

Drucken

«Funkes Obstgarten», Freienbach SZ

Wo der Funke zündet

«Funkes Obstgarten», Freienbach SZ Er wechselte die Seeseite und legte nochmals zu! Mit seinem kulinarischen Feuerwerk sorgt Tobias Funke auch bei verwöhnten Gästen für gute Laune.



© Bruno Voser

Schmuck: Zwei geschickt gestylte Stuben, ein zauberhafter Garten: Hier wirkt GaultMillaus Aufsteiger Tobias Funke.



Tobias Funke ist von der «Falkenburg» in Rapperswil (15 Punkte) im Juni 2010 auf die andere Seeseite zu den «Millionarios» ins Steuerparadies Freienbach gezogen. Im «Obstgarten» legt der Chef nochmals zu: Wir

powered by:

SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE

GAULTMILLAU PUNKTETABELLE



Note für wegweisende, überragende Küchenleistung

Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität

überreichen gut gelaunt Punkt Nummer 16.
Funke ist GaultMillaus «Aufsteiger des Jahres»
in der Deutschschweiz.

Schon beim Amuse-Bouche blitzte Funkes Kreativität auf: Das gebeizte Lammcarpaccio mit Haselnussglace war nur eine der spannenden Kombinationen, die uns noch den ganzen Abend entzückten sollten. Eine andere die rosa gebratene, mit Selleriefarce gefüllte Taube mit einer verführerischen Jakobsmuschel in einem Wonton und mit einem kleinen molekularen Kick: Die Brust wurde in einem mit Rauch angereicherten Glas serviert – wunderbar. Die glasig gedämpften südafrikanischen Scampi servierte der Chef mit Erdbeerrisotto und Basilikumschaum.

Funken versprühten auch der Steinbutt im Wirsingblatt mit Sojasud, die perfekt gebratene Entenleber auf karamellisierten Pfirsichen sowie die Terrine mit Bitterschokolade. Das rosa gebratene, grosse Stück Appenzeller Lamm mit Serviettenknödel schmeckte herzhaft gut, der Lammjus dazu war perfekt.

Die Höhepunkte bei einem zweiten Besuch: ein Dreierlei auf Einerlei (perfekt gebratene Jakobsmuscheln auf Wassermelone) mit einer raffinierten Deklination von der Wachtel. Kräftige, frech kombinierte Cannelloni (mit Papaya und Taschenkrebs), grossformatige Kalbsbackenravioli in einem dünnen Teig. Und ein Eismeersaibling an einem Rieslingvelouté, den man präziser nicht zubereiten und attraktiver (mit «Meerwasserluft») nicht präsentieren kann.

Natürlich hatte auch das Dessert Klasse: eine süsse Aprikosen-Tarte-Tatin, ergänzt mit der Säure eines Aprikosensorbets.

Funkes Obstgarten

Kantonsstrasse 18

8807 Freienbach

Tel. 044-784 03 08

www.funkesobstgarten.ch

Montag bis Sonntag geöffnet, Samstag erst ab 18 Uhr Alle Kreditkarten Postcard und EC-Direct

25.11.2010 17:01

© 2010 Copyright by Schweizer Illustrierte



12/20

Note für beste Qualität und hohe Konstanz

Hoher Grad an Kochkunst und Qualität

Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet

Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen