

Terroir

Swissness total

Im Parterre des «Terroir» befinden sich ein Laden und eine Take-away-Theke, oder sollte man in diesem Fall besser von einer «Hei-neh-Theke» sprechen? Swissness ist oberstes Gebot hier, und so gibt es nicht nur ausschliesslich schweizerische Produkte von ausgezeichneter Qualität zu kaufen, sondern auch Schweizer Design vom Holzboden bis zu den opulenten Deckenlampen im Restaurant im 1. Stock. Und auf der Speisekarte wird der Kartoffelstock zum «Gummelistunggis. Von der Sprache auf der Karte mag man halten was man will, sicher ist, dass das gastronomische Konzept erfolgreich wie sinnvoll ist: saisonale Gerichte, möglichst aus lokalen, sicher aber aus inländischen Zutaten nach leicht modernisierten Grosi-Rezepten. Nebst Schweizer Klassikern gibt es eine wechselnde «Kantonskarte». An dem kalten Märztag, an dem wir das «Terroir» besuchen, ist sie Graubündens Küche gewidmet. Die Gaststube im 1. Stock ist bis auf den letzten Platz besetzt, der Laden brummt, die Kellner und Kellnerinnen, uniformiert mit weissen Hemden und langen Schürzen, sausen zwischen Küche und den weiss gedeckten Tischen hin und her. Dennoch kommt keine Hektik auf, der Service bleibt aufmerksam, und unsere Vorspeisen, eine sämige, höchst aromatische Pilzrahmsuppe (Fr. 9.–) und eine etwas dünne Schwarzwurzelsuppe mit blauen Chips (genau genommen: ein Chip; Fr. 11.–), kommen flugs auf den Tisch. Auf den fruchtigen Genfer Weisswein Aligoté (Fr. 6.50/dl) folgt zur Hauptspeise ein Syrah les Epalins aus dem Hause Roduit-Desfayes in Fully (Fr. 7.50/dl), ein runder Tropfen, den man wärmstens weiterempfehlen kann. Überhaupt bietet die Weinkarte eine gute Auswahl an heimischen Gewächsen, vornehmlich was Walliser Weine betrifft. Kurz vor acht Uhr beginnt sich das Lokal zu leeren, viele der Gäste gehen ins angrenzende Schauspielhaus, und das Lokal wird ganz ruhig und gemütlich. Zum Züri-Gschnätzleten, das mit hervorragendem Kalbfleisch zubereitet ist und ein wenig mehr Rasse vertragen hätte (Fr. 38.–), wird eine perfekt gebratene Röstli serviert: aussen kross, innen weich. Die «Extrawurst» (Fr. 23.–) ist eine Engadiner «Bergsaucisson» von der Metzgerei Zanetti in Poschiavo, deren Rezeptur «strengstens» geheim gehalten wird. Das berichtet die Speisekarte, die akribisch Produzenten zu jedem Gericht auflistet. Die Bündner Wurst unterscheidet sich von ihren grobkörnigen Waadtländer und Freiburger Kolleginnen durch ihre feine Konsistenz. Entsprechend ist ihr Geschmack weniger urchig, und ein Hauch Bergkräuter lässt uns werweissen, was da wohl drin sein mag. Jedenfalls handelt es sich nicht um eine reine Schweinefleischwurst. Durch die Säure des begleitenden Sauerkrauts wird ihr edler Geschmack ideal hervorgehoben. Dazu gibt es gebratene blaue Kartoffeln, die auf der Speisekarte gut vertreten sind.

Die Portionen lassen Platz für Desserts
– beide sind Volltreffer: das zartschmelzende
Lebkuchenparfait mit Zwetschgen
(Fr. 14.–) hat alle Gewürze des Winters
intus und weckt Kindheitserinnerungen,
ebenso die berühmten Meiringer Meringues
mit Schlagrahm (Fr. 12.–), die herrlich
luftig sind und ohne die lästige Kaugummiphase
von Massenfabrikaten zart
und süss im Mund zergehen. *SUZ*

Rämistrasse 32, 8001 Zürich

Fon 044 262 04 44

www.terroir.ch

mo–so 11.30–14 Uhr & 17.30–23.30 Uhr

(Küche bis 22.30 Uhr);

Take-away mo–fr 7.30–23 Uhr,

sa & so 9.30–23 Uhr

HG Fr. 21–54

Zürich, Kunsthaus

Linien 3, 5, 8, 9, 31

Genuss pur in den Quartieren: Rang 7