

A point régional Restaurant Hirschen, Egg

Aktualisiert am 04.06.2010

Hier fühlt man sich wie zu Hause

Das Wetter machte uns wieder einmal einen Strich durch die Rechnung. Wie so oft diesen Frühling. Eigentlich wollten wir das Nachtessen an diesem Samstagabend unter Bäumen im lauschigen Garten des Egger Restaurants Hirschen geniessen. Denn trotz Strasse und vorbeisurrender Forchbahn fühlt man sich unter den Blättern der Platanen und dem Plätschern des kleinen Bächleins weit weg vom Alltag. Doch Petrus will uns diesen Genuss nicht gönnen und schickt eine grosse schwarze Wolke Richtung Pfannenstiel, aus der es wie aus Kübeln regnet. Dann nehmen wir eben in der hellen Gaststube Platz. Auch das ist keine schlechte Wahl. Durch die lange Sprossen-Fensterfront mit Geranien vermittelt die Gaststube einen gepflegten Bauernhaus-Charme. Das helle Holz, das warme Licht der Halogen-Lampen sowie die modernen Möbel und liebevoll arrangierte Blumen sorgen für einen angenehmen Kontrast.

Auch die Speisekarte ist eine Mischung aus modern und altbewährt. Mein Begleiter wählt zweimal altbewährt. Nämlich als Vorspeise die Spargelrahmsuppe (11 Fr.) und das Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art mit Rösti (37 Fr.). Ich hingegen entscheide mich für die moderne Variante: einen lauwarmen Spargelsalat mit Erdbeeren und Cherrytomaten (14.50) als Vorspeise und das Rindsfilet «Hirschen» mit kräftigem Portweinjus, Frühlingsgemüse und Neuen Bratkartoffeln (43.50) als Hauptgang. Es ist unschwer zu erkennen, Gastgeber Patrick Winter setzt auf saisonale Spezialitäten. So dominieren in der Frühlingkarte die Spargelgerichte. Der lauwarmer Spargelsalat überzeugt mich mit der gelungenen Kombination von süssen Erdbeeren und knackigen Spargeln. Der süssliche Balsamico rundet diese Kombination ausgezeichnet ab. Etwas weniger zufrieden ist mein Gegenüber mit der Spargelsuppe. Für seinen Geschmack ist sie etwas zu dünnflüssig. Mehr Rahm hätte der Suppe gutgetan. Ins Schwärmen gerät er dafür beim Geschnetzelten. Die Sauce sei absolut perfekt und das Fleisch zart und auf den Punkt gebraten. Auch mir schmeckt die Sauce gut. Sie ist würzig und gleichzeitig etwas rahmig. Die Rösti ist aussen knusprig und innen noch leicht feucht. Genau wie sie sein soll. Auch mein Rindsfilet ist zart und wie bestellt medium gebraten. Die Portweinsauce wird in einem separaten Kännchen serviert, die Frühlingskartoffeln in einem Schälchen. Fleisch und Sauce ergänzen sich geschmacklich gut. Der leicht süssliche Portweinjus bringt das Fleischaroma voll zur Geltung. Zum Dessert wähle ich die gratinierten Erdbeeren (14.50), mein Begleiter den Coupe Baileys mit Vanille-, Schoggi- und Caféglaçe mit Baileys (10.50). Während er den reichlich mit Rahm garnierten Coupe löffelt, schaue ich etwas verwundert auf die gratinierten Erdbeeren. Dieses Dessert besteht nur aus Erdbeeren und Vanilleglace. Beides wurde kurz überbacken. Ich hatte eigentlich noch eine süsse Sauce dazu erwartet. Immerhin musste ich mir nun wegen der Kalorienkeine Sorgen machen. Nicole Roos

Restaurant Hirschen, Forchstrasse 139, Egg, 044 984 11 33, Öffnungszeiten: Mo-So 11-24 Uhr.

www.hirschenegg.ch

Erstellt: 04.06.2010, 02:02 Uhr