

Gault & Millau

Der Reiseführer für Gourmets

Guide
Schweiz
2012

840 Restaurants getestet, bewertet
und kommentiert

ooo Ringier

Die 100 besten Hotels



SEGANTINI

Ankerstrasse 120



044 241 07 00

www.segantini.ch

restaurant@segantini.ch

Gianni und Simona Segantini, Adrian
Efford

Geschlossen: Sonntag, Montag, 24. bis 30. Dezember

M 22.-/40.- / L 17.-/25.- / D 90.-/97.- /

à la carte 45.-/75.-



Das «Segantini» (Ex-«Seidenspinner») besticht nach wie vor durch eines der schönsten und aussergewöhnlichsten Interieurs in Zürichs Gastroszene. Die einstige PR-Kantine von Seidenkönig Andy Stutz lebt heute allerdings nicht nur von aufwendigem Spiegelmosaik, Blumenschmuck und einem Werk des Künstlers Ugo Rondinone, der auch für das Design des kleinen Lokals und den grossen, idyllischen Garten verantwortlich zeichnet. Die Catering-Familie Segantini setzt mit dem jungen Adrian Efford am Herd auch kulinarische Akzente, die den Gang an die Ankerstrasse 120 mitten in Zürichs Amüsierviertel rechtfertigen. Begrüsst wird der Gast von zwei Meter hohen Gartenzwerge bzw. -riesen im Eingangsbereich und vom freundlichen Service. Der Blick in die Miniaturküche ist dabei unvermeidlich, weil der Weg ins Restaurant quasi durch sie hindurchführt. Nach dem Amuse-bouche – Entenbrust auf Apfelchutney – starteten wir mit einer Tomatentarte aus Blätterteig und gebackenen Cherrytomaten, gewürzt mit Basilikumcoulis sowie mit einem erfrischenden Tomatensorbet. Beim Tatar vom Piemonteser Rind war das ausgezeichnete Fleisch von Hand geschnitten und konnte nach persönlichem Geschmack mit Kapern, Paprikabutter und Madagaskarpfeffer gewürzt werden; gern wurde uns auf Nachfrage noch Chiliöl gereicht. Fein auch der körnige Krabbenrisotto (mit Mascarpone statt mit Rahm). Und mit dem einzigen Fischgericht waren wir sehr zufrieden: ein knuspriger Wolfsbarsch, unterlegt mit Pak-Choi-Gemüse an geschäumtem Safransud.

Wir versüssten uns den Abend noch mit einem Streusel von lauwarmen, reifen Aprikosen und einer rahmigen Vanilleglace.