

# ZÜRICH GEHT AUS! 2019 / 2020 (S.118)

## Huusbeiz

### Sympathisch engagiert

In der «Huusbeiz», der Name mag es schon vermuten lassen, mag man Mundart. Sowohl die Karte wie die Website gibt es auf Züritüütsch und auf Deutsch. Wir lesen da: «Es därf unkompliziärti und ehrlichi Wohlflülgastonomie gnossä wärde. Spiis & Trank chunt sältä us wiiter Färni. «Vo dä Nasä bis zum Schwanz» oder ebä «Nose to tail», 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 Liidäschaft an Tisch bracht.»

Die versprochene Leidenschaft spüren wir von Anfang an, nachdem wir in dem

hübschen Lokal Platz genommen haben. Alle drei jungen Menschen im Service sind nicht nur ausnehmend freundlich, sondern zeigen Engagement, beantworten nicht nur jede Frage detailliert und fachkundig, sondern vermitteln auch ungefragt Informationen zu Produkten und Gerichten. Dies aber keineswegs aufdringlich, sondern nett und sympathisch.

Auch was auf den Tisch kommt, gefällt. Das fängt an mit den Kräuter-Treber-Chips, die zum Aperitif gebracht werden, einem Glas Gutedel vom Weingut Krebs aus Twann (Fr 8.-/dl) und einer Stange Appenzeller Bier (Fr. 5.-). Es kommt gutes Brot, dazu Bärlauchbutter, auf den Tisch. Als Vorspeisen überzeugen sowohl eine Kopfsalat-Erbsen-Suppe mit Minze, in der, neben einigen ganzen Erbsen, Stücke von geräucher-

tem Wels schwimmen (Fr. 14.-), wie das Kuhfilet-Tatar, das mit brauner Butter mariniert ist und mit allerlei Grünzeug – Lattich, Frühlingszwiebel, Bärlauch, Spargeln, Radieschen – sowie Sbrinz-Mayonnaise serviert wird (Fr. 23.-; als Hauptgang Fr. 29.-). Zu den frühlingsgerechten Vorspeisen-Alternativen gehört auch ein Spargelsalat an Senfvinaigrette mit frischen Erbsen, Eigelbcreme, Belper Knolle und Sonnenblumenkernen (Fr. 17.-). Doch wir ziehen die Spargeln zum Hauptgang vor, dem auf der grossen Tafel notierten Tagesangebot: Kalbs-Flank-Steak mit weissen Spargeln, Sauce hollandaise und Petersilien-Kartoffeln (Fr. 48.-). Das schmackhafte Fleisch wurde nur kurz gebraten und ist innen noch schön rosa. Filet von der Kuh hätte es nicht nur als Tatar gegeben, sondern auch

geflämmt mit Rindsmarkklösschen, gelierter Kraftbrühe und Wurzelgemüse. Auch ein «Huusbörgär» ist im Angebot oder in Heu gegarte Kalbsmilken oder ein Pouletfrikassee mit Sot-l'y-laisse und Hühnerleberpralinen. Doch vis-à-vis wird ein Forellenfilet aufgetragen, begleitet von Kohlrabi, Röstzwiebeln, Quarkspinat-Nocken und Brunnenkresse (Fr. 37.-).

Auch die liebevoll zusammengestellte Weinkarte zeugt vom Engagement der jungen Teams der «Huusbeiz». Auf der Karte mit Schwergewicht auf der Schweiz und Italien, ergänzt durch ein paar Flaschen aus Spanien, Frankreich und Österreich, werden jedes Weingut und jeder Wein kurz vorgestellt. Weil wir immer gerne Neues probieren, wählen wir einen besonderen Wein aus der

Schweiz aus: einen Malbec vom Bielersee, wie der Weisse zum Einstieg vom dem seit 14 Generationen familiengeführten Weingut Krebs in Twann (2016; Fr. 69.-). Vor allem zum Fleisch ist dieser intensiv duftende und schön würzige Wein aus der hierzulande selten angebauten Sorte aus Südwestfrankreich (die heute insbesondere auch in Argentinien kultiviert wird) ein wunderbarer Begleiter.

*hpe*

Badenerstrasse 310, 8004 Zürich

Fon 043 931 77 90

[www.huusbeiz.ch](http://www.huusbeiz.ch)

mo-sa 18-24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),

mittags & so geschlossen sowie

Weihnachten/Neujahr

HG Fr. 26-48



Genuss pur in den Quartieren: Rang 12