

# AUFSTEIGER DES JAHRES IN DER DEUTSCHEN SCHWEIZ



**Jürgen Eder**  
Restaurant Eichmühle, Wädenswil



Der Koch und Besitzer der traditionsbeladenen Eichmühle hat seine Linie gefunden und signalisiert seinen Gästen: Hier weht ein neuer Wind. Von etwas kärglichen 13 Punkten macht er einen Sprung auf 15.

## Vulpera

7552 VULPERA

GR 25

Scul 3 – Davos 45



XXX

**VILLA MARIA**

(084) 9 11 38

Fax (084) 9 91 61 res. ☑ ☑ ☑

Erich Jaeger

Geschlossen: nach Ostern bis

25. Mai, 1. November bis

19. Dezember

PII

\*\*\*H 15 Zimmer,  
EZ/DZ 84.– bis 176.–, App.

Ein sonnendurchfluteter Garten, Blumen, wohin das Auge schaut, schön gedeckte Tische, Pilze aus den nahen Wäldern, frische Kräuter und selbstgezo- genes Gemüse: die «Villa Maria» ist ein kleines Paradies, das die Gäste am lieb- sten nicht mehr verliessen. Das Angebot auf der Speisekarte ist nicht sehr gross, jedoch ausgewogen und wechselt mit den Jahreszeiten. Wenn man Glück hat, steht Erich Jäger persönlich am Herd, dann gibt sich nämlich die Küche noch ein klein wenig mehr Mühe. Ohne die Hand und Aufmerksamkeit des Meisters schleichen sich gelegentlich Nachlässig- keiten ein, die aber die charmante Betreu- ung der Hausherrin so weit kompensiert, dass sie nur dem Habitué auffallen. Som- mit empfindet der «normale» Gast nicht die Anwesenheit des Hausherrn als Glücksfall, sondern die Möglichkeit, vor allem abends und in der Saison, in diesem sympathischen Haus Platz zu finden.

8820 WÄDENSWIL

ZH 11

Pfäffikon 11 – Zug 22 – Zürich 26



XXX

**EICHMÜHLE**

Neugutstr. 933

(01) 780 34 44,

Fax (01) 780 48 64 res. ☑ ☑ ☑

Jürgen Eder

Geschlossen: Sonntagabend,

Montag

PIII

☑ ☑ ☑

Seit nunmehr drei Jahren wirtten Doris und Jürgen Eder in diesem stimmungs- vollen Haus hoch über dem Zürichsee, in dem ehemals Paul Wannewetsch die Gäste erfreut und erschreckt hat. Der mangelnde Mut, den wir Jürgen Eder bescheinigt haben, ist einer erstaunli- chen Selbstsicherheit gewichen, und wir gestehen reumütig, dass wir ihn wohl etwas unterschätzt haben.

Die Bärlauch-Ravioli an frischer Butter waren ebenso vorzüglich wie die klare Ochsenschwanzsuppe mit ein paar Tropfen Portwein, das pochierte Zanderfilet an Beurrie blanc mit Salzkar- toffeln und Gemüse oder der gefüllte Gitzischlegel mit frischen Morcheln. Die Käseauswahl darf sich sehen lassen, und die drei Mousses sind es ebenfalls wert, genannt zu werden. Gewiss, der Ravioli- teig dürfte noch etwas dünner sein, und die Kartoffeln rissen uns nicht aus den Pantoffeln; doch die Saucen – und auf sie kommt es am Ende an – waren durchwegs hervorragend und die ver- wendeten Produkte von erster Güte. Die liebevoll zusammengestellte Wein- karte enthält etwas für jeden Gusto – zu durchaus mässigen Preisen. Ob die scheue Empfehlung, während des Es- sens nicht zu rauchen, allen Gästen beha- gen wird, können wir schwer beurteilen. Während des Sommers wird auch im Garten serviert; dort werden die blauen Wölkchen kaum Unheil anrichten.

### Wirtewechsel!

**WILDHABER'S LETTEN**

Neudorfstr. 30

(01) 780 86 55,

Fax (01) 780 19 23 res. ☑ ☑ ☑

E. und L. Wildhaber-Meier

Geschlossen: Sonntagabend,

Montag, 1. bis 15. Januar

PIII

☑ ☑ ☑

Nach der Eingangstür führen im schö- nen, alten Haus rechts ein paar Stufen hinab in die «Schenke», zu Bier, Schnaps und Zigarrenqualm. Geradeaus jedoch steigt man über eine schmale Treppe hinauf in Wildhabers kulinarische Hö-