

# Villa Aurum Rapperswil-Jona: Hier wird Essen zum Erlebnis

Die Villa Aurum wurde im Jahr 2000 als Restaurant vom Gastro-Ehepaar Silvia Moser und Walter Merz eröffnet. Seither werden hier Gäste gerne und genussvoll auf 16 Gault-Millau-Punkte-Niveau verwöhnt.

Seit 16 Jahren werden in der Villa Aurum hauptsächlich regionale Produkte verarbeitet. Das ist ein persönliches Anliegen der Gastgeber Silvia Moser und Walter Merz und kein Marketing-Argument, wie sie beteuern. Das bedingt, dass der Speiseplan sehr flexibel gehalten wird, aber es bedeutet auch, dass die Gäste bereit sind, Regionalität zu geniessen und dafür zahlen.

Die Villa Aurum kann sich auf ihren Lieferantenstamm verlassen. Ein be-



Topinambour Schaumsuppe mit Linth-Mais-Cracker und Ureiche Käse.



Willkommen in der Villa Aurum: Essen und Trinken in seiner feinsten Form.

sonders wichtiger Partner ist die Stiftung Balm. Gemeinsam wird der Anbau von Gemüse und Kräutern geplant. Aber auch viele Kleinbauern und Hobbygärtner beliefern das Restaurant gerne mit frischem Obst, Gemüse oder Eiern.

Die Villa Aurum ist eines von neun Restaurants zwischen Zürich- und Walsee, die sich an den Culinaren Zürichsee-Linth-Wochen beteiligen. Speziell dafür wird bis zum 20. November ein culinaries Aurum-Menü angeboten. Probieren Sie Zü-

richsee-Hecht, Linthmais, Trüffel aus Wetzikon und Hinwiler Kalb und geniessen Sie dazu Weine aus Sargans und Kempraten.

Ein Besuch der Villa Aurum ist ein Erlebnis – nicht nur während der Culinaren Zürichsee-Linth-Wochen. «Unsere Gäste sind äusserst interessiert, sehr gut informiert, aber auch kritisch», schätzt Walter Merz ein.

*Martina Heinrich*

Villa Aurum, Alte Jonastrasse 23,  
Rapperswil, [www.villaaurum.ch](http://www.villaaurum.ch)

10.11.2016