

GEGESSEN **IM RESTAURANT SCHÜTZENGASSE**



Vorspeise:

Orangensalat mit Zwiebeln und Oliven, an einem Oliven-ZitronenDressing, Markbein (Knochenbruch).

Hauptgang:

Ossobuco (Kalb) mit Polenta und Broccoli. Duett von hausgemachter Tortelloni an Trüffelrahmsauce und mit Poulet gefüllte Agnolotti an Tomaten-Basilikum-Sauce.

Getränke

4 dl Liberta, Toscana, 1 Mineral Rechnung:

125.50 Franken (2 Personen)

Bewertung:

Neue Restaurants sollten etwas Besonderes bieten. Das Restaurant Schützengasse lockt mit Markbein, und das findet man sonst nur an sehr wenigen Orten in Zürich auf der Karte. «Es gibt Leute, die extra und nur deswegen zu uns kommen», sagt Bruno Exposito, der zusammen mit Fabio Gardoni vergangenen Oktober das Restaurant Schützengasse eröffnet hat. Wir fühlen uns auf Anhieb wohl, denn die Atmosphäre hier drin ist unaufgeregt und entspannt – so wie wir das mögen. Das besagte Markbein ist köstlich: Drei grosse, mit Mark gefüllte Knochenhälften eines Rinderbeins liegen vor mir auf dem Teller, und sie sind wunderbar mit Fleur de Sel und Olivenöl gesalzen. Wir teilen uns die Vorspeise, denn sie ist in der Tat üppig, darauf hat uns der Wirt hingewiesen. Auch der von ihm empfohlene Orangensalat schmeckt uns sehr. Er ist fruchtig und verfügt über eine angenehme Säure. Die hausgemachten Pasta verdienen ein Lob, denn die Trüffel-Tortelloni und Agnolotti an Tomatensauce passen ideal zusammen. Das Ossobuco schmeckt okay, allerdings ist ein einziges Broccoli-Röschen als Gemüsebeilage dann doch etwas mickrig. Aber wir haben das Mark im Magen, und das wollen wir hier bald wieder haben.