



Der «Seidenspinner» ist in die Hände der Cateringunternehmer Simona und Gianni Segantini übergegangen. Mit dem Raum gehen die neuen Gastgeber respektvoll um: Ugo Rondinones Spiegelmosaik-Wände und sein blau-rosa Bild sind immer noch da, der Garten im Innenhof ist im Sommer weiterhin eine angenehm grüne Oase.

Dennoch weht ein neuer Wind. Statt barocker Opulenz ist auf der kleinen und wöchentlich wechselnden Karte erfrischend moderne Klarheit angesagt. Der junge Adrian Efford, der sein Metier in hochdekorierten englischen Häusern gelernt hat, sorgt für eine Küche der feinen Töne. Seine Seine Kreationen wirken zwar schlicht, sind aber ausgefeilt und mit genau richtiger Kreativität versehen.

Anders als in vielen Restaurants, wo die Köche ihr Pulver schon bei der Vorspeise verschiessen, verläuft hier die Leistungskurve umgekehrt. Die Entrees präsentieren sich eher verhalten: Der Krabben-Fenchel-Salat mit Karottensauce und die Peperoni-Koriander-Suppe mit Crevettentatar schmeckten eher brav. Der Sommersalat mit pochierten Wachteleiern, Wassermelone und feinen Bauernspeckscheiben pendelte zwischen herzhaft und raffiniert. Bei den Hauptspeisen drehte der Meister aber auf. Ein perfekt kross gebratener Wolfsbarsch auf einem Kartoffelkuchen fügte sich mit Gemüse und Petersiliensalsa zur souveränen, harmonischen Kreation. Das Filet und die geschmorte Brust vom Schwein mit Weissweinisotto waren von Erbsenschaum und Fond umgeben – ein vielschichtiger, in jeder Hinsicht präziser Gang.

Herausragend schmeckten schliesslich die Desserts. Ein Meisterwerk war etwa das Champagnergranite, auf dem eine Schicht Streusel lag, gekrönt von einem hinreissenden Himbeerschaum. Congratulations! Die Weinkarte entspricht dem Niveau des Hauses.