Wild geprägt, wobei sie jahrein-jahraus viele unterschiedliche Gerichte und ein opulentes Viergang-Menü enthält. Gastgeber Daniel Wälti umschreibt das Angebot wie folgt: «Gelebt wird die Idee einer naturnahen Küche, die – wo sinnvoll – auf Bio-Produkte und Fleisch und Fisch aus Wildfang und artgerechter Haltung setzt. Wir verwenden vorzugsweise regionale und saisonale Produkte – immer frisch und von bester Qualität – und ergänzen sie mit Selbstgemachtem aus Wald und Wiese rund um den Wassberg.» Das tönt gut und wird mit Speisen, Beilagen und Kombinationen in die Tat, resp. auf den Teller umgesetzt, «die man sonst so nicht sieht», wie der Hobbykoch in unserer Runde festhält.

Die erste Rückmeldung nach den Vorspeisen – Wildterrinen mit Preiselbeeren, Pilztartar und Randensalat (Fr. 18.50), eine feine Pilzsuppe für Fr. 14.50 und eine Wildkraftbrühe für 11 Franken sowie marinierter Bio-Lachs mit Ingwer und Orange, eingelegtem Rettich und Orangensauerrahm (Fr. 18.50) – sind positiv und machen Appetit auf mehr. Inzwi-

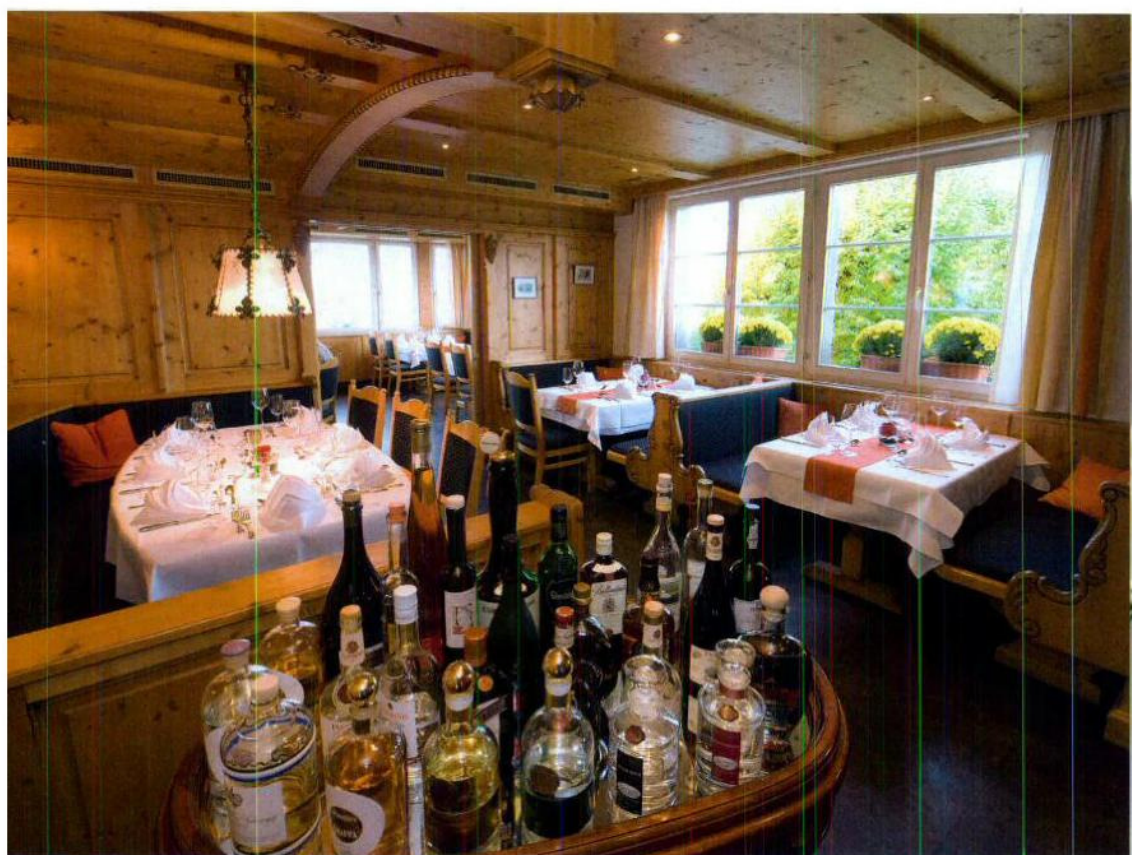


schen ist die Jungmannschaft mit ihren Kindermenüs durch. Im Sommer könnten wir die jetzt auf den grossen Spielplatz vor dem Haus schicken, heute muss aber die Lobby daran glauben, wo ein Fernseher lockt. So bleibt die Kleinste sitzen und spielt auf ihrem Gameboy, die Grösseren wollen Fussball schauen und verduften. Das ist alles kein Problem hier.

PROBLEMLOS lief es auch in der Küche, denn unsere Hauptspeisen sind schon da: Ein Kastanienravioli mit einem Pilzragout, Rosenkohl und Parmesan (Fr. 28.50) für unseren Vegi-Anhänger, zartes Kalbgeschnetzeltes vom Züri-Oberländer-Kalb mit knuspriger Rösti, die halbe Portion für 34 Franken, für den Fleischtiger. Von der Wildkarte kommt das Rehschnitzeli an Wildrahmsauce

mit Quarkspätzli und herblichem Gemüse (Fr. 45.-), das nicht nur schön aussieht, sondern auch so schmeckt. Schärfer, dafür zehn Franken günstiger, ist das aromatische Curry mit Pouletbrust-Streifen, Basmatireis, Banane und Chutney mit Chili. Die Schreibende bleibt währschaft und geniesst ein Wiener schnitzel mit frittierten Kartoffeln und Marktgemüse für Fr. 42.-. Das alles lassen wir uns von einem 2005er Lucente aus der Toskana, die Flasche für 56 Franken, versüssen.

EIN GELUNGENER, SPONTANER ABEND also, an dem alle – ob Gross oder Klein – zufrieden und satt nach Hause gehen. Das Angebot ist gross und abwechslungsreich und der «Kindersupport» optimal. ■





GUTER MIX. Küchenchef Roland Andreina und Gastgeber Daniel Wälti sorgen dafür, dass Gross und Klein, Manager und Hündeler und Hotelgast oder Wanderer, zufrieden sind.



