

Restaurant Hochwacht auf dem Pfannenstiel

Prächtige Aussicht und kulinarisches Erlebnis vereint

Seit dem 16. Oktober 1999 hat Fredi Jost als Pächter im Restaurant auf dem Pfannenstiel auf rund 830 Metern über Meer gewirtet. Das beliebte und bekannte Restaurant bietet je nach Saison saisonale Menüs mit klassischer, aber gekonnt verfeinerter Schweizer Küche. Die Hochwacht ist auch wegen ihrer vielen erlesenen Weine ein kulinarischer Geheimtipp. Nach Fredis Pensionierung im Jahr 2022 versprechen die neuen Pächter, den kulinarischen Weg fortzusetzen, auch in Erinnerung an den anerkannten Erfolg und die Beständigkeit, die dieses Restaurant zu einem Treffpunkt für die Bewohner von Egg und Umgebung gemacht haben.

Wer die Hochwacht kennt, liebt sie, wer sie nicht kennt, dem sei ein Abstecher auf den 853 Meter über Meer gelegenen Pfannenstiel wärmstens empfohlen.

Viele Besucher des Restaurants Hochwacht auf dem Pfannenstiel fragen sich vorerst einmal, wie der Berg zu seinem Namen kam. Der Name wird urkundlich erstmals im Jahre 1333 erwähnt und weist auf ein pfannenstielförmiges, langgezogenes Wies- und Ackerland hin. Ein Teil des vom Linthgletscher als Seitenmoräne geschaffenen Hügels liegt in der Gemeinde Egg, der andere Teil gehört zu Meilen.



Einst Rauch, Feuer und Mörser

Heute ist die Hochwacht auf dem Pfannenstiel ein beliebtes Ausflugsziel, früher hatten die Hochwachten eine wichtige Funktion. Auf Berggipfeln oder sonstigen markanten Stellen gelegen, nutzte man sie, um Meldungen oder Alarme weiterzugeben. Meistens bestanden die Hochwachten aus einer Wachthütte und einer schwenkbaren Harzpfanne. Mit dieser Pfanne wurden optische Signale von Berg zu Berg weitergegeben. Es konnte so auf drohende Gefahren hingewiesen werden. Tagsüber benutzte man dazu Rauch, nachts Feuer und bei Nebel einen Mörser. Der letzte Einsatz dieses Systems erfolgte im Jahre 1870 während des deutsch-französischen Krieges.

Bachtelturm und Spielplatz

Wer die prächtige Aussicht auf den Zürichsee, Greifensee und Pfäffikersee oder das Zürcher Oberland geniessen will, dem kann ein Abstecher auf den ehemaligen Bachtelturm ans Herz gelegt werden. 1992 wurde dieser Stahlkoloss auf dem Gemeindegebiet von Egg von Fachleuten aus Ungarn wieder zusammengenietet.

Seit dem Jahre 2010 liefert auch eine Meteostation genaue Daten für die Region. Wer sich weniger für Daten interessiert, sondern sehen möchte, was das Wetter auf dem Pfannenstiel gerade so macht, kann über die Homepage des Ausflugsrestaurants Hochwacht auf die beiden Live-Kameras zugreifen, die laufend aktuelle Bilder liefern.

Die Kinder können sich auf dem grosszügigen Spielplatz direkt vor dem Restaurant vergnügen. Bestimmt wird es ihnen dort nicht langweilig.

Raucher ziehen sich für einige Genussminuten ins Fumoir zurück und sozialisieren sich dort mit Gleichgesinnten.

Kulinarisches Erlebnis garantiert

Geniesserisch können die Gäste ihren Blick auf alle Seiten schweifen lassen, das Panorama entschädigt auf jeden Fall. Vielfalt ist aber auch zutreffend auf das Speiseangebot und die Weinkarte.



Ob Schlittler, Schneeschuhläufer, Spaziergänger, Wanderer, Hündeler, Biker, Velofahrer, Töfffahrer, Autofahrer, Busreisender, ob allein, zu zweit, in der Familie, in einer Gruppe oder Gesellschaft, für jedermann und jede Frau hält das Restaurant Hochwacht während sieben Tagen in der Woche einen kulinarischen Volltreffer bereit. An Werktagen werden die Gäste von 10 Uhr bis 22 Uhr sowie an Feiertagen und Sonntagen von 9 Uhr bis 20 Uhr gerne verwöhnt.

