

Wie Phönix aus der Asche

Es war in den späten 60ern, als der Schreibende erstmals das «Seerestaurant Rorschach», wie man es damals in der Region nannte, bei einem persönlichen Besuch ken-



Helle, übersichtliche Räumlichkeiten mit wunderbarer Aussicht auf den Bodensee.

nen lernte. Das «Seerestaurant» stand damals als gastronomischer Vorzeigebetrieb auf dem Zenit seines Erfolgs. Dem Vernehmen nach soll sich sogar Mövenpick-Gründer Ueli Prager dafür interessiert haben. Was damals am Bodensee prompt das Gerücht auslöste, es werde wohl über kurz oder lang im Mövenpick Gastro-Imperium Aufnahme finden. Es kam aber anders, nämlich so: über die Jahrzehnte hinweg durchschritt (und durchlitt...!) der Betrieb eine wechselvolle Geschichte. Es war ein ständiges Auf und Ab, quasi eine Art gastronomischer Achterbahn, bei der sich das erstaunlich treu bleibende Publikum einmal ganz oben auf dem Olymp des kulinarischen Genusses wähnte, während die Talfahrt schon begonnen hatte. Wenige Jahre erst ist es her, da bot der Riesenkomplex, zu grossen Gebäudeteilen über das Wasser des Bodensees hineinragend, einen tristen Anblick. Das Unternehmen war geschlossen worden, Gemäuer und Umgebung verwahrlost, die einstige «Perle am See» schien dem endgültigen Untergang geweiht.

Neuer Start

Heute ist das anders. Finanzkräftige Investoren nahmen sich des Traditionsunternehmens

an und exquisit ausgebildete Fachkräfte wie Küchenchef Reto Hunziker und Geschäftsführer Luca Andreano prägen den neuen Stil. Der von den Dimensionen her imponierende

Gastrokomplex beinhaltet eine umfassende Gesamtdienstleistung: Restauration, Traiteur, Unterhaltungsressort, Diskothek, Konferenzräume und alles gekoppelt an einen Aufwand, der ungeheuer gross sein muss.

Empfang

Küchenchef Reto Hunziker liess es sich nicht nehmen, den Gast persönlich an den Tisch zu geleiten – keine Selbstverständlichkeit und die Bedienung war in ihrer steten Präsenz ausgezeichnet, das sei vorausgeschickt. Der Tisch am Fenster gewährte einen wunderbaren Ausblick auf den See und war diskret und mit sichtbar kundiger Hand für Stil und Aufmerksamkeit geschmückt.

Essen

Zum Angebot auf der Speisekarte würde einer jener «Küchenkritiker», wie sie heute überall im TV auftreten, wohl bemäkeln, sie sei überladen. Tatsächlich aber ist das Speisenangebot mit 29 Positionen – inklusive Vorspeisen, Salaten und Desserts – keineswegs zu sehr befrachtet. Im Gegenteil, die kulinarische Offerte umfasst ein wohl ausgewogenes Angebot mit bemerkenswerten Exklusivitä-

