

Eines meiner liebsten Lieblingslokale ist die *Sihlhalde* in Gattikon. Ein lauschiges Paradies, idyllisch, abgelegen – und trotzdem nur rund zehn Minuten von Zürich City entfernt. Ausserdem wurde es mit sechzehn *Gault Millau* Punkten, einem *Guide Michelin* Stern ausgezeichnet und wartet mit dem – meiner Meinung nach – schönsten *Chef* und dem charman- testen *Chef de Rang* weit und breit auf.

Seit über fünfzig Jahren ist dieses entzückende Restaurant in Familienbesitz. Seit 2009 führt Gregor Smolinsky, der jüngere der beiden Söhne, das Restaurant alleine. Mutter und Vater sind jedoch auch immer wieder anzutreffen und Gregors zwei Kinder können oftmals beim Spielen im Kräutergarten beobachtet werden.

Ich bin ein neugieriger Mensch. Deswegen sage ich bei meinen Besuchen jeweils bloss: «Ach, kocht doch einfach irgendwas, mit dem, was grad so da ist.» Vorfreude ist ja bekanntlich die grösste Freude; in der *Sihlhalde* ist dem nicht so. Denn immer wieder schafft es der *Chef*, meine Erwartungen mit neuen Kreationen zu übertreffen. Wer lieber nicht die Katze im Sack bestellt, kann natürlich aus der Karte wählen.

Die Küche ist tendenziell französisch mit mediterranem Einfluss (Smolinskys ebenso wunderschöne Gattin ist aus Italien). Bei meinem letzten Besuch genoss ich ein Lauchsüppchen und Paella mit Catalonias. Meine Begleitung erhielt einen wunderhübsch anzuschauenden Salat und ein Zanderfilet mit Sesam besprenkeltem Reis.

Die *Sihlhalde* ist ein Lokal für alle jene, die das Leben geniessen. Oder es zumindest versuchen wollen. Mir vermitteln die Besuche in der *Sihlhalde* immer das Gefühl in den Ferien zu sein – sehr gute, sehr schöne kleine Ferien.



© Sihlhalde Smolinsky

Lunch

Sihlhalde Smolinsky

GATTIKON

Winelovers' notes

Nick Karovic, der *Chef de Rang* in der *Sihlhalde*, ist zweifellos charmant. Dennoch brachte er mich bei einem meiner Besuche ziemlich arg ins Schwitzen. Er stellte mir mit einem spitzbübischen Lächeln ein Glas Weisswein auf den Tisch. Ich solle doch herausfinden, welcher Wein es sei und woher er stamme. Seine Augen funkelten dazu genau so sehr wie der Wein im Glas. Nach fünfzehn Minuten musste ich kapitulieren. Monsieur Karovic liess mich an meinem Beruf zweifeln.

Seither bestelle ich immer den Pouilly-Fumé von Ladoucette, den offenen Weisswein in der *Sihlhalde*. Er ist ein 'Allrounder', der zu allem passt. Er ist präsent, ordnet sich aber dem Essen unter, was ich bei den dort servierten Speisen schätze.

Der besagte, mysteriöse Wein (100% Chardonnay) ist übrigens von www.hermann-flaes.ch und erhielt 20 von 20 Amberg Punkten. Er kostet CHF 38. Der Pouilly-Fumé kostet CHF 77 (Glas CHF 11).

• Sihlhaldenstrasse 70, 8136 Gattikon •
044 720 09 27 • Di – Sa 11:30-15:00 und
18:30-00:00 • www.smoly.ch •

Shirley Amberg
www.shirleyamberg.com