

# Kochkunst an den Gestaden der Goldküste

Das Restaurant Steinburg in Küsnacht bietet kulinarische Höhepunkte für Geniesser zu durchaus vernünftigen Preisen.

Von **Marcus May**

**Küsnacht.** – Es gibt sie zwar noch, die altehrwürdigen Seerestaurants entlang der Goldküste, doch sie werden immer seltener. Eher unauffällig für den Passanten präsentiert sich das Restaurant Steinburg an der Seestrasse in Küsnacht. Dabei gibt es das Gebäude schon seit 180 Jahren – und seit über 100 Jahren wird dort auch gewirtet.

Seit 2003 sind Daniel Schöchli und Annemieke van der Laan als Gastgeber in der Steinburg tätig. Der 40-jährige Schöchli hatte sich seine Sporen als Küchenchef in Jacky Donatz' Stapferstube und im Sonnenberg abverdient. Dabei hatte er massgeblich zu den 16 «Gault Millau»-Punkten in den beiden Restaurants beigetragen.

«Ich koche auch in der Steinburg auf diesem hohen Niveau», erklärt Schöchli. Aber die Palette von Zutaten und die aufwändige Zubereitung, die nötig wären, um hier eine so hohe Punktzahl zu erreichen, seien bei den herrschenden Platzverhältnissen schlicht unmöglich. Zudem wolle er ein Restaurant führen, das ein möglichst breites Publikum anspreche. Ein Augenschein zeigt: Die Küche ist tatsächlich eng. Zusammen mit drei Köchen und zwei Lehrlingen zaubert Schöchli auf kleinstem Raum jeden Tag seine Gerichte. Die Steinburg wurde zuletzt mit immerhin 13 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnet.

## Klassisches Weiss

Mitten im Restaurant steht ein Klavier. An den Wänden hängen ausgesuchte Stücke von Malern wie Comensoli und Borower. Wäre Schöchli nicht Koch geworden, hätte er sich wohl für die Fotografie entschieden. «Leider kommen sowohl das Klavierspielen als auch die Fotografie zu kurz.» Klar, auch in seiner Kochkunst stecke viel Künstlerisches, doch zu 90 Prozent sei es vor allem solides Handwerk, meint er bescheiden.

Wir sitzen im umgebauten Wintergarten – er war früher eine Terrasse –, und geniessen die letzten Sonnenstrahlen auf dem Zürichsee. Nichts Überflüssiges zielt die in klassischem Weiss gedeckten Tische. Die aufmerksame Bedienung bietet uns sofort einen Apéro an und tischt frisches Brot sowie Butter auf. Das Studium der kleinen, aber feinen Menükarte gestaltet sich lustvoll. Wir lesen uns gegenseitig die Gerichte vor und zelebrieren mit viel Vorfreude das Auswahlritual. Meine Freundin entscheidet sich schliesslich für den gemischten Blattsalat als Vorspeise (14 Franken), während ich mich für den marinierten schottischen Bio-Lachs aus dem Loch Fyne erwärme (22 Franken).

## Sagen, wenn es nicht eilt

Kaum haben wir bestellt, wird bereits ein Amuse-Bouche aufgetragen. Eine Scheibe Fischterrine auf Spargelsalat, angerichtet auf einem kunstvoll gebogenen Esslöffel. Den Löffel führen wir direkt zum Mund. Eine geschmackliche Wundertüte!

Dieser Bissen weckt Lust und Neugierde auf mehr. Die Auswahl an Hauptgerichten ist zwar nicht riesig, trotzdem haben wir die Qual der Wahl. Ich entscheide mich für das Währschafte – laut Schöchli der Renner bei seinen Stammgästen: geschmorte Kalbsbacken an einer Barolo-Sauce mit Trüffel-Kartoffelstock (46 Franken). Meine Partnerin bleibt dem Saisongemüse treu: Sie wählt das gebratene Zanderfilet auf einem Spargelragout mit Parmesanrisotto (49 Franken).

Das Essen lässt nicht lange auf sich warten. Wir fühlen uns fast ein wenig überrumpelt von der Geschwindigkeit und der Effizienz des Servicepersonals. Ein wenig mehr Zeit zwischen den Speisen und dafür mal ein charmantes Lächeln wären mir fast lieber gewesen. Ein Tipp für Paare, die sich richtig Zeit lassen wollen: Sagen Sie einfach, dass es nicht pressiert.

Das italienische Hausdressing gibt dem knackig-frischen Blattsalat eine besonders gelungene Note. Der schottische Gravad-Lachs ist ein Gedicht und die dazu gereichte süsse Dill-Senf-Sauce ein wahres Geschmackserlebnis.

Schon folgt der Hauptgang. Die



BILDER ESTHER MICHEL

Wirt Daniel Schöchli mit Partnerin Annemieke van der Laan im Wintergarten der Steinburg.



Marinierter Lachs mit Dill-Senf-Sauce.



Zanderfilet auf Spargelragout.

Zanderfilets – nur auf der Hautseite gebraten – thronen auf einem Ragout aus weissen, grünen und wilden Spargeln mit Mangoldblättern. Der separat gereichte Parmesanrisotto ist leider etwas trocken – ein kleiner Wermutstropfen auf ein ansonsten hervorragend zubereitetes Essen. Die Kalbsbacken zergehen förmlich auf der Zunge, der Kartoffelstock mit schwarzem Trüffel wird von der Barolo-Sauce wunderbar abgerundet. Die Befürchtung, der Trüffel würde dominieren, erweist sich als völlig unberechtigt.

Auch die Dessertkarte lässt keine Wünsche offen. Besonders

empfehlenswert: der Pot de Crème brulée – eine Crema Catalana mit frisch pochierter Vanillecrème und einer hauchdünnen Caramelkruste (14 Franken). Die hausgemachten Glaces sind jeden Bissen wert, meine Freundin schmilzt förmlich dahin. Die Weinkarte ist reichhaltig und ergiebig. Weinkenner kommen hier voll auf ihre Kosten. Überhaupt, für Geniesser hat die Steinburg neben dem hervorragendem Essen einiges zu bieten: Dessertweine im Offenausschank, eine breite Palette von Digestives und gebrannten Wassern sowie einen mannshohen Humidor mit einer

exklusiven Auslese kubanischer Zigarren.

Restaurant Steinburg,  
Seestrasse 110, 8700 Küsnacht,  
044 910 06 38, [www.steinburg.ch](http://www.steinburg.ch)

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 11.30 bis 14.30 Uhr und 17 bis 23.30 Uhr, Sa von 18.30 bis 23.30 Uhr. Sonntags geschlossen. Vorspeisen 14 Fr. bis 39 Fr., Hauptspeisen 42 Fr. bis 65 Fr. Mittags: Businesslunch mit Menü und Daily Special. Weine offen ab 8 Fr./dl, Flasche (7 dl) ab 48 Fr., Magnum ab 95 Fr. Keine Nicht-raucherische. Die Gäste werden gebeten, erst nach dem Essen zu rauchen.