



Hardhof (Seite 129)

Helvetia

Fränzli Spezialitäten

Die Küchenchefin ist selbst da. Und sie ist nicht nur da, sondern schaut auch. Ob alles läuft auf der Terrasse, einer der schönsten der Stadt. Und drinnen, wo auch noch Leute gemütlich essen. Sie sitzen hier, weil sie wissen, was sie bekommen. Was wiederum Françoise Wicki weiss. Die zupackende Frau, von Stammkunden auch mal Fränzli gerufen, hat mit ihrer Art zu kochen das «Helvetia» als Stadtbeiz etabliert. Mit nicht zu kleinen Portionen ehrlicher Spezialitäten, die dennoch den gewissen Pfiff mitbringen. Elaborierte Gourmetküche mit Gedöns? Ach was. Ist kaum das Ziel der Brigade, die gleichwohl nicht in Beliebigkeit verfallen möchte. Nehmen wir zum Beispiel den Hackbraten, den berühmten. Er ist nicht zufällig berühmt, sondern auf den Punkt gewürzt, locker und gleichzeitig schnittfest, ungeheuer befriedigend, weil er einen an die eigene Kindheit erinnert. Bloss, dass Mami kaum je diese Qualität hinbekommen haben dürfte. Kartoffelstock kommt dazu, in nicht zu knappen Mengen, Kalbsjus auch, noch ein paar Waldpilze und Speck-Julienne. Die 38 Franken, die so was kostet, sind

da wirklich nicht zu hoch gegriffen. Oder das Wienerschnitzel zu 46 Franken. Österreicher könnten es kaum besser machen, denn die Panade ist wirklich kross und knusprig und locker, klebt nicht am Fleisch, sondern wirft Falten. So muss es sein. Auch die Bratkartoffeln müssen so sein, der Gurkensalat eh. Man ertappt sich dabei, nun Grünen Veltliner zu verlangen. Oder Riesling. Oder kühlen Chianti altmodischer Art. Zumindest den Veltliner finden wir. Superin vom Tegernseerhof, als 2014er noch ein bisschen jung, aber klasse, sogar glasweise verfügbar. Riesling von Künstler aus dem Rheingau (Kostheimer Weiss Erd) kommt uns mit 75 Franken pro Flasche sogar erstaunlich fair kalkuliert vor – auch keine schlechte Wahl zum Schnitzel. Nur mit dem Chianti der altmodischen Vinifikationsweise können wir nicht dienen; dafür gäbe es Caberlot, den berühmten, die Magnum für 349 Franken. Passt, wenn die Stimmung gut ist, eigentlich zu allem. Vor Schnitzel und Braten wäre eine hausgemachte Entenleberterrine (Fr. 25.–) genau richtig. Klassische französische Küche beherrscht niemand so gut wie Françoise Wicki. Beweist in unserem Falle der warme Ziegenkäse mit Frisée, Akazienhonig und Speck (Fr.

15.50), auch ein schlichter Blattsalat mit Sprossen und Kräutern (Fr. 10.50) ist überdurchschnittlich delikats und gut angemacht. Ein paar Empfehlungen neben der Standardkarte hat es auch oft, beispielsweise die Kartoffel-Lauch-Terrine (vorweg) oder die Dampfnudeln (danach). Aber was heisst schon danach? Schafft irgendwer ein Dessert im Anschluss an Schnitzel und Braten? Wir nicht, weshalb wir erst mal ohne gehen und ein paar Tage später wiederkommen, um den Espresso Martini zu bestellen, einen der Dessert-Cocktails. Das «Helvetia» ist ja nicht nur ein Restaurant, sondern auch eine Bar mit allem, was dazugehört.

Irgendwann ist Frau Wicki an diesem Tag weg. Gut möglich, dass sie auf dem Sprung ist in ihre andere Wirkungsstätte. Im «Münsterhof» sieht sie neuerdings auch nach dem Rechten. Nicht vielen Köchen dieser Welt trauen wir zu, dass die Zweiteilung funktioniert, aber in ihrem Falle sind wir sicher, dass ihr die Sache mit der Doppelbelastung nicht zu viel und uns der «Helvetia»-Hackbraten auch im kommenden Jahr noch begeistern wird. *wf*

