



Anzeiger von Uster
8620 Wetzikon
044/ 933 33 33
www.zo-online.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'127
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.7
Abo-Nr.: 1074413
Seite: 3
Fläche: 44'674 mm²

Viel Liebe zum Detail im Wassberg

OLIVIER LEU

Der Landgasthof Wassberg oberhalb von Maur ist ein beliebtes Ausflugsziel mit Tradition. Seit 1837 sorgt das Wirtshaus auf dem Pfannenstiel für das leibliche Wohl seiner Gäste. Bei sommerlichen

AUF

Besuch in Oberländer Restaurants:
Heute im Landgasthof Wassberg
in Forch, oberhalb von Maur

Temperaturen und Sicht bis zu den Churfürsten nehmen wir Platz in der kühlen Gaststube. Dank der vielen Fenster, dem hellen Gebälk und dem weissen Anstrich vermittelt diese ein Gefühl von Offenheit. Die Bedienung ist freundlich, pflegt den Blickkontakt und zeigt stets ein sanftes Lächeln. Sie legt ein perfektes Timing an den Tag, als sie die Menükarte aushändigt. Wir setzen uns, und im selben Augenblick kommt man auf uns zu, ohne dass man auf uns gewartet hätte, wodurch wir uns hätten gehetzt fühlen können. Die Speisekarte enthält ein reichhaltiges Angebot gutbürgerlicher und sommerlich-mediterraner Küche.

Gerichte aus dem Tagesmenü weisen teilweise grosse Ähnlichkeit mit solchen aus der regulären Karte auf, womit die Entscheidung zusätzlich

schwierig wird. Die Preise der Tageskarte bewegen sich zwischen 24 und 34 Franken, ein Fleischmenü der Hauptkarte kostet zwischen 39 und 58 Franken. Auch Fischliebhaber und Vegetarier kommen auf ihre Kosten.

Positiv aufgefallen ist uns die regionale Herkunft der Zutaten: Die Eier beispielsweise bezieht die Küche vom Nachbarn. Der Wassberg achtet auf artgerechte Haltung, Bio-Qualität und auf die saisonale Verfügbarkeit der verwendeten Produkte.

Auf der Weinkarte sind Weiss- und Rotweine aus dem Zürichseegebiet vertreten. Tropfen aus biologischem Anbaugebiet sind speziell gekennzeichnet. Nach eingehendem Studium der Menükarte wählen wir das Schweinsschnitzeli vom Züri Oberland mit Austernpilzen und Serviettenknödel sowie das irische Lammfilet mit frittierten Kartoffeln und Sommergemüse. Passend zum warmen Tag gönnen wir uns zum Voraus einen erfrischenden italienischen Tomatensalat.

Die Leidenschaft für die Gastronomie ist rundum sichtbar. Bei der Tischdekoration wird ebenso Wert auf das Detail gelegt, wie bei der Präsentation der Gerichte. Die Wartezeit zwischen den Gängen hält

sich im Rahmen. Die Bedienung für unseren Tisch hat gewechselt. Auch die neue Person lächelt charmant und muss denn auch nachfragen, welches Menü wer bekommt.

Das Lamm ist zart und extravagant angerichtet und das Schweinsschnitzel entfaltet zusammen mit den Austernpilzen seinen vollen Geschmack. Die Serviettenknödel, von denen wir anfänglich keine klare Vorstellung hatten, fügen sich perfekt in das kulinarische Erlebnis ein, ohne das Schnitzel in seiner Konsistenz zu kontrastieren. Zum Dessert gibt es warmes Beerenkompott mit Vanilleeis – eine ausgezeichnete Abrundung, die wenig überraschend auch mit viel Liebe zubereitet ist.

Wer ländliche moderne Küche schätzt, köstliche Gerichte mit frischen und regionalen Zutaten will und Wert auf Qualität sowie Respekt vor der Natur legt, ist im Landgasthof Wassberg hervorragend bedient. Und dies gerade einmal 20 Minuten von Zürich mit Blick auf den Greifensee gelegen.

Hotel-Landgasthof Wassberg, Wassbergstrasse 62, 8127 Forch, Telefon 043 366 20 40, www.hotel-wassberg.ch
Montag bis Freitag 6.30 bis 24 Uhr, Samstag 8 bis 24 Uhr, Sonntag 8 bis 23 Uhr geöffnet.

Datum: 03.09.2011

Die Tageszeitung des Bezirks Uster

Anzeiger von Uster



Anzeiger von Uster
8620 Wetzikon
044/ 933 33 33
www.zo-online.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'127
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.7
Abo-Nr.: 1074413
Seite: 3
Fläche: 44'674 mm²



Wirt und Hotelier Daniel Wälti bedient Gäste auf der Terrasse mit Blick über den Greifensee Richtung Bachtel. Bild: Mano Reichling