

Zeitschrift: Heimatbuch Meilen
Herausgeber: Vereinigung Heimatbuch Meilen
Band: 46 (2006)

Artikel: Der "Hirschen am See" : mediterrane Oase in Obermeilen
Autor: Humbel, Rudolf / Kummer, Peter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-953824>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Der «Hirschen am See» – mediterrane Oase in Obermeilen



Der «Hirschen» ist nach dem «Löwen» der älteste Gasthof von Meilen. Er besteht seit 1605, als Rudolf Sennhauser von Wädenswil «zur grossen Kummlichkeit der Schiffflüthen» eine Haab hatte errichten lassen und vom Zürcher Rat ein Tavernenrecht zugesprochen erhielt. Tavernen waren damals privilegierte Gasthäuser mit dem Recht, aber auch der Pflicht, Fremde mit Speis und Trank zu verköstigen, Betten fürs Übernachten und Stallungen für Pferde bereitzuhalten – die gab's beim «Hirschen» bis um etwa 1930.

Nur Tavernen führten ursprünglich einen Namen, und nur sie waren gekennzeichnet mit einem Wirtshausschild. Daneben durfte jeder Bürger eine Weinschenke betreiben, aber ohne Verabreichung von Speisen. Massgeblich für den Entscheid der Obrigkeit von 1605 war wohl, dass sie den Wirt zum Unterhalt der zum Gasthof gehörenden Haab verpflichten konnte. Die Beziehung zum See ist jedenfalls die Konstante in der Geschichte des «Hirschen» bis heute.

Für das 17. und 18. Jahrhundert lassen sich ausser den Namen der

Vor 1930 befand sich der Eingang auf der Strassenseite.



Der Häuserkomplex, wie er bis 1930 existierte.



Wirte keine weiteren Angaben machen. Mit der Einführung der Dampfschifffahrt auf dem Zürichsee wurde 1835 beim «Hirschen» ein Landungssteg errichtet, in dessen Besitz und Unterhalt sich der Hirschen-Wirt und die Wacht Obermeilen bis 1919 teilten, als ihn die Politische Gemeinde übernahm. Bis in diese Zeit hatte der Wirt die

Aufgabe, ankommende Schiffe mit einer auf der Dachzinne installierten Glocke, die er von der Gaststube aus betätigen konnte, anzuzeigen. Leider wird die Schiffsstation seit einigen Jahren von der Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft nicht mehr bedient, hingegen stehen heute in der Haab drei reservierte Plätze für Bootsbenutzer bereit. Der «Hirschen» war im 19. Jahrhundert zugleich ein in Reiseführern als «renommiert» bezeichneter Gasthof für Durchreisende als auch eine in der Wacht Obermeilen stark verankerte «Dorfbeiz». So gab es damals im «Hirschen» einen Sausersonntag mit Ausschank von weissem Traubensaft aller

Stadien (wie heute bei der «alten Sonne») sowie Tanzbelustigung. Am Fasnachtssonntag fand dort die Zinsverteilung der Korporation Obermeilen statt; den Zins verjubelten die Empfänger dann gleich im Haus. Auf dem Haabplatz vor dem Gasthof wurde an der Fasnacht ein Feuer mit Böögg ähnlich demjenigen des Zürcher Sechseläutens entfacht. Im Spätsommer fand bis zur Verbreiterung der Seestrasse um 1930 vor dem Haus eine Chilbi mit Feufertrüli und Ständen statt. Schliesslich engagierten sich Anfang des 20. Jahrhunderts die Wirsche Vater und Sohn Emil Bolleter als Präsidenten des damaligen Sängervereins Obermeilen.

Mitte des 19. Jahrhunderts betrieb Hirschen-Wirt Jakob Graf ein Mineralbad, das sich angeblich für die Behandlung von Rheumatismus, Nervenschwäche und Flechten eignete – woher die Mineralien kommen sollten, bleibt allerdings schleierhaft. 1849 erfolgte ein freihändiger Verkauf mit dem Hinweis, «dass die neue Seestrasse sich an dem Gasthause hinziehen» werde (was die Verkehrslage weiter verbessern sollte), 1858 eine Wiedereröffnung des «durch sein Heilwasser für vielerlei Krankheiten schon längst bekannte[n] und auch mit Dampfbädern versehene[n] Bad[es] zum Hirschen in Obermeilen» durch Johannes Guggenbühl, der sich «besonders auch den Tit. Ärzten» empfahl. Ihm folgte 1868 nach kurzem Intermezzo Gustav Guggenbühl; er liess an der Stelle der heutigen Taverne eine Kegelbahn erstellen, die nicht mehr besteht. Nachfolger wurde 1896 sein Schwiegersohn Emil Bolleter sen., in dessen Familie der Betrieb sich bis 1986 weitervererbte, allerdings ab 1955 vergeben an Pächter. Von diesen sind die Ende der Sechziger- / Anfang der Siebzigerjahre wirtenden Ernst und Vreni Lauper-Bigler wohl am besten in Erinnerung geblieben.

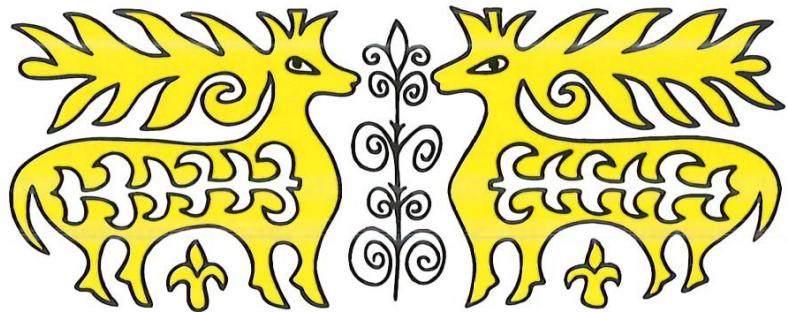
Zur guten Erschliessung über den Seeweg und die Strasse kam 1903 bis 1950 diejenige durch die Wetzikon–Meilen-Bahn, deren Obermeilemer Haltestelle sich unmittelbar vor dem «Hirschen» befand; seither gibt es eine Bushaltestelle wenige Meter vom Gasthof entfernt. 1931 erhielt dieser den heutigen Treppenhausanbau mit Eingang gegen Westen, da der frühere Eingang wegen Verbreiterung der Seestrasse verlegt werden musste.

«Hirschen» Obermeilen:
«Längst bekannte, wohlbestellte Wirthschaft am See in einer schönen Lage mit herrlicher Aussicht auf den See. Stark besucht von Durchreisenden und zu Schiff Ankommenden. Beim Hause ist ein sicherer Landungsplatz für Schiffe.»

J. J. Leuthy: «Begleiter auf der Reise durch die Schweiz», Zürich 1840

Der «Hirschen» noch ohne Giebel (undatierte Aufnahme).





HIRSCHEN AM SEE

Mit dem Kauf des «Hirschen» durch Martin Candrian, dem Pächter der Restauration im Zürcher Hauptbahnhof, im Jahr 1987 begann für Meilens zweitältesten Gasthof eine neue Ära. Der neue Besitzer (heute die Candrian Catering AG) verwandelte den Saal im ersten Stock, vorher unter anderem auch Versammlungsort der Wachtvereinigung Obermeilen, und die Personalzimmer in 16 Hotelzimmer, wodurch der «Hirschen» zum heute einzigen Hotel des Bezirkshauptortes wurde. Das Angebot an Restaurantplätzen verminderte sich dadurch allerdings nicht. Denn darüber hinaus liess Candrian zu ebener Erde auf der Seeseite eine Taverne im italienischen Sinn des Wortes und mit südländischem Charme einrichten, die über sechzig Personen Platz bietet, ebenso auch eine Bar. Einen Stock höher, am alten Ort, befindet sich das gediegene Restaurant Bacino («Kleiner Hafen»), das kürzlich von Gault Millau mit 12 Punkten ausgezeichnet wurde. Es besteht wie vor dem Um- und Ausbau aus den drei

Links: Blick in den «Bacino» und rechts die «Taverne».





Der heutige «Gasthof Hirschen am See» von der Haab aus.

getäferten Gaststuben – der Bolleter-, der Glocken- und der Fischerstube mit insgesamt siebzig Plätzen – und, ihm vorgelagert, der grossen Seeterrasse mit hundert grösstenteils überdachten Plätzen. Sie rechtfertigt durchaus den Slogan des modernisierten «Hirschen», «der schönste Logenplatz am Zürichsee» zu sein, geht doch der uneingeschränkte Blick von Pfäffikon im Kanton Schwyz bis zur gegenüberliegenden zürcherischen Halbinsel Au. Bacino und Taverne bieten, jener gehobener, diese einfacher, leichte mediterrane Gerichte an. Wo man sich auch niederlässt, der Zürichsee ist immer in Griffnähe.

Geschäftsführer im «Hirschen am See» ist seit November 2004 Jann Hess. Er ist eidgenössisch diplomierte Hotelier/Restaurateur. Da seine Mutter in Meilen aufgewachsen ist und er oft bei den Grosseltern am Ormisrain in den Ferien weilte, hat er eine recht enge Beziehung zu seinem Arbeitsort – was auch seinen Gästen von Nutzen sein kann.



* **Rudolf Humbel**
ist pensionierter Redaktor
des «Tages-Anzeigers». Eines seiner Themen war schon damals Gastronomie.