Stauffacherquai 1, 8004 Zürich
Fon 044 297 99 99
www.hotel-helvetia.ch
mo–fr 11.30–14 & 18.30–24, sa & so
18–24 Uhr (Küche bis 21.45 Uhr),
sa-mittag & so-mittag geschlossen
Bar mo–do 8–24, fr & sa 8–2,
so 10–23 Uhr
HG Fr. 28–54

h m s t v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 5

Helvti Diner

Wie in den USA, nur edler

Cool sieht es aus im alten Tramhäuschen bei der Stauffacherbrücke. Glänzendes Chrom, violette Sitzflächen, rote Resopaltische. Wie in einem Diner in den USA. Nur viel schicker und edler. Wir sind ja hier in Zürich, nicht in Baltimore. Aber ganz wie es sich gehört, kommt die Karte im Grossformat in Plastik eingeschweisst. Und ist selbstverständlich auf Englisch. Betrieben wird der «Helvti Diner» von der «Helvti» vis-à-vis, die bürgerlich «Helvetia» heisst.

Das Angebot reicht von Hot Dog («Big American Hot Dog with Mustard & Ketchup», Fr. 10.50), Sandwiches (BLT – Bacon, Lettuce, Tomato, Fr. 16.–; Pastrami, Fr. 22.–) über Spiesse vom Grill (Vegi, Chicken, Beef, Fr. 22.– bis 28.–) bis zu den Hamburgers. Diese bilden sozusagen das Herzstück und

stehen gross in der Mitte der Karte. Es gibt sie in drei Rindfleischvariationen (Swiss Prime Beef, 170 g, Fr. 17.50; Double Fr. 28.50; Swiss Angus Beef, 170 g, Fr. 22.50, Double Fr. 38.–; Wagyu Beef, 170 g, Fr. 32.50, Double Fr. 48.–), dazu gibt's Coleslaw, Lettuce, Tomato, Onion & Pickles sowie eine Sauce nach Wahl (Chili, Spicy BBQ, Cocktail, Hot 'n' Spicy Tomato, Curry, Garlic Mayonnaise). Zudem kann man den Burger auch noch mit Cheese (drei Sorten, je Fr. 3.–), Bacon (Fr. 2.50), Fried Egg (Fr. 2.50) und/oder Guacamole (Fr. 4.–) pimpen. «Helvetia»-Küchenchefin Françoise Wicki hat die Gerichte kreiert und bietet Gewähr dafür, dass hier anständige Qualität aufgetischt wird.

Wir teilen uns zu zweit voraus eine Portion Onion Rings with Sauce Tartar (Fr. 9.50), dazu trinken wir ein Glas Riesling Kung Fu Girl von Charles Smith, dem Rock 'n' Roller unter den amerikanischen Winzern. Die im Teig ausgebackenen Zwiebelringe mit der Sauce gehen kalorienmässig locker als komplette Mahlzeit durch. Aber danach kommt ja auf der einen Seite des Tisches noch ein Ceasar Salad with Chicken Breast (Fr. 22.–) und auf der anderen ein Wagyu Special Hamburger samt French Fries (Side dish, Fr. 4.50). Der Salat ist gut gemacht, die Pouletbrust darauf ist nicht ausgetrocknet. Saftig auch der wunschgemäss medium gebratene Wagyu-Burger im Brötchen, schön die Beilagen, nur der Coleslaw schmeckt uns nicht besonders. Dazu passt ein Glas Syrah Boom Boom von Charles Smith prima. Im «Helvti Diner» werden je drei Weisse (Chardonnay, Riesling und Viognier) und drei Rote (Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon) von Smith aus Washington State ausgeschenkt, Weine die bestens hierher passen.

Auch mitten im Mittagstrubel ist das Personal sehr freundlich. Trotzdem müssen wir beim Dessert passen, obwohl wir ausdrücklich darauf aufmerksam gemacht werden, dass der Cheese Cake sehr gut sei. Wir sehen ihn beim Hinausgehen in der Vitrine. Gut sieht er jedenfalls aus. Nächstes Mal vielleicht. Wenn wir auf die Zwiebelringe verzichten. *hpe*

