

Gerichte, die fast zu schön zum Essen sind

Bon App Fine-Dining für die Seele: Im Restaurant Weisses Rössli im Zürcher Kreis 2 sieht fast jedes Gericht wie ein Gemälde aus.

Tina Fassbind

«Zürischum», das passt!», finden mein Begleiter Oliver und ich beim Blick auf die Weinkarte. So heisst der Brut Blanc De Noirs (14.50 Fr./dl), mit dem wir auf seine Rückkehr aus dem Ausland anstossen wollen. Der Schaumwein aus Zürich perlt schon nach wenigen Minuten in den Gläsern und ist in der Tat wunderbar trocken. «Crisp», sagt Oliver nach dem ersten Schluck. Auch die Etikette der Flasche ist sehr reduziert. Ein simples Z prangt darauf. Das ist allerdings das Einzige, was bei diesem Mittagessen schnörkellos daherkommt.

Olivers Langostinos (28.50 Fr.) sind so üppig dekoriert, dass wir sie erst unter all den Blumen und Kräutern ausfindig machen müssen. Mein Nüssli-salat hingegen, den ich als Vorspeise meines Mittagmenüs (38.50 Fr.) bestellt habe, ist klar erkennbar und die Sauce so unaufdringlich, dass ich den zarten Geschmack der Pilze darin noch schmecken und geniessen kann.

Während mir mein Einstieg ins Mittagessen vorzüglich mundet, ist Olivers Fazit eher durchzogen: «Es sieht sehr gut aus, ist von hoher Qualität, aber es hat mir zu wenig Geschmack.» Beim Ossobuco mit Safran-Arancini, Gremolata-Kräutermischung und Kapern, das ihm kurz darauf serviert wird, gerät er dann doch noch ins Schwärmen. Dabei hat er angekündigt, dass er bei diesem Gericht besonders streng sei, weil er schon viele deliziose Kalbshaxen gegessen habe. Das hier auf seinem Teller sei jedenfalls «ziemlich perfekt».

Genauso wie der Montepulciano aus dem Weingut Fattoria Talosa (12.50 Fr./dl). Eine ideale Begleitung für meine Saltimbocca und den cremigen Risotto, der mit kleinen Croûtons versetzt ist, ein Detail, das



Üppig mit Blumen und Kräutern dekoriert: Langostinos im Restaurant Weisses Rössli. Fotos: Urs Jaudas

Weisses Rössli, Zürich

— **Preis-Leistungs-Verhältnis**
Die Preise für die Gerichte im Restaurant mit 14 «Gault Millau»-Punkten sind hoch. Die Qualität ist es aber auch und die Weinkarte bietet einige köstliche Tropfen.

— **Ambiance**
Das Restaurant ist sehr reduziert in hellen Farben gehalten. Nichts lenkt von den essbaren Kunstwerken auf den Tellern ab. Wer es etwas urchiger möchte, kann an der langen Tafel in der ehemaligen Kegelbahn des Restaurants einen Platz reservieren – oder gleich mit einer ganzen Gruppe dort essen gehen.

— **Service**
Ein sehr sympathisches und flinkes Team. Wir wurden rundum verwöhnt.

— **Adresse und Öffnungszeiten**
Bederstrasse 96, Zürich. Geöffnet von Dienstag bis Freitag von 11.30 bis 14 Uhr und von 18 bis 24 Uhr, am Samstag von 18 bis 24 Uhr. Sonntag und Montag Ruhetag. www.weisses-roessli.ch

dem Reis einen gewissen Kick gibt. Gut ist auch, dass statt Kalbfleisch eine Pouletbrust verwendet wurde. Es macht das Menü leichter. Das hat wiederum den Vorteil, dass ich noch ein Dessert vertragen. Ich entscheide mich für die Panna cotta (15.50 Fr.), mein Begleiter für den Käseteller mit Chutney und hausgemachtem Sauer-teig-Früchtebrot (15.50 Fr.).

Wieder kommt mein Gericht daher wie ein ornamentales Bouquet. Natürlich wäre mir eine grössere Portion des Desserts lieber gewesen. Aber eigentlich nur, weil es so köstlich geschmeckt hat. Gegessen habe ich nämlich genug und gerade so viel, dass ich den Rest des Tages entspannt und satt bestreiten kann. Ein weiterer, nicht zu verachtender Vorzug eines glücklichen Mittagessens.

Velodemo stört Marsch fürs Läbe

Oerlikon Die Organisatoren des Marschs fürs Läbe hatten in diesem Jahr unter dem Motto «Stand up for life» zur Kundgebung beim Bahnhof Oerlikon und dem Bekennnismarsch durchs Quartier aufgerufen. Mehr als 1000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer trafen sich zur bewilligten Demonstration. Die Veranstaltung war von einem grossen Polizeiaufgebot begleitet.

