



Restaurant Schüzengasse in Zürich

mit cand.med.dent. Aleksandra Savic

Man kann es kaum glauben, aber es gibt es! Das ruhige Plätzchen, mit gutem Wein und vorzüglichem Essen, und dennoch zentral. Nach einigen Schritten aus dem Hauptbahnhof Zürich, entlang der Bahnhofstrasse, findet man nach der ersten Abzweigung die Schüzengasse. Von weitem sieht man schon die Tafel mit dem grossen ‚S‘ – Restaurant Schüzengasse. Kaum betretet man den Raum, wird man von dem italienischen Ambiente überwältigt. Der schöne Holzboden, die rote Decke und die klassischen, weissen Tischtücher vollenden das Restaurant und geben ihm eine romantischen Atmosphäre. Bei schönem Wetter sitzt man im Garten. Umzingelt von grünem Gebüsch, Kronleuchtern und ‚herzigen‘ Basilikum-Töpfen, kann man jede Stunde am Tag in der Schüzengasse in vollen Zügen geniessen.

Mit einem fruchtigen Glass Verdejo, aus dem spanischen Ruedagebiet, wurde die Speisekarte zu einem kulinarischen Vorgeschmack, dessen was uns noch bevor stand. Als Vorspeise wurde ein köstlicher Spinatsalat mit Ei, Speck und Pinienkernen an einem Honig-Balsamico Dressing ausgesucht. Für die

Auswahl des Hauptganges wurden diverse Fische und Meeresfrüchte auf einem mit Eis gekühlten Tablett präsentiert. Von Dorade bis Miesmuscheln konnte das Auge die Vielfältigkeit bewundern. Die Entscheidung fiel auf den ‚Loupe-de-mer‘. Im Ofen in Aluminium-Folie gebacken und mit Risotto serviert, begann die Geschmackstour. Der Wolfsbarsch und das Risotto waren vorzüglich. Das Cordon Bleu zählt jedoch auch zu eines der besten in Zürich. Das Restaurant ist daher für jeden Fisch- und Fleischliebhaber ein muss. Verfeinert wurde das Essen mit einem Mauro aus dem spanischen Weingebiet Rioja.

Bruno, der Geschäftsführer und die Angestellten verfeinerten unser Essen mit ihrem Charme und schenken jedem Gast, auch bei komplett besetztem Garten, ihre volle Aufmerksamkeit. An persönlicher Betreuung mangelt es dort nicht. Schnell vergass man wieder, einige Meter entfernt von der wohl lebhaftesten Strasse Zürichs zu sitzen. Wenn bei Abend die Lichter flackerten, fühlte man sich schon fast wie in einem abgelegenen Garten, unweit vom Tessin.

Als versüssender Abschluss wurde uns eine flambierende Crema Catalana präsentiert. Begleitet von einem im Martini-Glass servierten Schokoladen Mousse mit Erdbeeren und Schlagrahm. Die letzten Bisse des grandiosen Menus genoss man mit einem Schlückchen Mastica. Das Finale war sicherlich grandios.

Wie die Pfeile Amors die Herzen der liebenden treffen, weiss die Schüzengasse wie sie ihren Gast mit Geschmücken verzaubern kann. Die vielfältige Speisekarte lädt den Geniesser ein, seinen Sinnen freien lauf zu geben. Mit ‚Pappardelle mit Crevetten an einer Tomatensauce, flambiert mit Cognac‘, oder ‚Trüffelravioli gefüllt mit Quarkkäse an einer Trüffelrahmsauce‘ ist für jeden etwas dabei. Nebenbei ist das moderne, aber trotzdem noch klassisch gebliebene Inventar schon selbst ein muss, vorbei zu schauen. Wir danken Bruno und seinem Team nochmals herzlich für die schöne Stimmung und das ausserordentlich gute Essen. Wir können es kaum erwarten wieder zu kommen.



Kontakt
Restaurant Schützengasse | Schützengasse 32 | 8001 Zürich
T 044 500 10 30 | www.schuetzengasse.com