



13

**Silvio's Ampère**  
Aarestrasse 29  
5102 Rapperswil  
Tel. 062 897 67 00  
Dienstag und Mittwoch  
Ruhetag  
[www.silvios-restaurant.ch](http://www.silvios-restaurant.ch)

**Reduce to the max**

Das Wirtpaar Iris und Michael Lang sorgen im ehemaligen Stromhäuschen für rundum gute Laune.

# Mini-Beiz mit grossem Auftritt

**«SILVIO'S AMPÈRE», RUPPERSWIL AG** Das Wirtpaar **IRIS** und **MICHAEL LANG** hat das verwunschene Bijou am Wasser vor Kurzem übernommen. Klein, aber fein – das ist hier Programm. Sie kümmert sich professionell und freundlich um die Gäste, er schafft den Einstand in der Küche mit Bravour.

**NEU GETESTET**

Das kleine Beizli am Fluss ist eine Oase für die Sinne. Und eine logistische Herausforderung. Denn nebst 18 Plätzen für die Gäste muss im rund 5 mal 10 Meter grossen Lokal auch noch gekocht werden. Michael Lang hat das alte Stromhäuschen mit dem aussergewöhnlichen Ambiente unlängst vom Kochkünstler Silvio Meier übernommen.

**Natürlich waren wir gespannt**, wie der junge Nachfolger diese Herausforderung meistert. Ein kluger Schachzug, dass er das Basiskonzept seines Vorgängers weiterführt. Lang arbeitet mit regionalen Produkten und dem

Besten von der Weide, aus der Luft und dem Wasser. Während er vor allen Augen mit seinen Kasserollen hantiert, kümmert sich Iris Lang professionell und freundlich um die Gäste. Neu ist, dass der Gast sich selbst ein Vier- oder Fünf-Gang-Menü zusammenstellen kann.

**Ein gelungener Start** war die pfiffig gewürzte Randensuppe mit geräucherter Entenbrust, mild gesüßt mit feinen Apfelwürfelchen, für den Gaumenkitzel sorgte ein Hauch Meerrettich. Zu überzeugen vermochte auch der Geisskäse von der «Galega» Suhr. Dieser Gang wurde als Trilogie serviert: schaumig-leicht und dezent das Mousse, lecker das gefüllte Blätterteigkissen.

Beim Hauptgang bewies der ambitionierte Markus Lang, dass er auch Fisch und Fleisch im Griff hat. Auf den Punkt gegart, umhüllt von einem Rohschinkenmantel kam der saftige Seeteufel auf den Tisch. Das farbenfrohe Ratatouille sorgte für gute Laune. Knackiges Gemüse begleitete auch das perfekt rosa gebratene und butterzarte Black-Angus-Rindsfilet an würziger Rotweinsauce. Die Dessert-Variation krönte den Abschluss des gelungenen Vier-Gängers: aromatische Kokosglace, erfrischendes Passionsfrucht-Mousse und luftig-warmes Ananas-Küchlein.

**Im Sommer** erweitert sich «Silvio's Ampère» auf die lauschige Terrasse am Wasser. ●

20/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergebenen Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität Note für beste Qualität und hohe Konstanz Hoher Grad an Kochkunst und Qualität Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

**TIPP**

## Moderner, temperamentvoller Spanier

Der Corriente 2012 (14 %) ist ein temperamentvoller Rotwein aus dem Rioja-Gebiet, der von der Compañía de Vinos Telmo Rodríguez entwickelt wurde. Telmo Rodríguez zählt zu den profiliertesten Winzern Spaniens. Er betreut zahlreiche Projekte mit dem

Ziel, charaktervolle Weine zu produzieren, ohne die Umwelt zu belasten. Corriente bedeutet fliessend, Fluss oder Strömung, was ein Hinweis auf das «easy drinking» des süffigen Spaniers sein soll. Die Assemblage aus den Sorten Tempranillo, Garnacha und Graciano

ist fruchtbetont, unkompliziert und zugänglich. Sie reift in französischen und amerikanischen Barriques, was ihr eine süssliche Kokosnussaromatik verleiht. Der Corriente passt zu Grilladen und Geflügel; schmeckt aber auch einfach so, ohne Essen.



Weinhandlung am Küferweg  
[www.kueferweg.ch](http://www.kueferweg.ch)  
Bis 2018 geniessen.  
Trinktemperatur:  
15 bis 17 Grad  
CHF Fr. 15.90