Kasernenstrasse 2, 8004 Zürich
Fon 043 322 04 24
www.helvti-diner.ch
mo–fr 10–24 (Küche 11.30–14.30 & 18–23), sa 11–24 Uhr (Küche 11–16 & 18–23 Uhr), so geschlossen
HG Fr. 10.50–48

h t v

Schnell und gut: Rang 2



Milchbar

ein Glas Blanc oder Rouge schon. Chablis, Meursault oder Sancerre, Volnay, Châteauneuf oder Phélan-Ségur. Das «Lumière» mit seiner hübsch gestalteten Speise- und Weinkarte und seinen klassischen französischen Gerichten weckt Erinnerungen an gute Zeiten, als noch mehr Zeit für alles war. Man bekommt unbändige Lust auf Rillettes de canard Maison, Ris de veau aux lentilles oder Coq au vin (steht übrigens alles auch Deutsch oder Englisch auf der Karte, kleingedruckt unter jedem Gericht). In der entsprechenden Jahreszeit bestellen wir gerne Moules marinières mit Frites (Fr. 39.–) – der volle Topf ist kaum zu bewältigen, der Sud aber so gut, dass wir sogar zum Löffel greifen. Allerbeste Ausweichvarianten sind das sehr gute Tatar de bœuf classique (Fr. 28.–/38.–) oder das Entrecôte Café de Paris. Gibt es auch in doppelter Portion für 2 Personen (400 Gramm, Fr. 116.–). fb

Widdergasse 5, 8001 Zürich
Fon 044 211 56 65
www.restaurant-lumiere.ch
di–fr 11.30–14.30 & 18–23.30,
sa 11.30–23.30 Uhr (Küche bis 22.30
Uhr), mo & so geschlossen,
mo November/Dezember geöffnet
HG Fr. 38–64

h m t v

Gut und bürgerlich: Rang 7

M

Metropol

Auf Wiedersehen!

Wie oft sind wir abends am «Metropol» vorbeigegangen und haben uns über das nüchterne Ambiente und die vielen leeren Tische gewundert. 2007 wurde es mit Tamtam eröffnet, und wir erinnern uns vor allem an ein herzhaftes Gericht, das delikate Wienerschnitzel mit klassischen Bröseln (anstelle des Paniermehls). Im Angebot fand sich damals auch eine rechte Auswahl an Sushi und Sashimi.

Seither ist viel Wasser die Limmat hinuntergeflossen. Aber das «Metropol» mit seiner prunkvollen Fassade im Fin-de-siècle-Stil hat sich durchgebissen. Und entschieden, auf «eine bisher in Zürich einmalige Küche im Izakaya-Stil» zu setzen. Izakaya bedeutet «japanische Kneipe», der Name setzt sich zusammen aus i (sitzen) und sakaya (Sake-Geschäft). Eine Kneipe ist das «Metropol» («goes modern Japanese») nun wahrlich nicht. Man wird höflich empfangen und zum Tisch geführt – wir beispielsweise an einen der fürs Lokal typischen ovalen. Wir bekommen für unseren Business-Lunch eine spe-

zielle Karte, auf der eingerahmt eine Bento-Box mit Sushi und Sashimi sowie Fleisch-, Fisch- oder vegetarischem Hauptgericht und Suppe empfohlen wird (Fr. 36.– bis 42.–). Internationale Gerichte werden mittags ebenfalls serviert, vom Kalbs-Saltimbocca mit Safranrisotto und Zucchini (Fr. 35.–) bis zum Wienerschnitzel mit Petersilienkartoffeln (Fr. 49.–).

Wir wenden uns der mehrseitigen japanischen Karte zu mit zahlreichen «dishes to share». Dazu bekommen wir aus dem gut sortierten Keller einen schönen lokalen Wein aus einer Selektion spätgelesener Riesling-Silvaner-Trauben von Nadine Saxer aus Neftenbach (Nobler Weisser, Fr. 60.–). Das Überraschungsmenü «Japanese Journey» in fünf oder acht Gängen (Fr. 75.–/95.–) übersteigt unsere zeitlichen Möglichkeiten. Wir möchten Verschiedenes ausprobieren, während des Gesprächs mit unseren schwarzen Stäbchen immer wieder etwas von den türkisfarbenen Plättchen picken. Ceviche mit Loup de mer, Chili und Frühlingszwiebeln (Fr. 17.–) und Rindfilet-Tataki auf Gurkensalat (Fr. 22.–). Oder von der grossen schwarzen Schieferplatte «Chef's Choice», auf der 5 Nigiris und 18 Special Rolls präsentiert werden (Fr. 55.–). Sehr speziell: die Rolls mit Rindstatar und schwarzem Trüffel. Was haben wir sonst noch probiert? Nigiris mit Thunfisch, Lachs usw. Dann Sashimi und die speziell grossen Sushirollen Futomaki.

