

annabelle

www.annabella.ch

14/07

8. August 2007
5.90 Fr. 3.80 € 8.00 YTL



okaltermin

Süsvoll
germianem
Ristorante
Bahnhof
in Meilen

Meilen ZH NÄCHSTER HALT BEIM ITALIENER

Man darf sich vom Namen nicht täuschen lassen. Der harte Bahnhofbuffetcharme geht dem italienischen Lokal gegenüber dem Bahnhof Meilen ab. Wenn man im Zug mal die Strecke **oberhalb des Zürichsees** fährt, unbedingt aussteigen. Das Interieur des Ristorante Bahnhof ist luftig und hell, an der Decke hängen Kronleuchter, es gibt viel Platz zwischen den weiss-gelb bedeckten Tischen, **der Kellner spricht konsequent Italienisch** – das jeder versteht, ein herzliches Pizzeria-Italienisch eben.

Als Erstes macht uns eine Bicycletta, ein Mix aus Campari, Weisswein und Zitrone, trinken. Die Vorspeisen geben Boden: Insalata Paesana mit Champignons und Speck (12.50 Franken) und Bruschetta Napoletana (6.50 Franken), schöne Portionen, gut gewürzt, selbst die Tomatenstückchen haben Geschmack. Man hatte uns im Vorfeld gesagt, dass man hier die hausgemachte frische Pasta essen müsse, quasi eine Pflicht. Der Mann an meinem Tisch bestellt folgsam **Nudein mit Trüffeln**, Champignons und Kalbfleisch (32 Franken). Ich probiere sie und bereue meinen Entscheid gegen ein Teigwarengericht sofort. Zwar sind auch meine gebratenen **Goldbrassefilets** (38 Franken) zart und saftig – die Pasta auf seinem Teller aber ist **schlicht himmlisch**. Mein Begleiter sagt, weil auch ihm mal die gastrokritischen Worte ausgehen, sie sei, womit man eigentlich das Fleisch beschreibt: seignant. Er meint: Noch eine Spur roh, schön bissfest, man habe ein Weizenfeld vor Augen. Ich assoziiere dazu die Sonne, unterstützt vom Vino della casa, einem sizilianischen IGT Breus 2001 (6.50 Franken pro Glas). Ein Gruss in die Küche und an **Maria und Claudio Napoleone** – an diesem Bahnhof steigen wir wieder mal aus.

* Ristorante Bahnhof, Bahnhofstrasse 39, 8706 Meilen,
Tel. 044 923 04 08, www.bahnhof-meilen.ch

Ausprobiert von BIRGIT SCHMID



Küche ★★★★★
Ambiance ★★★★★
Service ★★★★★
Preis/Leistung ★★★★★
Interieur ★★★★★

Lokaltermin



Stilvoll
genossen:
Ristorante
Bahnhof
in Meilen

Meilen ZH

NÄCHSTER HALT BEIM ITALIENER

Man darf sich vom Namen nicht täuschen lassen. Der harte Bahnhofbuffetcharme geht dem italienischen Lokal gegenüber dem Bahnhof Meilen ab. Wenn man im Zug mal die Strecke **oberhalb des Zürichsees** fährt, unbedingt aussteigen. Das Interieur des Ristorante Bahnhof ist luftig und hell, an der Decke hängen Kronleuchter, es gibt viel Platz zwischen den weiss-gelb bedeckten Tischen, **der Kellner spricht konsequent Italienisch** – das jeder versteht, ein herzliches Pizzeria-Italienisch eben.

Als Erstes macht uns eine Bicycletta, ein Mix aus Campari, Weisswein und Zitrone, trinken. Die Vorspeisen geben Boden:



Insalata Paesana mit Champignons und Speck (12.50 Franken) und Bruschetta Napoletana (6.50 Franken), schöne Portionen, gut gewürzt, selbst die Tomatenstückchen haben Geschmack. Man hatte uns im Vorfeld gesagt, dass man hier die hausgemachte frische Pasta essen müsse, quasi eine Pflicht. Der Mann an meinem Tisch bestellt folgsam **Nudeln mit Trüffeln**, Champignons und Kalbfleisch (32 Franken). Ich probiere sie und bereue meinen Entscheid gegen ein Teigwarengericht sofort. Zwar sind auch meine gebratenen **Goldbrassefilets** (38 Franken) zart und saftig – die Pasta auf seinem Teller aber ist **schlicht himmlisch**. Mein Begleiter sagt, weil auch ihm mal die gastrokritischen Worte ausgehen, sie sei, womit man eigentlich das Fleisch beschreibt: seignant. Er meint: Noch eine Spur roh, schön bissfest, man habe ein Weizenfeld vor Augen. Ich assoziiere dazu die Sonne, unterstützt vom Vino della casa, einem sizilianischen IGT Breus 2001 (6.50 Franken pro Glas). Ein Gruss in die Küche und an **Maria und Claudio Napoleone** – an diesem Bahnhof steigen wir wieder mal aus.

Küche ★★★★★
Ambiance ★★★★★
Service ★★★★★
Preis/Leistung ★★★★★
Interieur ★★★★★

★ Ristorante Bahnhof, Bahnhofstrasse 39, 8706 Meilen,
Tel. 044 923 04 08, www.bahnhof-meilen.ch

Ausprobiert von BIRGIT SCHMID