

Glattbrugg-Opfikon

Wurst gibt's leider nur auf Vorbestellung, dafür taucht der Glarner Ziger in jedem Menü auf: mal als peppige Würze, mal als Hauptakteur wie bei einer Praline auf Quittenchutney und Glarner Trockenfleisch. Der Chef kann's auch bei den Suppen – das bewiesen der Knollensellerie-schaum mit gebratener Entenleber und die Romanescosuppe mit sautierten Riesenschneckenstücken.

Einen weniger guten Tag erwischte Hauser beim Hamburger vom Saibling auf zweierlei Randen: Der Fisch war viel zu wenig gesalzen und zerfiel in seine Einzelteile. Gut schmeckte dafür das gedämpfte Kabeljaufilet mit einer leichten Fenchel-Hollandaise und Orangenreis. Es tröstete uns einigermaßen über das Glarner Milchkalb hinweg: Die Filets mignons waren zu kurz gebraten, da konnten auch die Pommery-Senf-Sauce und das knackige Wintergemüse nicht mehr alles retten. Gut schmeckten dafür zum Schluss die Marro-nimousse, das Gewürzparfait und ein Caramelköppli.

8152 GLATTBRUGG-OPFIKON ZH

Zürich 8 – Zürich-Flughafen 4 F2



KAMEHA GRAND ZÜRICH

Restaurant Yu Nijyo

neu Dufaux-Strasse 1

+41 44 525 50 00

Carsten K. Rath, Norman Fischer

zuerich@kameha.com

www.kamehagrandzuerich.com

Mittags, Sonntag, Montag

D 159.–/179.– • à la carte 75.–/116.–

H Doppelzimmer ab 320.–

Räumen wir gleich ein Vorurteil aus: Das «Yu Nijyo» im ersten Stock des neuen «Kameha Grand» ist kein japanisches Restaurant. Asiatisch ist das Ambiente, asiatisch sind ein paar Zutaten. Aber der ziemlich begabte und ziemlich ehrgeizige norddeutsche Chef Norman Fischer baut seine kühnen Kreationen auf der klassisch französischen Küche auf und kauft in der Schweiz ein. «Hier gibt es so tolles Fleisch und so guten Fisch. Wäre ja verrückt, alles aus Japan einfliegen zu lassen.» Schrofren-Hof statt Kobe. Stäbchen werden nur eingedeckt, wenn der erfahrene Sushi Master

Amri seine Kreationen hinstellt. Master Amri übernimmt über Mittag das Etablissement: Sushi Lunch Club!

Fischers Amuse-bouche? Aus Distanz gesehen eine Hühnerbrühe mit Ravioli. Eine nähere Überprüfung zeigte: Die Essenz war eine Art helle Miso. Deren Qualität erfordert harte Arbeit. Im Dim-Sum steckte «Hühner-Klein»: Schenkelfleisch, aber auch Herz, Leber und Niere. Die Foie gras gab's dreifach: als Terrine (mit Bitterschokolade), als Glace und als Schnee. Grüne Papaya, Stüssholz und Tofu setzten überraschende Akzente. Der schickste Gang? Yellowfin-Thunfisch! Tolle Qualität, dazu ein Tatar im Daikon-Röllchen und vor allem ein grossartiges King Crab Sandwich! Der Saibling aus Schweizer Gewässern war für wenige Minuten im kalten Rauch und im Holdomat: schmelzend zart, serviert mit Buchenpilzen, Erbsen, Spargeln und Dashi. Die knusprigen Kalbsherzmilken wurden mit stärkehaltigen Yamswurzeln, Yuzu und Horens (Spinat) angerichtet. Das Lamm vom Schrofren-Hof gab's zweifach: den Rücken rosa gebraten, den Rücken als Eintopf; geschnitten in kleine Würfelchen, dazu kleinstes Gemüse. Erstklassig! Der Chef ist auch Pâtissier: Tanz der Aromen mit weisser Schokolade, Sauerampfer (!), Granny Smith und Rhabarber.

Erster Eindruck nach den ersten paar Wochen: Zürich hat mit Norman Fischer einen vielversprechenden jungen Chef mehr. Erste Einschätzung: 15 Punkte. Als Startkapital. Kocht Fischer noch etwas frecher, würzt er etwas mutiger, sind wir verhandlungsbereit.

1823 GLION VD

Montreux 1 C5



HÔTEL VICTORIA

Route de Caux 16

+41 21 962 82 82

Toni Mittermair, Gilles Vincent

info@victoria-glion.ch

www.victoria-glion.ch

M 70.–/95.– • D 85.–/95.– • à la carte 78.–/182.–

H**** Doppelzimmer ab 300.–

Wer gern in die Vergangenheit reist, in einem kleinen Palast hoch über dem Léman

SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE