



RESTAURANT

Die Rose

Restaurant Tobias Buholzer, Dorfstrasse 42
8803 Rüslikon



Chef: [Tobias Buholzer](#)

Preise: D 95.–/135.–

Service: Terrasse/Garten, Parking

Telefon: +41 44 724 00 77

[Zur Restaurant-Website](#)

In der Küche des talentierten Tobias Buholzer hat eine gewisse Konzentration aufs Wesentliche stattgefunden, die uns schon beim Amuse-bouche überzeugt: bei den mit Stracchino-Käse gefüllten Cherrytomaten, bei der kühlen, würzigen Suppe von der Berner Rose sowie bei den Grissini mit weisser Tomatencreme – ein ebenso ästhetischer wie geschmacklich überzeugender Auftakt. Die bisweilen etwas schwankende Qualität der Gerichte, die uns noch beim letzten Besuch aufgefallen war, weicht heuer einer Küche, die immer noch Spielfreude verrät, aber dennoch konsequent das Produkt, seine Zubereitung und den Geschmack in den Fokus stellt: Grandios ist die Bachforelle mit einer Art Schweizer Dashi, einer leicht gebundenen Räucherforellenessenz. Oder der mit gebratenen Zucchiniwürfeln gefüllte Raviolo mit Pilzessenz, Thymian und gebratenem Kalbsbries: Umami, Kräuterfrische und Röstnoten in Harmonie. Bei der Noix gras – Buholzers Foie-gras-Ersatz – mit Kirschen, Pistazien, Pistazienmarzipan sowie Brioche stimmen der Schmelz der Terrine, der Grad der Süsse und die handwerklichen Details. Das Reh mit Krautstiel und Sbrinz-Gnocchi ist auf den Punkt gebraten und die leichten Bitternoten des Gemüses passen ebenso gut dazu wie das fein dosierte Aroma von geräuchertem Tee, das über die ganze Komposition gelegt wird. Zum Schluss überzeugt auch die Kombination von Maismousse, gelierten Brombeer-Spaghetti und flambiertem Brombeer-Ragout. Und in der Summe spricht alles für eine höhere Note in der «Rose».