Zmittag & Znacht «Café am Rheinquai»,Schaffhausen

Eine ruhige Oase am Rhein

Von LUKULLUS

Im Herbst wird es an der Schaffhauser Schiffslände ruhig, die letzten Sonnenstrahlen locken wenige Fussgänger und Velofahrende hervor. Auch Lukullus ist unterwegs und bekommt Appetit, als er das Mittagsmenü vom «Café am Rheinquai» auf einer Tafel am Strassenrad liest. Es gibt Pizokel – Bündner Comfort-Food vom Feinsten. Herzlich ist der Empfang beim Betreten des Cafés, in der einst die «Fischerzunft» von Spitzenkoch André Jaeger beheimatet war. Die Atmosphäre wohlig und angenehm ruhig, obwohl es einige Gäste gibt. Im Hintergrund brummt die Kaffeemaschine. Das Interieur ist schlicht gehalten, Blautöne überwiegen. Rheinblau, so nennt es das Gastwirte-Paar Christina Rütimann und Ion Karagounis. Auch die Servierfrauen tragen Blau. Dem Rhein vor dem Fenster will das Ambiente nicht die Show stehlen.

Besonders hübsch angerichtet

Aus dem wöchentlich wechselnden Mittagsmenü mit vier Angeboten werden Pizokel mit Kraut bestellt, dazu gibt es noch einen kleinen Salat (19 Franken). Weniger währschaft ist das Getränk: Die Wahl fällt auf eine hausgemachte Zitronenlimonade (4.80 Franken), obwohl das Sortiment an offenen Teesorten gross und verlockend ist. Die Limo ist weder zu süss noch zu bitter und passt erstaunlicherweise gut zum Essen.

Schnell wird der Vorspeisensalat gebracht. Er ist mit seinen dünnen Scheiben von gelben Rahnen, Radieschen und einer Himbeere als Topping so hübsch anzusehen, dass man ihn gar nicht essen will. Das Dressing schmeckt nach Kräutern und überrascht positiv, weil es nicht nach dem klassischen Standard schmeckt. In der Café-Küche wird darauf geachtet, dass regionale, fair und biologisch hergestellte Lebensmittel verarbeitet werden – die Frische der Produkte schmeckt man.

Dampfend und sehr heiss werden die Pizokel serviert, nach kräftigem Umrühren vermengt sich der Käse und beginnt zu schmelzen. Die länglichen Teigröllchen zergehen mit der käsigen Rahmsosse auf der Zunge, das Kraut ist an manchen Stellen schön weich, dann wieder etwas knackiger. Das gibt im Gaumen eine gute Kombi. Die roten, gekochten Zwiebeln bieten einen Farbtupfer, geschmacklich treten sie aber nicht besonders hervor. Der Teller ist halb aufgegessen und schon ist man satt, aber es schmeckt so gut – man will nicht aufhören.

Wenn man dann noch einen Blick auf die Kuchenauswahl am Tresen wirft, dann ist an Aufhören nicht mehr zu denken. Fünf bis sechs Kuchenvarianten stehen zur Auswahl, alle selbst gebacken.

PS: Teetrinker fühlen sich hier wohl – die Auswahl an offenen Tees ist riesig.

Zitronig hat es mit der Limo angefangen, zitronig soll es enden. Also wird ein Zitronenkuchen mit Blätterteig bestellt (6.50 Franken). Auch der Zitronengeschmack beim Kuchen ist rund: Er hat die richtige Balance von Säure und Süsse, der Blätterteig macht das Ganze luftig leicht.

Schnell noch einen Espresso (4.90 Franken), und dann geht es schon wieder raus an den schönen Rhein. Der Besuch in dieser gemütlich-ruhigen Oase hat den Tag bereichert.

Auf einen Blick

Küche	★★★★☆
Service	★★★★☆
Ambiance	★★★★☆
Preis/Leistung	★★★★☆
Gesamtwertung	★★★★☆

5-☆ fantastisch / 4-☆ sehr gut / 3-☆ in Ordnung / 2-☆ enttäuschend / 1-☆ schlecht

Mehr Bilder unter **www.shn.ch**

Selbstgemachte Pizokel mit Kraut und roten Zwiebeln, davor ein bunter Vorspeisensalat.

Restaurant «Café am Rheinquai», Mittwoch bis Samstag von 9 bis 18 Uhr, Sonntag von 9 bis 17.30 Uhr, Montag und Dienstag geschlossen. Fischerstubengässchen 2, 8200 Schaffhausen, Tel.: 052 659 3794. Mittagsmenüangebot unter www.cafe-am-rheinquai.ch