

A point Restaurant Huusbeiz, Zürich

Fast nicht zu toppen



Würde die Huusbeiz in der Zürcher Innenstadt stehen, müsste man wahrscheinlich Nümmeli ziehen wie bei der Post, um überhaupt einen Platz zu ergattern. Und

um es gleich vorwegzunehmen, das «Mmh!» war der meist gehörte Laut in der Gourmetrunde an diesem warmen Frühsommerabend in der Nähe des Albisriederplatzes. Die Huusbeiz befindet sich in einem Haus von 1884, das damals als «allein stehendes Vorstadthaus» galt. Einst hiess es Robin Hood und war eines der ersten Zürcher Pubs. Als letztes Lokal beherbergte es das Restaurant Nachtjäger. Das hell gestrichene Täfer reicht bis zur Decke, und mit dem Cheminée wirkt die Huusbeiz extrem gemütlich. Pünktlich auf den Sommer ist auch die Terrasse fertig geworden.

Dort draussen gibts zuerst einmal ein Amuse-Bouche, das die Latte schon sehr hoch setzt. Das Kohlrabischüüml

mit Kafi und Mandeln ist eine Wucht. Auch die Sauerampferbutter und das feine Brot, das wir ungefragt aufgetischt bekommen, verleitet die selbst ernannten Gourmets dazu, ein bisschen zu viel davon zu naschen.

Die Karte ist nicht lang, aber oho. Die Entscheidung fällt schwer, wäre da nicht der sympathische Patron, der auf jede kulinarische Frage eine Antwort parat hat. Zum Trinken empfiehlt er einen Walliser Humagne rouge (7,5 dl/61 Franken). Die Vorspeisen verführen eine um die andere, wir ordern eine kalte Gurkenschale mit eingelegter Gurke, einem Gurkensorbet mit Tschin-Gin, Kräuter-Treber-Tschippis und Borretschblüten (15 Fr.). Das Joghurdressing des Kopfsalats (12 Fr.) ist kaum zu toppen und kann ohne Übertreibung als eine der besten Salatsaucen Zürichs bezeichnet werden. Und auch die roten und gelben Randen (14 Fr.), die im Ofen geschmort wurden und mit frischem Meerrettich, Crème fraîche und Senf drapiert sind, schmecken fantastisch. Die Tagesspezialität ist das Babetli (47 Fr.). Der haifischflossenförmige

Muskel (auch Pastoren-, Bürgermeister- oder Weisses Stück genannt) ist in der Keule des Rindes zu finden. Er ist zart, frei von fett und sehr schmackhaft. Serviert wird das Stück Fleisch mit Flaacher Spargeln. Das Kuhfilet-Tatar mit brauner Butter mariniert (29 Fr.) wird mit Radieschen, Rettich, Kapern, Brunnenkresse und Eigelbcreme serviert, und das «Mmh» des Testers ist nicht zu überhören. Die Produkte bezieht die Huusbeiz von ausgewählten lokalen Lieferanten, und alle Gerichte beinhalten weder Konservierungsmittel noch Geschmacksverstärker. Auch wenn sich der Bauch wölbt, ein Dessert muss sein. Die Windbeutel mit Namen Hugo (11 Fr.), gefüllt mit Holunderblüte, Minze und Limetten, würde man am liebsten zweimal bestellen, und die Mini-Schoggimousse (5 Fr.) schmeckt auch nach mehr.

Eines ist ganz klar, in der Huusbeiz waren wir nicht zum letzten Mal.
Carmen Roshard

*Huusbeiz, Badenerstr. 310, 8004 Zürich,
Tel. 043 931 77 90. Mo-Sa 18-24 Uhr.*