



Passt mit ihrer klaren Küche perfekt ins stilvoll erneuerte «Helvetia»: Françoise Wicki.

einer kleinen Küche, direkt an der Sihl, mit drei Mitköchen. Alles ist lockerer, kollegialer, einfacher.

**WÜRZIG.** Es gibt Felchenfilets mit einem sommerlichen Gerstensalat und Kräutern. Es gibt einen würzigen Pulpo-Kräuter-Salat auf Fenchel, serviert mit Orangen, schwarzen Oliven und neuen Kartoffeln. Und es gibt fabelhaften Hackbraten oder Riesenkalbsburger mit Estragon und Kerbel und einer Curry-Tomaten-Sauce. Wicki hat ihre Spezialität, das Würzen, nicht verlernt, ja schießt auch einmal übers Ziel hinaus. Die

Speisekarte ist klein. Ausser den bekannten Evergreens Rindstatar, Trüffelravioli und Wiener Schnitzel enthält sie auch eine periodisch wechselnde Seite mit Wickis Empfehlungen. Die Weinkarte ist okay. Es gibt interessante Weine im Offenausschank, einzig Schweizer Gewächse sind gar mager vertreten – was in einem Lokal namens «Helvetia» eigentlich nicht sein müsste.

Wie lange darf man wohl mit Françoise Wicki am Stauffacher rechnen? Die zierlich-energische Frau schmunzelt. «Bis 50 werde ich wohl nicht in einer kleinen Küche Schnitzel braten», sagt sie, die gerade 40 geworden ist. Die grosse Küche in einem kleinen Rahmen könnte sie noch einmal locken. Wir bleiben dran. ■

## HOTEL RESTAURANT HELVETIA IN ZÜRICH

# FRECH UND FREI

Die Spitzenköchin Françoise Wicki feiert ihr Comeback – und beweist im «Helvetia», dass sie in ihrer langen Auszeit nichts verlernt hat.

► MARTIN KILCHMANN TEXT / MARTINA MEIER FOTOS

Die «Helyti» am Stauffacher, einst eine Zürcher Institution, ist prachtvoll als «Helvetia» auferstanden, rundum stilvoll erneuert, neu mit Hotelzimmern – und einer nach Zürich heimgekehrten grossen kleinen Köchin. Françoise Wicki, die Küchenchefin mit den regenbogenforellenfarbigen Augen, besitzt zwar nicht die landesmutterhafte Figur der Namensgeberin, passt aber mit ihrer klaren, einfachen, schmackhaften Küche gut ins neue Lokal. Vor gut zehn Jahren vom «Gault Millau» entdeckt, wirkte sie als Chef in im Basler «Trois Rois» und danach im Luzerner «Jasper». Sie warf ihr ganzes Talent in die Waagschale, kochte überraschend, aufregend, wild – ohne aber je geschmacklich ins Schleudern zu geraten. Auf die Dauer schienen

aber grosse Brigaden nicht ihr Ding zu sein. Zu steif, zu viel Druck, zu gnadenlos. Sie zog sich zurück, widmete sich eigenen Projekten, dem «Friendly Food», wie sie es nennt, Störkochen und Consulting ([www.wicki.ch](http://www.wicki.ch)).

Nun feiert Wicki aber zur Freude ihrer Fangemeinde ein Comeback in

### HOTEL RESTAURANT HELVETIA, ZÜRICH

- **Was man essen sollte:** Françoise Wickis überragenden Hackbraten mit Eierschwämmli und Kalbsjus.
- **Zeit bis zum ersten Bissen:** Es gibt keine Amuse-Bouches, so kann es bei guter Belegung schon mal eine Weile dauern.
- **Diskretionsfaktor:** Sehen und gesehen werden, heisst das Motto.
- **Hotel Restaurant Helvetia, Stefan Roth und Françoise Wicki, Stauffacherquai 1, 8004 Zürich, Tel. 044 297 99 99, [www.hotel-helvetia.ch](http://www.hotel-helvetia.ch), sonntags abends geschlossen, 14 «Gault Millau»-Punkte.**