

gebraten, fast noch glasig und schon saftig. Doch auch die Frutti di mare (Fr. 16.50) und das Filetto al pepe verde (Fr. 40.50) munden. Genauso das Caramel-köpfl (Fr. 8.50) und das Tiramisu (Fr. 9.50), die hausgemachten Desserts.

Der Wein dagegen ist noch etwas jung: Auf dem Tischkärtchen wurde der Salavecchia mit Jahrgang 2009 angeboten (Fr. 52.50), der Nero d'Avola, der uns serviert wurde, trug schon den Jahrgang 2010.

zet

Gladbachstrasse 94, 8044 Zürich

Fon 044 251 20 81

www.ristorante-okayitalia.ch

mo-fr 8-14 & 17-22.30, sa 17-22.30 Uhr

(Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr, Pizza bis

22.30 Uhr), sa-mittag & so geschlossen

HG Fr. 17.50-40.50

h m t v

Zürich, Hinterbergstrasse

Linie 33

Verführung auf Italienisch –
unkompliziert: Rang 17

Orsons (im Claridge Hotel)

Deutlich besorgt

Der Maître macht sich Sorgen. Ob wir nicht zu sehr in der Sonne sitzen würden? Ob der Schatten ausreichend sei und der Wein nicht zu warm? Wir beruhigen den Oberkellner des «Orsons»: alles wunderbar, bei diesem warmen Frühlingswetter und angesichts der Idylle der Terrasse ist die kulinarische Laune eh gehoben. Als wir den 2009er Riesling namens Blauschiefer verkosten und am Mineralwasser nippen, fragen wir uns, warum das Restaurant des «Claridge Hotel» immer noch eine Art Geheimtipp ist und weshalb wir nicht öfter auf einen kleinen Snack vorbeischauchen. Die Lage ist nämlich ideal, von Schauspielhaus und Kunsthaus ist man im Nu vor Ort, und Verkehrslärm ist in der Steinwiesstrasse inexistent. Ausserdem hat das Haus nun eine gastronomische Dépendance namens «Orsons Küche.de» für den kleinen Appetit und die ungezwungene Stimmung errichtet, serviert ausser den Speisen des sogenannten Gourmetrestaurants Kleinigkeiten mit deutlich deutschem Charakter. Küchenchef Danilo Oppel stammt denn auch aus dem nördlichen Nachbarland und beherrscht so manches bayerische, Thüringer oder norddeutsche Rezept aus dem Effeff. Schwarzwälder Schinken gibt es (zum Donauspargel) oder Spanferkel mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut. Anderes klingt sehr viel internationaler respektive schweizerischer – aber mitnichten uninteressant. Rindsfilet von

Donald Russell (seines Zeichens Lieferant der britischen Queen) oder Wildfangcrevetten zum Beispiel. Das Zanderfilet mit Schaumweinsauce und das Pouletfleisch mit Pistazien-Chili-Banane. Ein Millefeuille vom Zuger Büffelmozzarella wird mit Schinken, Auberginen und Tomaten zu einer mediterranen, leichten und durchaus eleganten Vorspeise verfeinert, zu der man sich allenfalls noch etwas schmackhafteres Brot wünschen würde.

Das bestellte Mineralwasser kommt in der Karaffe, die Weinflasche wird vorgezeigt, der Teller erst nach genauer Erkundung des Wohlbefindens abgeräumt. Sorgen, dass wir die Weinkarte als zu abgegriffen empfinden könnten, macht sich der bestens geschulte Chef de Service Martijn Grim offenbar nicht – vermutlich weiss er, dass der Inhalt mehr zählt als das äussere Erscheinungsbild. Unter den eingekauften Flaschen finden sich allerlei Trouvaillen, vom Mas du Soleilla über den 2003er Phélan-Ségur bis zu Markus Schneiders Pfälzer Ursprung oder gleich drei (!) Schweizer Schaumweinen.

Unser Kaninchenfilet mit Senfperlenjus ist danach so zubereitet, dass wir dem Küchenchef sofort seine generelle Sorge um die Gästegaumen abnehmen: saftiges Fleisch, zarte Sauce, optimal gegarte dicke Spargelstangen. Und die Rote Grütze, anscheinend ein Klassiker des Hauses? Wir bestellen sie, nachdem die assistierende Bedienung auf unsere Bitte, etwas Süsses zu empfehlen, fast stumm die Karte reicht. Die Grütze ist warm und nicht überzuckert, und von der Vanillesauce hätten wir nächstes Mal gern noch ein wenig mehr, wenns genehm ist. So müssen wir uns zum Schluss mit dem Schokotäfelchen zum ordentlichen Espresso trösten und dürfen am Ende des Mahles lediglich bedauern, dass niemand mehr zu sehen ist, der uns verabschieden und einen schönen Tag wünschen könnte. Aber vermutlich beginnt sich der Maître schon Sorgen zu machen um die bald eintreffenden Nachmittags- und Abendgäste.

wf

Steinwiesstrasse 8-10, 8032 Zürich

Fon 044 267 87 87

www.claridge.ch

mo-fr 11.45-14 & 18-23.30,

sa 18-23.30 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr),

sa-mittag & so geschlossen

sowie 23. Dezember bis 1. Januar

HG Fr. 35-49

h m t v

Zürich, Kunsthaus

Linien 3, 5, 8, 9, 31

Zürcher Trendsetter: Rang 12