



Restaurant Frohsinn  
Anzhela & Roger Stierli  
Zürcherstrasse 101  
8908 Hedingen

Tel. 044 761 63 65  
info@frohsinn-hedingen.ch



SCHWEIZER  
ILLUSTRIERTE



## Hier schmeckt alles - einfach gut

Kürbisschaumsuppe, feines Fleisch, knusprige Rösti. Das Rezept der klassischen Landgasthof-Küche von Anzhela und Roger Stierli lockt auch Stadtzürcher Gäste ins nahe Säuliamt. Allein schon das Haus ist eine Augenweide.

Der «Frohsinn» in Hedingen ist eine kulinarische Konstante des Säuliamts: eine Landbeiz mit Niveau, untergebracht in einem pittoresken Riegelhaus. Jetzt hat der «Frohsinn» neue Pächter: Der erfahrene Roger Stierli bedient die Küchengeräte, seine Frau Anzhela tritt als Gastgeberin auf.

Das Degustationsmenü «Land» verspricht bei unserem Lunch Wohlgeschmack ohne Risiko. Stierli macht nicht den Eindruck, als würde er den grossen geschmacklichen Spagat wagen. Muss er auch nicht, wenn die klassische Küche, wie er sie pflegt, so solide dargeboten wird. Eine hausgemachte Foie-gras-Terrine, eine Kürbisschaumsuppe und ein kräftiger Avocado-Espuma gibts gleich zu Beginn, bevor man mit einer hervorragenden Rehrücken-Galantine fortfährt, die mit eingelegtem Kürbis, einer Schnitte Preiselbeergelee und etwas Selleriepüree kombiniert wird.





Restaurant Frohsinn  
Anzhela & Roger Stierli  
Zürcherstrasse 101  
8908 Hedingen

Tel. 044 761 63 65  
[info@frohsinn-hedingen.ch](mailto:info@frohsinn-hedingen.ch)



Die Sauerkraut-Schaumsuppe ist dann ausgesprochen cremig, die Säure wird unter etwas viel Rahm begraben, und bei den hausgemachten Ravioli mit weisser Trüffelöllung und schwarzen Trüffelscheiben hätte es das Trüffelöl in der Champagnersauce nicht gebraucht. Sein beissender, metallischer Geschmack stört eher, als dass er das Gericht sinnvoll ergänzen würde.

Gleich zweierlei Filet (das Kalb aus der Schweiz, das Rind aus Australien) gibts im Hauptgang, dazwischen eine knusprige Rösti und darunter eine feine Morchelsauce sowie etwas Gemüse drumherum. Das Fleisch ist perfekt gebraten, das Rind verträgt auf Grund der Qualität sogar einen nahezu rohen Garzustand, auch wenn wir gerne gefragt werden, wie es denn zubereitet werden soll.

Im Dessert werden Vermicelles auf Meringue, ein Zimteis und ein subtil mit Kirsch abgeschmecktes Marronimousse zu Rotweinzwetschgen kombiniert – ein Arrangement, das zwar nicht überraschend ist, aber wie alles hier einfach gut schmeckt.

14 GaultMillau-Punkten

Restaurant Frohsinn  
Anzhela & Roger Stierli  
Zürcherstrasse 101  
8908 Hedingen

Tel. 044 761 63 65  
[info@frohsinn-hedingen.ch](mailto:info@frohsinn-hedingen.ch)  
[www.frohsinn-hedingen.ch](http://www.frohsinn-hedingen.ch)

Montag und Dienstag Ruhetag.  
Maestro Card. Alle Kreditkarten ausser Diners.

