

Fr. 5.-). So gut muss man erst mal kochen. Ohne irgendetwas anbrennen zu lassen! wf

Seestrasse 110, 8700 Küsnacht

Fon 044 910 06 38

www.steinburg.ch

mo & di 11.30–14.30 & 17.30–23.30,

mi 11.30–14.30, do & fr 11.30–14.30 &

17.30–23.30, sa 18.30–23.30 Uhr

(Küche 11.30–13.45 & 18–21.45 Uhr),

mi-abend, sa-mittag & so geschlossen

und vom 24. Juli bis 7. August und

1. bis 15. Januar

HG Fr. 32–65

h m r t v

Küsnacht, Bahnhof

Linien 918, 919, S6, S7, S16

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 4

Steinburg

Brennend gut

Gebrannt hat es an diesem Abend mehrfach. Nicht etwa im Service, sondern zunächst am Nachbartisch, wo eine sorgsam geschnittene und anschliessend wieder in der Schale angerichtete Ananas mit Rum flambiert wurde. Anschliessend gleich am Fenster, wo der Herr einen funkensprühenden Geburtstagskuchen serviert bekam. Ganz zum Schluss auch noch bei unserem Dessert.

Dass wir alles mitbekamen, lag übrigens an der Tatsache, dass an diesem Tag unter der Woche nicht dramatisch viel los war; «Steinburg»-Chefin Annemieke van der Laan hatte also sämtliche Kun-

den im Wintergarten platziert, wo diese zwischen den Gesprächen aufs Wasser und auf die Lichter am Ufer gegenüber blicken und sich an der Traumlage des Restaurants erfreuen konnten. Wäre nun noch eine unangemeldete Zehnergruppe eingetroffen, hätte diese freilich mit einem Tisch im älteren, aber nicht weniger sympathischen Teil des Restaurants vorliebnehmen müssen. Hinzuzufügen wäre, dass von April bis September das «LagoMio Seebistro» eine Alternative zum Hauptrestaurant darstellt.

Soweit wir beobachten konnten, blickten die anwesenden Damen und Herren aus der Nachbarschaft allerdings nur selten gen Wasser und Himmel, sondern diskutierten eifrig über Speisen, Getränke und andere Themen. Die gute Stimmung war gewiss erstens dem aufmerksamen, stets präsenten Service zu verdanken, zweitens der aussergewöhnlich akribischen Küche von Daniel Schöchli – und drittens dem bemerkenswerten Weinangebot.

Während wir diesen Text zu Computer bringen, fällt uns ein, dass der allererste Anfang in der «Steinburg» gar nicht so attraktiv ausgefallen war. Die Reservierung wurde eher lakonisch entgegen-

genommen, der Empfang geschah ohne Lächeln, der Apéro war keinen Mikrometer über den Eichstrich gefüllt. In diesem Moment stellten wir uns schon auf einen anstrengenden Abend ein, als sich plötzlich alles zum Besseren, ja zum Exzellenten zu wenden begann. Gefüllte Amuse-Bouche-Morcheln mit Spargelsalat, Olivenöl und Salz wurden gereicht, auf der Karte machten wir den exzellenten Champagner Inflorescence von Bouchard ausfindig, entdeckten einen Dom Pérignon glasweise (!) und mehr offene Weine, als die meisten guten Lokale an der Goldküste gesamthaft auflisten. Hacienda Monasterio (Fr. 17.–/dl) wird beispielsweise, wie alle im Anbruch befindlichen Roten, aus der Magnum eingeschickt. Einen Pouilly-Fumé von Francis Blanchet (Fr. 9.–/dl) gab es aus der Eintel, den knackig-frischen Südtiroler Pinot grigio von Elena Walch (Fr. 9.–) ebenfalls. Liebhaber flüssiger Süssigkeiten hätten sich sogar in einem 2005er Château Suduiraut oder in der Trockenbeerenauslese von Erich Meier suhlen können. Von der Flaschenkarte wollen wir gar nicht erst anfangen zu reden!

Wie wir gerüchteweise hörten, sollen Spezialitäten wie «Dani's Kalbskotelett», das Entrecôte mit Pommes allumettes oder der «Havana-Ice-Café» bereits seit längerem auf der Karte stehen und den Charakter von Hausspezialitäten angenommen haben. Doch die Auswahl ist über alle Klassiker hinaus gross und durchaus saisonal orientiert, die Ausführung allerfeinst. Avocadofächer mit Tomatenvinaigrette (Fr. 17.–) und die kleine Portion «Steinburg»-Ravioli mit Fleischfüllung (Fr. 22.–) zeugten von grossem handwerklichem Können, das «Züri-Gschnätzelte» mit Rösti (Fr. 45.–) profitierte von hauchzartem Fleisch, intensiver Sauce und sagenhafter Rösti. Und der Bodensee-Zander mit Spargel, Morcheln und Kartoffelgnocchi (Fr. 46.–) war eine Wohltat dank dem perfekten Zusammenspiel aller Zutaten. Fehlte bloss noch, von einem inzwischen geradezu überschwänglich freundlich Service serviert, der Pot de crème brûlée (Fr. 14.–), dessen Inhalt wir als bislang beste gebrannte Creme der Saison klassifizieren, und das ausgewogene, hausgemachte Birnensorbet (Kugel