



**Restaurant Frohsinn**  
**Anzhela & Roger Stierli**  
**Zürcherstrasse 101**  
**8908 Hedingen**

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



Zu Tisch: Auf dem Land | Die Weltwoche, Ausgabe 9/2014 | Donnerstag, 31. März 2016

# DIE WELTWOCHEN

## Das Rückgrat der Schweizer Gastronomie bilden Restaurants wie der «Frohsinn» in Hedingen.

Auf der Sonnenseite», steht auf einer Tafel neben der Landstrasse, wenn man ins Knonauer Amt fährt. Leider regnet es, aber auch so ist zu erkennen, dass es hier schön ist, wenn es schön ist. Wir wollen in den «Frohsinn» in Hedingen, er wurde uns als qualitativ hochstehende Landbeiz empfohlen. Ein grosszügiger, gut unterhaltener Parkplatz breitet sich vor dem schmucken Riegelhaus aus, im Sommer sitzt man auch draussen gemütlich – mit weitem Blick über die Landschaft. Drinnen ist es schön eingerichtet, an den Wänden hängen gerahmte Tinguely-Poster – Kunst, die keinen stört.

Seit letztem Herbst hat der «Frohsinn» neue Pächter, Anzhela und Roger Stierli haben den traditionsreichen Gasthof übernommen, der zu den vielen Dutzenden gehört, die landauf, landab so etwas wie das Rückgrat der Schweizer Gastronomie bilden. Man kocht unkompliziert, oft auch wenig überraschend, aber solid, mit guten Grundprodukten und handwerklichem Geschick. Der Gastro-Führer «Gault Millau» bewertet solches Tun mit 13 bis 15 Punkten, darüber fängt es dann an, ernst zu werden.

### Listiges Spiel mit Erwartungen

Roger Stierli ist ein erfahrener Mann, zuletzt kochte er in «Onkel Toms Hütte» in Zürich, er habe aber auch schon für Unternehmen gearbeitet, die Flugzeug-Catering anbieten, erzählt er nach dem Essen. Er steht nur zusammen mit einem Lehrling in der Küche, macht aber Dinge wie eine Foie-gras-Terrine (ausgezeichnet) oder eine aufwendige Rehrücken-Galantine (noch besser) selber. Auch Ravioli mit einer Füllung aus weissen Trüffeln und garniert mit Scheiben von schwarzen Trüffeln werden im Haus hergestellt. Schade war nur, dass bei diesem Gericht Trüffelöl eingesetzt wurde, das sollte man nicht tun, denn es schmeckt einfach nicht gut.



**Restaurant Frohsinn**  
**Anzhela & Roger Stierli**  
Zürcherstrasse 101  
8908 Hedingen

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



Wo man auf hohem Niveau bekommt, was man erwartet: Roger Stierli *Bild: David Schnapp*

Viel besser gefällt uns da der Hauptgang, ebenfalls luxuriös angelegt mit je einem Stück Kalbs- und Rindsteak, beide ideal gebraten und wohlschmeckend. Dazu gibt es eine klassische Morchelsauce, knusprige Röstli und verschiedene Gemüse. Durch das ganze Menü ist erkennbar, dass Roger Stierli einen harmonischen, exakten Umgang mit Gewürzen pflegt und bei den Kombinationen kaum Risiken eingeht. Das aber geht in Ordnung, das Land braucht diese hochsoliden Beizen, wo man auf hohem Niveau bekommt, was man erwartet.

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.



[www.frohsinn-hedingen.ch](http://www.frohsinn-hedingen.ch)