

# Einkehren beim Urenkel

ZÜRICH

Essen im Wintergarten  
Das intime «Segantini».



## Restaurant Segantini

Ankerstrasse 120  
8004 Zürich  
Tel. 044 241 07 00  
www.segantini.ch

**Vorspeisen:** Panierte Bio-Kalbsmilken, 22 Fr.

**Hauptgang:** Geschmorte Bio-Lammhaxe mit Salberisotto und Wirz, 37 Fr.; pochierter Seeteufel mit Herzoginkartoffel 46 Fr.

**Dessert:** Tarte Tatin, Vanilleglacé 18 Fr.

**Wir haben bezahlt (ohne Getränke):** 123 Fr.

**Essen:**

**Ambiente:**

**Service:**

**Gäste:**

**LEGENDEN** → Das «Segantini», benannt nach Pächter und Maler-Urgrossvater, ist klein und doch so fein.

peter.roethlisberger  
@ringier.ch

**B**erglandschaften hat es keine. Auch nicht Schafe oder Hirten. Die Bilder des weltberühmten Hochgebirgsmalers Giovanni Segantini hängen nicht an den Wänden des Restaurants im Zürcher Kreis Cheib. Ist auch gar nicht nötig.

Ugo Rondinones Spiegelkaleidoskop ist stadtbekannt. Schliesslich liess Seidenkönig und Urgastgeber Andi Stutz im selben Lokal kochen, **bevor aus dem Seidenspinner das Segantini wurde.** Generationen gingen schon im Stutz'schen Seidenparadies «Fabric Frontline» ein und aus, zu dessen Gebäudekomplex

das Restaurant gehört. Vor einem Jahr überliess Stutz sein Lokal den Profigastronomen Simona und Gianni Segantini, die nach einer kurzen Bewährungsphase **von den Gastrokritikern des «Gault Millau» gleich 14 Punkte zugesprochen erhielten.** Auch Stutz geht

immer noch ein und aus und bringt seine Gäste mit zu Gianni, dem Urenkel des Malerkönigs, der 1899 bei Pontresina verstarb.

Wir waren sehr begeistert von der Küche im Segantini. Der britische Koch Adrian Efford zeigte grossen Effort bei der **ausserordentlich sorgfältig arrangierten Tellergerichten.** Die Vorspeise mit den

panierten Kalbsmilken, dem Wachtel-Spiegelei, den grünen Bohnen und der Currymayonnaise auf der schwarzen Schieferplatte war selbst ein Gemälde. Der Seeteufel und vor allem das Lamm empfehlen wir wärmstens. Und die Tarte Tatin – ohne Kohl – war die **beste, die wir in unserem bisherigen Leben essen durften.**

**Koch Adrian Efford zeigt grossen Effort.**

Essen im Garten  
Oase im Kreis 4.

