



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 Sabrinas und Tobias Buholzers wunderschönem, 400 Jahre altem Riegelhaus bestätigt sich der Eindruck vom letzten Jahr: Der Chef verfolgt seine Linie mit Fantasie und neuer Ruhe.

Der Start ist frisch und frühlingshaft: Rhabarber und Valle-Maggia-Pfeffer, eine hervorragende Brotauswahl und eine Kombination aus weich gekochtem Blumenkohl und Ei mit Bärlauchöl; bei der mangelt es aber etwas an Säure – bei unserem Besuch kann während des ganzen Essens allein dieses Amuse-bouche nicht richtig überzeugen. Harmonisch und eher süss ist die Kombination aus Buholzers Gänseleberersatz Noix gras mit Mispelkompott, Zedernüssen und Brunnenkresse. Raffiniert das Sandwich aus knusprigem Brot, Flusskrebse, Erbsen und Bisque, das für schön süss-herben Kontrast sorgt. Als Zusatzoption gibt's im nächsten Gang Kaviar; das macht betriebswirtschaftlich Sinn, lässt aber geschmacklich Fragen offen, denn der Kaviar sorgt beim Teller mit weissen Spargeln, Puffreis und Ravioli mit fermentierter Zitrone für den entscheidenden Akzent – ohne das «schwarze Gold» aus einer Walliser Störzucht wäre der Gang gut, erst dank Kaviar wird er hervorragend. Handwerk und Konzeption auf hohem Niveau zeigt sich beim Hauptgang, beim Weidepoulet von hervorragender Qualität: Das Brustfleisch mit einer Farce aus dem Schenkel ist zart und saftig, dazu gibt es Brennnessel-Schupfnudeln, Buchenpilze und kurz sautierte Hopfenspargeln sowie eine rahmige Sauce auf Geflügelfond-Basis.

Das Dessert, Erdbeer-Millefeuille und Waldmeisterglace, ist wie der Grossteil des Menüs stimmig, aufs Wesentliche reduziert und harmonisch. Nur abends geöffnet.

PS: Tobias Buholzer baut sein vegetarisches Angebot aus. Sein fünfgängiges «Häppchenmenü» (für freundliche 95 Franken) besteht neu aus fünf Vegi-Gerichten.