

ZÜRITIPP

NOCH KEIN VOLLTREFFER

Zwei bekannte Gesichter aus Zürichs Szene-Gastronomie haben das Restaurant Schützengasse eröffnet. Noch wird in der Beiz nicht alles auf den Punkt gekocht.



Im kulinarischen Reich existiert eine Spezialität, die bei Fleisch liebenden Tischgenossen mit fast hundertprozentiger Sicherheit zu neidvollen Blicken führt: das Beinmark. Kein Ossobuco, dessen Inneres nicht gegen bettelnde Blicke verteidigt werden muss. Wer seine Mark-Lust im grossen Stil befriedigen möchte, dürfte deshalb im Restaurant Schützengasse auf seine Kosten kommen. Als Vorspeise werden hier drei 20 Zentimeter lange, mit Mark gefüllte Knochenhälften eines Rinderbeins (Fr. 16.50) – nur mit Fleur de Sel gesalzen und mit Olivenöl beträufelt – serviert. Für manchen Geniesser ist das fast zu viel des Guten; nach der ersten Knochenhälfte war unsere Lust gesättigt.

Mitte Oktober haben Fabio Cardoni und Bruno Exposito die Schützengasse nach einer Renovation eröffnet. Cardoni kennen viele als Gastgeber des Sommercafés am Hechtplatz, Exposito war Geschäftsführer im Piazzetta und Gian Grossi. Die Rolle des Gastgebers beherrscht Exposito auch in seiner eigenen Beiz einwandfrei. Mit der Schützengasse haben die beiden Gastronomen einen geschmackvollen, unaufgeregten Ort ohne Chichi geschaffen – von einer kitschigen Säulenimitation abgesehen.

Ohne unnötiges Beiwerk kommen auch die Gerichte auf den Tisch, stellenweise aber auch ohne Finesse. Das Wiener Kalbsschnitzel (Fr. 43.50) ist zwar gross genug, dass es jeden Appetit befriedigt; die Panade müsste jedoch knuspriger gebraten sein. Das Kalbskotelett, mit 58 Franken nicht günstig, kommt durchgebraten auf den Tisch – obwohl es medium bestellt wurde. Die hausgemachten Papardelle mit Crevetten und Tomatensauce (Fr. 21.50) als Vorspeise sind hingegen ein Genuss.

Fazit: Für das Geld, das die Gäste in der Schützengasse liegen lassen, dürften die Gerichte mit einer Prise weniger Enttäuschung und dafür einem Schuss mehr Liebe zubereitet sein. Markfetischisten könnten die Schützengasse aber durchaus mal ins Visier nehmen.