



Hoffnungsvoller Start: Simona und Gianni Segantini mit Küchenchef Adrian Efford (M.).

Lunch. Und zweitens macht hier das Essen richtig Freude, womit der britische Küchenchef Adrian Efford alle Vorurteile bezüglich englischer Küche widerlegt.

FRECHER MIX. Die Auswahl – vor allem über Mittag – ist minimal: zwei Vorspeisen, drei Hauptgänge und zwei Desserts, jede Woche zwar neu, aber dann fünf Tage lang gleich. Die Gerichte stammen aus dem klassischen Bistro-Repertoire und werden von Efford modern interpretiert, mit globalen Einflüssen bei den Zutaten und einem frechen Mix bei den Zubereitungsarten. Ein bisschen erstaunt hat uns, dass bei

unserem Besuch kein rotes Fleisch zur Auswahl stand. Wir entschieden uns für die Maispoularde, die mit Trüffelkartoffelstock aufgetischt wurde, und für den pochierten Lachs, von Pilaw-Reis und sautiertem Broccoli begleitet. Nichts Spektakuläres, zugegeben, zumindest dem Namen nach, doch beide Gerichte schmecken so fein, dass man gleich am Abend wiederkommen und die grosse Karte ausprobieren möchte. Das lässt berechtigte Hoffnungen aufkommen, dass das «Segantini» bald zu jener Liga neuer urbaner Lokale stossen wird (wie etwa das benachbarte «Volkshaus» oder das nahe «Helvetia»), in denen Unkompliziertheit, herzliche Gastfreundschaft und fantasievolles Essen auf hohem Niveau selbstverständlich sind. ■

RESTAURANT SEGANTINI IN ZÜRICH

MENU MINIMAL

Im einstigen «Seidenspinner» weht ein frischer Wind: Die neuen Pächter haben dem Lokal auch gleich ihren berühmten Namen geliehen.

► MONIQUE RIJKS TEXT / FRANCA PEDRAZZETTI FOTOS

In diesem Raum mit den verspielten Spiegelwänden und dem fröhlichen Sommerbild in Blau- und Rosatönen sassen wir in den letzten zehn Jahren schon einige Male. Während das Interieur – von Ugo Rondinone so schön und sorgfältig gestaltet, dass es heute noch heiter und frisch wirkt wie am ersten Tag – immer gleich blieb, wechselten in der Küche Chef und Brigade des Öfteren. Jetzt soll im «Seidenspinner» Beständigkeit einkehren. Das signalisiert man nicht nur mit dem neuen Pächterteam Simona und Gianni Segantini, sondern auch mit dem neuen Namen: Restaurant Segantini.

Das «Segantini» liegt versteckt in einem kleinen Innenhof mitten im Kreis 4. Das Gärtchen, in dem an lauen Tagen aufgetischt wird, ist idyllisch, von üppigen

Bambuspflanzen umzäunt und mit gutem Mobiliar bestückt – ein toller Ort, um über Mittag abzuschalten oder abends in südliches Lebensgefühl einzutauchen. Wir nehmen drinnen Platz, wo wir fast allein sind, was jammerschade ist. Denn erstens ist das «Segantini» ruhig und gediegen, kurz: ideal für einen Business

RESTAURANT SEGANTINI, ZÜRICH

- **Zeit bis zum ersten Bissen:** Keine zehn Minuten vergingen, und schon stand der Frühling in Form eines knackigen Salats vor uns.
- **Was man essen sollte:** Weil auch Frankreich hier zu Gast ist, gönnt man sich vor dem Dessert ein Stück des gut sortierten Käseangebots.
- **Diskretionsfaktor:** So lala. Die Tische stehen eng beieinander, und zudem isst man hier im Herzen von Zürich.
- **Restaurant Segantini, Ankerstrasse 120, Zürich, Telefon 044 241 07 00, www.segantini.ch, Dienstag bis Freitag 11 bis 14 und 18 bis 24 Uhr, Samstag 18 bis 24 Uhr, Sonntag und Montag geschlossen.**