ten. Wie zum Beispiel eine «Gurkenkaltshale mit Butterfly-Crevetten» (keinesfalls zu verwechseln mit der besser bekannten Gazpacho) oder etwa «Wachtelbrüstchen an Honig-Rhabarberjus» und auch die «Gebratenen Bärenkrebse am Sesammantel» sind nicht alltäglich. Wir eröffneten den kulinarischen Reigen mit einer «Eierschwämmli-Ziegenkäse Terrine an Glarner Ziegerkasdressing für Franken 17.50. Die Terrine bestach durch ihren Duft, die geschmackliche Perfektion und war luftig in der Konsistenz. Keinesfalls so pampig, wie man sie oft serviert bekommt, wenn der Koch, um sicherzustellen, dass die Terrine die Form hält, zu viel Gelatine in die Masse mischt. Die «Petersilien-Schaumsuppe mit Bernecker Riesling» zu Franken 10.50 gefiel ebenso, wengleich der stets etwas erdige Riesling im Gout doch gar stark dominierte. Gespannt waren wir auf den nächsten Gang: «Lamm-Rack mit Haselnusskruste und Korianderjus» für Franken 43.50. Angesichts der Tatsache, dass sich Lammfleisch als früheres «Arme Leute Fleisch» inzwischen längst seinen Spitzenplatz im Ressort der Küchengastronomie erobert, akzeptiert man diesen stolzen Preis. Das «Lamm-Rack» war nicht mehr blutig – viel erlebte Todsünde – sondern rosa im Schnitt, butterzart und doch mit genügend Biss. Besonders erwähnenswert der dazugereichte Korianderjus – ein Hochgenuss. Hier schmeckte man regelrecht die Mühe des Kochs hervor, als er bei der Zubereitung des Jus die zerhackten Lammknochen anröstete,



Küchenchef Reto Hunziker (li) mit Servicefachkraft – ein kompetentes Team auf jeden Fall!

die Bechamel mixt. Nein, die Morcheln waren frisch sautiert, mit Weisswein – und etwas Cognac? – abgelöscht und nur mit einem Hauch Rahm oder Schmand verfeinert. Wenn wir dazu unbedingt etwas meckern müssen – es kann ja nicht immer nur Lob geben – so bemängeln wir die optische Präsentation im farblichen Bereich: helles Kalbfleisch, helle Nudeln, helle Morchelsauce und helles Spargelgemüse empfahlen einem nun nicht gerade das Tragen einer Schneebremse, aber ein bisschen viel. Helles war da schon auf dem hellweissen Teller!

Getränke und Dessert

Dazu in prägnanter Kürze: in beiden Bereichen ist das Angebot reichhaltig bis üppig. Küchenchef Reto Hunziker war so freundlich, uns den Weinkeller zu zeigen und wir kommentieren das Gesehene mit einem Wort: Superb! Das Dessert in Form einer «Erdbee-



Eine Ziegenkäse-Terrine in luftiger Konsistenz, geschmacklicher Perfektion, optisch sensationell präsentiert.

den Muskat, die Zwiebeln, das Lorbeerblatt dazugab, den Weisswein nicht vergass und dabei das Anrösten nicht übertrieb, um die ansonsten sofort entstehenden Bitterstoffe zu vermeiden. Ein Riesienkompliment: an die Küche – chapeau! Ebenfalls zu überzeugen vermochte das auf den Punkt gebratene «Kalbssteak mit sautierten Frühlings Morcheln» zu Franken 51.50 pro Portion. (Ja, Kalbfleisch wird langsam unbezahlbar, sowohl für den Gastronomen wie auch für den Gast.) Das Steak war innen leicht rosa und die Morcheln schwammen erfreulicherweise nicht in einer jener Pampfen namens «Morchelrahmsauce», bei denen man einen der wundervoll schmeckendsten Pilze, den es gibt, klammheimlich in einen Roux einmischt oder schlimmer noch – und auch schon leidvoll erfahren – in



Lamm-Rack an hausgemachtem Koriander-Jus – hier bewies die Küche ihr absolutes Spitzenkönnen!



Farblich wunderbar abgestimmt, fürs Auge ein Genuss und für den Gaumen ebenso – Erdbeer-Mascarpone-Mousse à la Seerestaurant.

ren-Mascarpone-Mousse» zu Franken 14.50 war ohne Fehl und Tadel. Fazit: das «Seerestaurant» in Rorschach war mal am Boden, stieg aber zur Freude aller Feinschmecker der Bodenseeregion und darüber hinaus erneut wie Phönix aus der Asche. Man gehe hin und überzeuge sich selbst.

Charly Pichler
pic@zebinder.ch

Seerestaurant

Churerstrasse 28
9400 Rorschach
Tel. 071 858 39 80
www.see-restaurant.com