Geschafft haben wir am Schluss nicht ganz alles. Doch das lag an unserer sehr optimistischen Bestellung. Die freundlich-flotte Bedienung trug ihren Anteil zu unserem Wohlbefinden bei. Das «Auf Wiedersehen» zum Abschied soll gelten. w/m

Fraumünsterstrasse 12, 8001 Zürich
Fon 044 200 59 02
www.metropol-restaurant.ch
mo–sa 11.30–22 Uhr (Küche 11.30–14 &
18–21.30 Uhr), so geschlossen
HG Fr. 28–56

h m t v

Business an der Bahnhofstrasse:
Rang 10

Milchbar

Wilder Mix

Das ist mal eine ziemlich kühne Ansage. Fünfmal pro Woche sperrt die «Milchbar» um 5 Uhr in der Früh ihre Türen auf. Wir müssen zugeben, dass wir um diese Zeit noch nicht reif für den ersten Espresso sind. Aber wir haben die «Milchbar» schon gemocht, als sie unter

Michel Péclard erst ein Provisorium war und der Umbau anstand. Jetzt, da alles fertig ist – wobei wirklich fertig selten etwas ist, bei einem unserer Besuche wurde gerade die Abendkarte einem Fine-Tuning unterzogen –, man sich von der Kappelerstrasse her der «Milchbar» nähert, denkt man auf den ersten Blick: neues Delikatessengeschäft. Kaffeetrinken kommt einem nicht gleich in den Sinn. Bei näherem Hinschauen wird man auch nicht klüger. Ein Delikatessenladen, der behauptet, auch ein Café zu sein. Das Café schenkt Wein aus oder verkauft ihn gleich über die Gasse. Ist also ein Weinladen, der auch über ein Hotelzimmer verfügt, ein einziges, zu dem auch eine Bäckerei gehört. Aber alles will eigentlich ein Restaurant sein.

Am besten setzt man sich erst mal hin (es hat auch Fauteuils in der «Milchbar»), nimmt einen doppelten Espresso und lenkt sich ein bisschen mit der Lektüre einer Zeitung ab. Richtig ist: Die «Milchbar» ist kein Tram, das behauptet, es sei auch ein Schiff. Und Tatsache ist: Die «Milchbar» bespielt den Durchgang zum Hof auf zwei Seiten und auf zwei Etagen. Und will offensichtlich alles zusammen sein. Laden, Bar, Hotel, Bäckerei, Café, Restaurant usw.

Heute sind wir aber zum Essen hergekommen. Lachs wäre das Mittagsgeschäft, wird uns gesagt, Lasagne die Pasta. Lauwarmen Spargelsalat gäbe es, auch ein Vitello tonnato. Das bestellen wir, und wir müssen neidlos gestehen, dass es das in dieser Qualität kaum in der Stadt gibt (Fr. 28.50). Das Fleisch frisch aufgeschnitten, der Teller frisch am Tresen zubereitet. Kann man wirklich weiterempfehlen. Nicht nur, weil man sich von der ganzen Chose, auch dem Interieur, irgendwie angesprochen fühlt. w/m

Kappelerstrasse 16, 8001 Zürich
Fon 044 211 90 12
www.milchbar.ch
mo–fr 5–24, sa 8–24, so 10–18 Uhr,
so-abend geschlossen
HG Fr. 19.50–34.50

h m s t v

Schnell & gut: Rang 1

Münsterhof

Stadtheilige

Am langen Nachbartisch, beim Gemälde einer nackten Frau, erklärt der «Münsterhöfli»-Gastgeber mit der weissen Fliege, was es mit den Bildern im ganzen Raum auf sich hat. Die



Münsterhof

aufmerksamen Zuhörer: der gesamte Zürcher Stadtrat, inklusive Stadtpräsidentin. Es gibt Weissen und Roten. Wer beim Stuhl von Corinne Mauch genauer hinschaut, wird Strumpfbänder an den Stuhlbeinen entdecken. Doch das hat mit dem Design des traditionsreichen Lokals zu tun. Wir sitzen im «weiblichen» Teil in der oberen Etage. Der seit der Übernahme durch die «Helvetia»-Crew ein weiteres Mal umgebaut worden ist. Kupferbeschichtete Reling mit rundem Abschluss den Wänden entlang. Marmortische. Die Unterlage der Speise-

karte – «Achten Sie auf das Gewicht», werden wir gewarnt – ist ebenfalls kupferbeschichtet und schon ein kleines Gewichtstraining, trotz der durchlöchernten Rückseite.

