

## «Rose», Rüschlikon: Vegetarische Hits

Tobias Buholzer serviert zurzeit kein grosses Gourmetmenü,  
hat aber mit viel Gemüse grossen Erfolg.

02. Juli 2020



Text: David Schnapp

**AUS ZWEI MACH EINS.** Die «Rose» in Rüschlikon besteht üblicherweise aus zwei Restaurants. Der gebürtige Luzerner Tobias Buholzer kocht zum einen aufwendige Menüs im ersten Stock. In der «Taverna Rosa» im Erdgeschoss hingegen ist Tessiner und Lombardische Küche angesagt: Vitello Tonnato, Ravioli, Brasato, Fritto Misto oder Gnocchi. «Alles hausgemacht, sehr einfach und sehr fein», sagt der 16-Punkte-Chef dazu. Wegen der geltenden Distanzregeln, und weil es sich nicht gelohnt hätte, das Gourmetrestaurant bis zu den Sommerferien im Juli und August noch zu öffnen, hat sich der Koch dazu entschieden, die Taverne auf beide Restaurants und den lauschigen Garten auszudehnen.

**BEILAGE: ENTRECÔTE.** Dafür gibt es nun neben den A-La-Carte-Gerichten auch ein Menü mit fünf Gängen. «Es ist etwas einfacher gekocht, und wir lassen die kleinen Mini-Gerichte, die wir sonst vor jedem Gang servieren, weg», erklärt Buholzer den Unterschied. Seinem kulinarischen Prinzip aber bleibt der Koch treu: Jedes Gericht ist grundsätzlich vegetarisch aufgebaut, Fisch und Fleisch gibt es zu einzelnen Gängen als Option. «Dadurch müssen wir zwar länger an einzelnen Gerichten arbeiten, bis sie genügend Geschmack haben, aber der Aufwand lohnt sich», sagt Tobias Buholzer. 60 Prozent der Gäste essen bei ihm mittlerweile vegetarisch, das Konzept ist ein Erfolg. Zu Brennnessel-Cannelloni mit Frühlingszwiebeln und sautierten Pfifferlingen gibt es auf Wunsch gebratene Bachforelle aus Bremgarten. Und wer will, kann zur Aubergine mit Barbecue-Jus und Macaire-Kartoffelkuchlein auch noch die Beilage bestellen: ein Entrecôte vom Angusrind vom Hubi-Hof im Kanton Aargau. Und der Jus ist natürlich vegetarisch aufgebaut: Wir verwenden Gemüse und viel Champignons und reduzieren das stark, bis es fast wie eine Démi-Glace schmeckt», sagt Tobias Buholzer. Das typische Barbecue-Aroma wird mit geräucherten Tomaten oder Peperoni erzeugt.

**DER GAULTMILLAU MEINT.** Tobias Buholzer führt die «Rose» seit 2016, mittlerweile sind neue Gastgeber an Bord: Matthias von Maltzan und Denise Hofmann. «Handwerk und Konzeption auf hohem Niveau», notierte der GaultMillau-Tester beim letzten Besuch. Für Buholzer geht es immer auch um die gesellschaftliche Verantwortung der Spitzenküche, schon vor Jahren hat er die Foie Gras durch seine Erfindung «Noix Gras» ersetzt: ein Entenleberersatz auf Cashewnuss-Basis.

### DIE ROSE

16 Punkte

Dorfstrasse 42

8803 Rüschlikon

[www.die-rose.ch](http://www.die-rose.ch)