Beliebtes und Spezielles

Die klassische, aber gekonnt verfeinerte Schweizer Küche bietet auf der Speisekarte „Immer wieder Beliebtes“ wie beispielsweise Fredi's Röschti, Teufelsnudeln oder paniertes Kalbs-Schnitzel Wiener-Art an. Jäger-Röschti, pikante Magronen, Äpler-Magronen, Walliser Chaösröschti oder Appenzeller Spätzlitopf werden unter „Vegetarisches“ feilgeboten. Beliebte Fleischgerichte wie Pfeffer-Steak, Kalbsfilet-Medaillons, Kalbs-Steak, Rindsfilet nach Art des Hauses, Ratsherren-Rösti im Pfändli, Kalbs-Cordon bleu, Hochwacht-Filet oder Försterschmaus lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Fischgeniesser kommen mit Eglifilet, Zanderfilet und vielem mehr, Linienbewusste mit Pouletbrüstchen oder Gemüseteller und weiteren Menüs bestens auf ihre Rechnung. Natürlich dürfen auch diverse Fitnesssteller nicht fehlen.

Für Gesellschaften und Bankette steht eine grosse Auswahl an Menüvorschlägen zur Verfügung. Apéro-Häppchen, kalte Vorspeisen, warme Vorspeisen, Hauptgänge mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch, Lammfleisch, Geflügel, Fische und natürlich die Gourmet-Menüs bieten sich an.



Fünf- bis sechsmal jährlich wird die Karte neu ausgerichtet. Die saisonalen Gerichte sind stets beliebt. Im Herbst haben die Wildspezialitäten einen guten Ruf, im Frühjahr werden die Gäste mit Spargelgerichten verwöhnt, in der Übergangszeit sind kantonale Gerichte beispielsweise aus dem Wallis oder dem Tessin oder gar Landesgerichte wie beispielsweise aus Spanien jeweils ein Hit.

Mittagsmenüs bis à la carte

Jeden Mittag werden drei Tagesmenüs mit Suppe, Salat und Hauptgang angeboten. Ein Fischgericht und zwei Fleischgerichte stehen zur Auswahl bereit. Preislich sind diese Mittagsmenüs zu haben im Bereich zwischen 18,50 Franken und 23,50 Franken. Auch das

vegetarische Angebot lässt sich sehen und ist vielfältig. „Sämtliche Menüs werden mit Frischprodukten zubereitet, alles wird ohne Mehl gekocht“, führt Fredi Jost zur Kochkunst im Restaurant Hochwacht aus.

Stammgäste, Mittagsgäste, Ausflügler, Gesellschaften, Touristen querbeet und viele Besucherinnen und Besucher mehr lieben das Ausflugsziel auf dem Pfannenstiel. „Jeder Tag kann der best-frequentierte sein“, weiss der Patron zu berichten. Bei gutem Wetter kann er bis zu 160 Gäste gleichzeitig willkommen heissen. Cars halten auch gerne um ihren Gästen einen Zvierihalt zu ermöglichen, am Mittag und am Abend sind viele Ausflügler zugegen, am Abend ist die Gesellschaft bunt zusammengewürfelt. Von Firmenessen bis zu einzelnen Liebhabern der diversen Speisekarten ist alles anzutreffen.

Sie alle wählen gerne aus der Hauptkarte, aber auch aus den speziellen Karten wie Dessertkarte, Kinderkarte, Fonduekarte oder Sommerkarte aus.

Breites Weinangebot

Genauso vielseitig zeigt sich auch die Weinkarte, die voll gespickt ist mit auserlesenen Köstlichkeiten. Weinliebhaber kommen voll auf ihre Rechnung. Die breite Diversifizierung wird angeführt von Weinen aus der Schweiz, Spanien und Italien. In allen Preislagen sind feine Tropfen im Angebot.

Text von Konrad Schuler, schuler.koni@bluewin.ch
Bearbeitung und Anpassung von Ricki Wenger-Bernardino

