



Wie es sich gehört, heisst das Restaurant vis-à-vis des Bahnhofs Meilen natürlich Bahnhof.

Auch das Haus sieht genauso aus wie man das von einem Restaurant Bahnhof erwartet.

Aber lassen Sie sich nicht täuschen: Drinnen herrscht Italianità pur – sowohl visuell als auch kulinarisch.

TEXT: MADELINE GALTHIER | PHOTOS: FELIX AEBERLI + SILVIA KRANZ

Gastronomische Höhenflüge in einem Restaurant, das «Bahnhof» heisst? Geht das? Ja, das geht – sehr gut sogar! Das Restaurant Bahnhof in Meilen hat nichts von der bei Namensvettern sonst vielfach üblichen Buffet-Atmosphäre, sondern empfängt die Gäste mit einem hellen, freundlichen Ambiente.

Diesmal kehren wir mit einer Bekannten ein, über die wir erst auf das Bahnhöfli aufmerksam gemacht wurden. Genauer gesagt kommt der Tipp von ihrer Tante, die in Meilen ganz in der Nähe wohnt. Die rüstige Rentnerin hat lange nach einem Restaurant gesucht, in dem sie regelmässig essen kann, um nicht mehr so häufig selbst an den Herd stehen zu müssen. Das Ristorante am Bahnhof erfüllt ihre Wün-

sche aufs Beste, sowohl was das Angebot als auch die Zubereitung und den Service betrifft: «Es ist immer gut hier und die Leute sind sehr nett», sagt sie uns beim Eintreten. Wir sind zu fünft und werden an einem schönen Tisch am oberen Ende des Speisesaals platziert. Dieser erinnert stark an typisch italienische Stadt-Restaurants – hohe, helle Räume, Wände in dezentem, gelbem Stucco-Veneziano-Stil, Kronleuchter, ein grosser Mittelgang und viel Platz zwischen den freundlich gelb-weiss gedeckten Tischen. Verstärkt wird der Eindruck durch das Servicepersonal, das mit weissem Hemd, Krawatte und langer Schürze das Restaurant definitiv zum Ristorante macht.

Und so bestellen wir auch – auf italienisch. Die Karte ist umfangreich und es gibt alles, was das Herz begehrt. Allem voran natürlich die hausgemachte Pasta und diverse Feinschmeckermenüs mit allem Drum und Dran. Wir entscheiden uns für à la carte: Zum Einstieg gibt's dreimal Bruschetta alla napoletana zu Fr. 6.50. Das geröstete Hausbrot mit Knoblauch, würzigen Tomatenwürfel und feinem Olivenöl schmeckt ausgezeichnet, aber wir sind froh, dass alle von den Bruschetta nehmen, denn der Knoblauch hat es in sich ... Ständesgemäss bestellt der Capo unserer Runde für sich noch eine Minestrone della nonna für Fr. 8.50 und will den anderen partout nichts abgeben, da sie ihm zu gut schmeckt.

Wir wollen die ganze Bandbreite der Kochkünste testen und bestellen weiter einmal Pasta (ein Muss im Ristorante) und zwar die Tris di ravioli an Butter und Salbei für Fr. 29.50. Die Tante unserer

Bekanntem wählt aus der ihr schon bestens bekannten Karte ein Piccata di vitello, ein dünn geschnittenes Kalbsschnitzel im Ei-Parmesankäse-Mantel für Fr. 36.50. Carne gibt es auch für das Familienoberhaupt: Er kann sich nicht entscheiden zwischen einem Rindsfiletschnitzel mit Steinpilzen (Filetini di manzo con porcini) und einem Filetto di manzo al tegamino ... und wählt dann schlussendlich Letzteres. Das mit Knoblauch marinierte, zarte Rindsfilet wird mit feinen Kräutern im Pfännchen gebraten und ist für Fr. 39.50 auf der Karte zu finden. Eine Beilage (Reis, Risotto, Gemüse, Nudeln, Polenta oder Pommes frites) ist bei allen Gerichten inbegriffen. Wer mehr möchte, kann für Fr. 6.50 nachbestellen. Auch die Fischabteilung wird genutzt. Es gibt einmal Goldbrasse (Dorade) im Ofen gebraten (Orata al forno, 38 Franken) und Gamberoni alla griglia für 38 Franken. Die südliche Fischküche ist die grosse Liebe von Gastgeber und Chefkoch Claudio Napolcone. Er stammt, wie er sagt – und mit seiner Kochkunst beweist –, aus einer traditionellen Kochkünstlerfamilie aus Neapel und ist bereits in der fünften Generation als Küchenchef tätig. Zusammen mit seiner Frau führt er seit Ende 2006 nicht nur den Bahnhof in Meilen, sondern seit 1996 auch den Riethof in Zollikon.

Alles mundet ausgezeichnet und wir sind begeistert von Küche und Service und haben wirklich das Gefühl, irgendwo in Italien aber sicher nicht im Restaurant Bahnhof in Meilen zu sein. Jetzt verstehen wir auch, warum die Tante unserer Bekannten so geschwärmt

hat. Wir bleiben lange sitzen, geniessen unseren Wein, einen Rosso die Montefalco aus Umbrien, die Flasche für 46 Franken, lassen das Ambiente im mittlerweile für einen Sonntagabend gut gefüllten Speisesaal, in dem die Kellner mit ihren grossen Platten gekonnt herumwebeln, auf uns einwirken.

Eigentlich schade, dass wir nicht mit dem Zug kamen, der ja quasi vor der Restaurant-Türe hält. Dann hätten wir noch den einen oder anderen feinen Grappa probiert. So bleibt es beim echt italienischen Espresso, der unseren Abend aber trotzdem perfetto abschliesst. ■

Ristorante Bahnhof
Da Maria + Claudio
Bahnhofstrasse 39
Meilen
Tel. 044 923 04 08
www.bahnhof-meilen.ch