

2011

ZÜRICH GEHT AUS!

Segantini

Kammerspiel

Man kann das mögen, sehr sogar. Die intime Sitzordnung, die einen zwar alle Gespräche der Nachbarn hören lässt, aber auch Flair schafft. Das eindrucksvolle Spiegelmosaik. Die zwar edel und seidig wirkende, aber überraschend kleinformatische Karte. Oder die feminine Betreuung, die wirklich immer da ist, wenn man sie braucht, und selten mehr als drei, vier Meter entfernt.

Das «Segantini» ist ein Restaurant aus der Kammerspiel-Abteilung, in dem man als Kunde nicht protzig repräsentiert, sondern still und leise schlemmt: in einem speziellen Ambiente, wie es in Zürich nicht an der Tagesordnung ist, mit edlen Materialien, ausgetüftelter Corporate Identity, tollem Gärtchen. Entsprechend gewandt und ernsthaft wirkt das Publikum im Ex-«Seidenspinner», wo es nach dem Inhaberwechsel im letzten Jahr kreativer und ambitionierter denn je zugeht.

Der Arzt vom Nachbartisch, der sich während unseres Besuches lautstark über Patienten vom Zürichberg ausliess, seine oberflächlichen Weinkenntnisse zu Markte trug und von brasilianischen Tänzerinnen schwärmte, hatte sich bestimmt nur verlaufen. Alle anderen Kunden, die an diesem Samstagabend erstaunlicherweise nur knapp zwei Drittel des Restaurants füllten, waren eher von der zurückhaltenden Art, liessen sich von einer Süsskartoffelsuppe als Amuse-Bouche verwöhnen und anschliessend – wie wir – mit feinem Brunnenkressensalat samt Avocadopüree, Pinienkernen und Grissini anregen. Die Ravioli mit einer Füllung aus der Ormalinger Bio-Jungschweinschulter entpuppten sich als singulärer Raviolo (sic!), der eine saftige Füllung aufwies, aber von recht süsser Portweinsauce benetzt war. Wer nach den Vorspeisen weggemisst hätte, vielleicht von einem dringenden Anruf ins Büro beordert, würde zwar zufrieden sein, das Restaurant und die Leistung des englischen Küchenchefs Adrian Efford aber nicht ewig lange im Gehirn behalten.

Unser Handy jedoch war aus, wir wollten durchhalten und konnten bei den Hauptspeisen eine dramatische Steigerung beobachten. Die Safran-Pappardelle, deutlich selbst gewalzt, wurden mit knackigem Mönchsbart und Artischocken angereichert, von Chili und Oregano akzentuiert: exzellent. Die saftige Lammhaxe wiederum wurde auf einem milden, aber perfekt gerührten Salbeirisotto serviert, von Wirz und Schalottenjus begleitet: eine kluge, erdig-würzige Komposition.

Zum Dessert wurden weitere Steigerungen offenbart: Eine Schokokugel wurde am Tisch effektiv mit flüssiger Schokolade übergossen (dazu gab es pochierte Birne und Kürbisglace, die eher ein Sorbet war), die Tarte Tatin profitierte von lockerem Blätterteig und intensiver Vanilleglace. Wir lassen uns zu der Behauptung hinreissen, dass bessere Desserts nur in einer sehr überschaubaren Anzahl von Zürcher Restaurants zu haben sind.

Was uns vor allem beeindruckte, neben dem hohen Produktbewusstsein, war der Purismus: Hier wird kein Teller zugedeckt mit Überflüssigem, hier wird nichts beschönigt und mit Schleifchen umkränzt, hier passt alles. Inklusiv der süssen, animierenden Gemüsegelees zum Abschluss: Gurke mit Cognac und Randen mit Lime.

Dass die Weinkarte noch spannender aussehen könnte, geben wir gern zu, auf die bestellten Tropfen – 2006er Chardonnay von Villa Franciacorta und 2005er Mas de Theyron Les Amandiers – lassen wir aber nicht das Geringste kommen. Und überhaupt wäre es fahrlässig, das Lob auf ein hoch sympathisches Restaurant, bei dem Preise und Genuss wunderbar zusammenpassen, durch zu viel Kritik zu verwässern.

Gelegenheit, dem Chef und seinem Kochteam in der winzigen offenen Küche auf die Finger zu schauen, bekamen wir zum Abschluss leider nicht: Die fröhliche, kompetente Oberkellnerin eilte schon mit den Mänteln die Treppe herauf, als wir noch das Lokal durchquerten, wir mussten keine Sekunde warten. Nächstes Mal fragen wir zwischen den Gängen einfach, ob wir einen Moment lang beim Kochen zugucken dürfen. *wjf*

Ankerstrasse 120, 8004 Zürich

Fon 044 241 07 00

www.segantini.ch



di-fr 11.30–14 & 18–24, sa 18–24 Uhr

(Küche 11.30–13.30 & 18–21.30 Uhr),

mo, sa-mittag & so geschlossen

HG Fr. 29–49

h m t v

  Zürich, Helvetiaplatz

Linien 8, 32

Genuss pur in den Quartieren: Rang 4