



AUFGEGABELT, atVERLAG, Martin Jenny, Okt. 2020

NEU Huusbeiz

Häzlig willkommä Was im Walliser Werbe- und PR-Alltag Gepflogenheit ist, hört sich in Zürich schon eine Spur exotischer an. «Vo dä Nasä bis zum Schwanz», so d'Philosophie, werdäd diä tiärische wiä au diä pflanzliche Ressourcä möglichst umfangriich verwärtet und mit vill Wüssä, Geduld und Liäbi zu gnussvollä, schnörkellosä Kreationä volländet und mit vill Liädäschaft an Tisch bracht», steht auf der Website des Hauses. Als Nichtzürcher weiss ich nicht, ob das nun in fehlerfreiem «Züritüütsch» geschrieben ist, aber egal, der Aufmacher ist lustig, und was hier zählt, ist die lupenreine Qualität des Angebots. Ob im Alltag oder zu speziellen Themenabenden wie etwa der Metzgete, es «fägt». Und wie! Gastgeber Nicolas und Küchenchef Joe (hier sagen sich alle Du) verstehen es, Gerichte auf die Teller zu zaubern, die überraschen, aber nicht überfordern und richtig gut schmecken. Gurken-Gin-Kaltschale mit Sorbet und Borretsch, Spinatsalat an Himbeerdressing, «Vitello trotato», sprich: Kalbsbraten mit Forelle und frittierten Kapern, Kalbshals und Rindermark, Kuh-Nackensteak und andere schöne Dinge. Kompliment!

8004 Zürich, Badenerstrasse 310,
043 931 77 90, www.huusbeiz.ch