Was der Stadtrat isst, entzieht sich unserer Kenntnis. Geboten wird mittags jedenfalls ein Business-Lunch, dazu kommen die Gerichte der normalen Karte. Mit Tatar (Fr. 24.50 bis 58.–) der drei Zürcher Stadtheiligen Felix (Weiderind), Regula (Wasser) und Exuperantius (Gemüse). Mit einem Hans-Waldmann-Burger mit Speck, Cheddar, Spiegelei,

Coleslaw und Pommes (Fr. 36.50, etwas zu kompakt das Fleisch vom Angus-Rind, etwas zu wenig knusprig die dunklen Frites).

Die Weinkarte ist ein kunterbuntes Gemisch interessantester Weine. Tolle Gewächse aus Kalifornien, feinste Tropfen aus der Schweiz. Selbst der 2011er Les Margiles, ein Pinot des Neuchâtelers Winzers Jacques Tatasciore sehen wir auf der Karte (Fr. 97.–). Unser rassiges Süsschen (Karotte, Ingwer) wird aus einer Karaffe über das Gemüse eingeschenkt. Perfekt sind die Jakobsmuscheln mit Artischockenböden auf einem Kartoffelschaum. Auch die Kombination von gebratenem Zander, Sauerkraut, Speck und Kartoffelpüree harmoniert.

Im «männlichen» Teil im Parterre vermisst man ein bisschen die alten Beizentische. Und ja, ein paar Bilder täten dem Ambiente auch gut. Wie auch immer: Der aufgefrischte «Münsterhof» wird mit Sicherheit seine Kundschaft finden. Über den Zürcher Stadtrat hinaus.

wm

Münsterhof 6, 8001 Zürich
Fon 044 262 33 00

www.mhof.ch

di-do 11.30–23.30,

fr & sa 11.30–00.30 Uhr

(Küche 11.30–13.30 & 18.30–21.30 Uhr),

mo & so geschlossen

sowie 12. Juli bis 9. August

HG Fr. 28.50–59.50

h m v

Business an der Bahnhofstrass:
Rang 6

0

Orsini

Wie immer – und doch ganz anders

Das Nachtessen am 13. Januar 2015 verlief wie viele, die wir in den letzten

Jahren in diesem wunderbaren Restaurant genossen haben. Aufmerksame, aber diskrete Kellner berieten uns, wiesen auf Saison-Spezialitäten hin und bedienten uns den ganzen Abend mit zurückhaltender Freundlichkeit. Für einmal verzichteten wir auf einen der Pasta-Gänge und begannen das Essen mit Artischockenboden-Salat mit Parmesan (Fr. 29.–) sowie Langusten mit Avocado an Olivenöl-Limetten-Emulsion (Fr. 32.–). Saftige, perfekt grillierte Langusten mit einer reifen Avocado auf der einen Seite, die fein geraffelten Artischockenböden, von gehobetem Parmesan begleitet, an Olivenöl und Zitronensaft, beides Symbole für die Küche des «Orsini»: beste Zutaten in unkomplizierten, aber perfekt ausgeführten Zubereitungen. Das Gleiche konnte man sagen vom Steinbutt vom Grill mit geschmortem Fenchel oder von den Scampi an Limettensauce. Aus vielen Erfahrungen im «Orsini» wissen wir auch, dass man ohne zu zögern jedes der Gerichte auf der grossen Karte hätte bestellen können und gleichermaßen wunschlos befriedigt worden wäre. Das gilt natürlich vor allem für die Klassiker des Hauses, wie die Spaghetti mit Hummer oder die simplen Pennette all'arrabbiata, die hier in solcher Perfektion auf den Tisch kommen, dass man bei jedem Besuch gegen die Versuchung ankämpfen muss, sie erneut zu bestellen.

Gegen Ende dieses feinen Mahls erwähnten wir unserem Begleiter gegenüber beiläufig, dass es uns zum ersten Mal seit vielen Jahren passiert sei, dass wir im Hotel «Savoy» und seinen Zweigbetrieben mehr als eine halbe Stunde lang gegessen hätten, ohne den Hausherrn Manfred Hörger



CARLTON

1913

Filet Wellington

Bistecca Fiorentina

Dorade

DIE BESTEN KLASSIKER

ganze Seezunge

Wienerschnitzel

Markbein