Rund 200 verummte Teilnehmerinnen und Teilnehmer einer Velodemo querten denn auch die Umzugsroute mehrmals und verzögerten den Marsch. Die Polizei forderte sie auf, den Weg freizumachen. Die Stadtpolizei kontrollierte über 100 Personen und wies sie weg. Fünf Personen seien vorübergehend für weitere Abklärungen auf eine Polizeiwache gebracht worden. (SDA)

Mann stirbt nach Sprung in Limmat

Todesfall Gestern Abend ist ein Mann beim Limmatquai, kurz vor dem Mühlesteig, in die Limmat gesprungen und nicht mehr aufgetaucht. Sofort sprangen zwei Passanten in den Fluss und suchten nach dem Mann. Kurz darauf hätten Taucher der Wasserschutzpolizei die Suche unter Wasser fortgesetzt, schreibt die Stadtpolizei in einer Mitteilung. Sie konnten den Mann nur noch tot bergen. Die genauen Umstände sowie die Todesursache werden nun abgeklärt. (zac)

Tages-Anzeiger

Herausgeberin Tamedia Publikationen Deutschschweiz AG Werdstrasse 21, 8004 Zürich, Tel. 044 248 44 11
Leserschaft: 295'000 Personen (MACH Basic 2024-1). Verbreitete Auflage: 103'087 (WEMF 2023) Davon verkaufte Exemplare: 91'322 Ex.
Verleger Pietro Supino
Chefredaktion Tages-Anzeiger Raphaela Birrer (rbi), Chefredaktorin. Adrian Zurbriggen (azu), stv. Chefredaktor. Matthias Chapman (cpm), Kerstin Hasse (kh). Ressort Zürich: Benjamin Geiger, Chefredaktor. Angela Barandun, stv. Chefredaktorin.
Redaktionelle Steuerung: Newschef: Adrian Eng. Tagesleitung: Jacqueline Büchi, Anja Burri. Planungschefin: Ursula Schubiger. Printleitung: Rolf Eisenhut, Tatiana GROSSO, Lukas Lampart, Thomas Möckli, Stephan Reuter, Thomas Wernli, Corin Zander.
Ombudsmann: Ignaz Staub Postfach 116, CH-6330 Cham 1, ombudsmann.tamedia@bluewin.ch
Eine Marke von Tamedia

LENA LEADING EUROPEAN – NEWSPAPER ALLIANCE

ANZEIGE

Feuerwehmann Sam – Dino-Insel

Der Kinderheld Feuerwehmann Sam kehrt mit einer brandneuen Show zurück: **Abenteuer auf der Dino-Insel. 8.1., Luzern, Braui, 16.30 Uhr. 9.1. Amriswil Pentorama, 16.30 Uhr. 10.1. Bern, Theater National, 16.30 Uhr. 11.1., Basel, Casino, 16.30 Uhr. So 12.1., Zürich, Spirgarten 14.30 Uhr.**

Vor kurzem wurden auf der Insel Pontypandy uralte Dinosaurierknochen gefunden. Der spitzbübsche Norman ist begeistert: es bedeutet, dass echte Dinosaurier auf der Insel gelebt haben! Gemeinsam mit seiner besten Freundin Mandy, sucht er mehr Beweise und riskiert dabei sein eigenes Leben. Feuerwehmann Sam Live: Abenteuer auf der Dino-Insel ist eine mitreißende Show voller Gesang, Tanz und spannenden Rettungsaktionen!

Vorverkauf
theater-auf-tour.de

Carte blanche

Ihr carte blanche-Angebot*

Kategorie I	Kinder	CHF 21.– statt CHF 30.–
	Erwachsene	CHF 35.– statt CHF 50.–
Kategorie II	Kinder	CHF 17.50 statt CHF 27.50
	Erwachsene	CHF 28.– statt CHF 40.–
Kategorie III	Kinder	CHF 14.– statt CHF 20.–
	Erwachsene	CHF 21.– statt CHF 30.– exkl. Vorverkaufsgebühren

Vorverkauf

Unter seetickets.ch Sonderaktion carte blanche anwählen und den cb-Code eingeben. Tel. 0900 325 325 (CHF 1.19/Min./Festnetztarif) und bei allen Seetickets-Vorverkaufsstellen unter Angabe des cb-Codes.

*Max. 4 Karten pro carte blanche. Das Angebot ist limitiert und nicht kumulierbar.

**30%
Rabatt**



Weitere Angebote unter carteblanche.ch