

## Spanferkel, Südfleisch & Segantini

TEXT: COCO LACASSE

### Er hätte uns ruhig sagen können ...

An einem unschuldigen Dienstagmittag entschieden wir uns, das kürzlich eröffnete Restaurant Tank im Niederdorf zu testen. Als wir um elf Uhr vierzig durch die Türe schritten waren im Barbereich zwei Tische besetzt. Wir hockten uns hin, inspizierten die Karte (zwei Mittagsmenus zu anständigen Preisen) und bestellten den Wochenhit, den Tankburger. Um es kurz zu machen, der Tankburger war gut, die Portion gross und der Preis dafür völlig in Ordnung. Ein für Zürich gelungenes Essen, könnte man sagen. An dieser Stelle könnte man sich aber auch überlegen, was besser hätte sein können. Zum Beispiel hätte der Kellner kurz an unseren Tisch kommen können, spätestens nachdem er den Gästen, die nach uns ins Lokal gekommen sind, ihre Fleischspiesse serviert hatte, und dabei zum fünften Mal unsere fragenden, hungrigen Blicke aufgefangen hat. Er hätte uns ruhig sagen können, was wir eh schon wussten, nämlich, dass irgendjemand einen Fehler gemacht hat und dass unsere Burger darum später kommen. Es wäre auch nicht verkehrt gewesen, schnell noch ein Amuse-Bouche zu organisieren und dieses mit der Entschuldigung zu servieren, es hätte zumindest Eindruck gemacht. Und wenn wir schon dabei sind, es interessiert kein Gast, wenn das Service-Personal sich untereinander nicht versteht, noch weniger hat uns interessiert, dass unsere Bedienung bei der Rechnung vorwurfsvoll und umständlich einen Taschenrechner suchen musste, weil man die Rechnung nicht per Kopf auseinanderrechnen kann. Und dass plötzlich kein Kleingeld vorhanden war, um auf eine Hunderternote zu wechseln, und wir darum mit über dreissig Franken in klimpernden Kleingeld aus dem Lokal gehen mussten, das nahmen wir dann wirklich persönlich. Wir haben auch mal in der Gastronomie gearbeitet, ehrlich, solche Retourkutschen sind Kinderkram.

#### RESTAURANT TANK

Stüssihofstatt 15, 8001 Zürich, 043 243 61 43

### Aufgeschnappt

Der Seidenspinner heisst jetzt Segantini, der Koch ist Engländer. Wir assen dort an einem Mittag, zu zweit. Der Salat meines Gegenübers sah etwa so gut aus, wie meine Topinambur-Schaumsuppe mit Bärlauchpesto schmeckte. Die Suppe war mit 15 Franken allerdings etwas teuer. Danach probierten wir ein Gitzi mit Favebohnen, Kartoffelpüree und einem sehr schönen Jus sowie ein Kabeljau (Mittagsmenu), alles tadellos in Ausführung und Präsentation. Auch bei der Bedienung und der Weinauswahl gab es überhaupt gar nichts zu bemängeln, weshalb wir an dieser Stelle eine gute Note verteilen und Schluss machen.

**Restaurant Segantini**, Ankerstrasse 120, 8004 Zürich,  
044 241 07 00, [www.segantini.ch](http://www.segantini.ch)

### Milchschwein und Tischwein feier

Diesmal haben wir im Kreis vier gegessen. Im «Morgenstern» mitten drin. Der Name Morgenstern lässt nicht unbe Italianità schliessen, doch drinnen ist sofort klar wohe linarische Wind weht. Und das nicht erst seit gestern. 1 Jahren wird hier in einem apulischen Familienbetrieb gekocht. Das helle Lokal mit weissgedeckten Tischen i füllt. Es wird empfohlen vorher anzurufen und sich ei reservieren zu lassen. Drei Mittagsmenus stehen zur V Wir entscheiden uns für Tagliatelle mit Steinpilzen u ferkel mit Gemüse. Die Suppe zur Vorspeise ist ausg eine kräftige Brühe mit zarten weissen Böhnchen und ne. Die hausgemachten Nudeln ein schönes Pastaerle wohl schmeckende Überraschung das zarte, saftige S Die dazugehörige Gemüse garnitur war allerdings etw zusammengeschnitten. Broccoli, Spargeln und Zucc sen nur bedingt zusammen. Auch nicht wenn die Zuc roh und der weisse Spargel dafür verkocht war. Ein guter italienischer Rotwein half. Und am Schlu presso vom Feinsten, begleitet vom offerierten Limon Preise moderat, die Bedienung freundlich und aufmer ein nächstes Mal.

#### RESTAURANT MORGENSTERN

Mario Caracuta, Zwinglistrasse 27, 8004 Zürich, 044 242 4

Schon eine gefühlte Ewigkeit ist es her, seit wir im Café Boy zu waren. Doch die Erinnerungen sind noch da, fast lückenlo technisch gibt's dort gar nichts zu bemängeln – Rieslingsupp puns, Südfleisch auf lauwarmen Linsen, zum Hauptgang ein Entrecôte nur das Dessert ist uns hirntechnisch abhandelt Das sehr spezielle Ambiente und ein schöner Pinot Noir runc Erlebnis wunderbar ab. Einziger Kritikpunkt, die Wartezeiten nen Tick zu lange, die Bedienung dafür charmant.

**Café Boy**, Kochstrasse 2, 8004 Zürich, 043 317 11 81