



Martin Kilchmann
schreibt seit 30 Jahren in
Zeitungen und Büchern
über Wein und in BILANZ
auch über Restaurants.



Restaurant Münsterhof, Münsterhof 6, 8001 Zürich, Tel. 044 262 3300,
www.mhof.ch, sonntags geschlossen

«Münsterhof», Zürich

«Helvetia II.»

Auf zwei Stockwerken werden im neu gestalteten «Münsterhof» einfache, nie verleidende Gerichte zelebriert – zu durchaus gastfreundlichen Preisen.

Das Restaurant Münsterhof in der Zürcher Altstadt ist wiedereröffnet worden. Eingezogen ist die Firma WAC – und mit ihr ein spannendes Gastrokonzept. Die Köpfe von WAC sind der Architekt Leopold Weinberg und der Jurist Adrian Hagenbach. Sie betreiben mit phänomenalem Erfolg in Zürich bereits das «Helvetia», das gegenüberliegende alte Tramhäuschen und in Basel das «Volkshaus». Verbunden mit einer Neueröffnung ist bei WAC stets eine Neugestaltung des Lokals. Dabei wird einfühlsam auf die Geschichte Bezug genommen. Im «Münsterhof» gingen die beiden vom

wunderbaren Wandgemälde «Liebesgarten» im ersten Stock des mittelalterlichen Hauses aus, einer Seccomalerei aus dem Jahr 1370. Es zeigt turtelnde Liebespaare in einem Apfelhain. Farben und Licht sind warm und einladend. Runde und geschwungene Formen herrschen vor. Die nackten Granitische brechen allerdings an Wintertagen mit ihrer Kälte das Gefühl der Geborgenheit. Das Parterre dagegen ist ganz in Holz gehalten, wirkt spröder und rustikaler. Männliches Prinzip im Gegensatz zum weiblichen der oberen Etage – so zumindest will es das Konzept.

Speise- und Weinkarte sind in beiden Stockwerken identisch. Erstere ist bewusst einfach ausgerichtet, mit klassischen, nie verleidenden Gerichten. Letztere ist klug aufgebaut, vielfältig, attraktiv. Gastfreundlich kalkuliert sind beide. In der Küche steht der junge René Blaser, früher im «Baur au Lac» tätig. Ge-coacht wird er von der grossartigen Françoise Wicki. Sie rührt den Kochlöffel in der «Helvti», eilt nun atemlos zwischen den Kreisen 1 und 4 hin und her und hat die Karte mit ihrer gradlinig-bodenständigen, aber auch verspielten Art geprägt.

Ich habe zweimal im «Münsterhof» gegessen. Zwei Tage nach der Eröffnung eine sehr gute Foie-gras-Terrine, Tatar von der Dorade mit Gurken, Bohnen an einem Basilikum-Pesto sowie einen etwas rohen Rindfleischburger mit handgeschnitzten Pommes und tollen Saucen (Béarnaise, Trüffel-Mayonnaise, Spicy Barbecue). Ein zweites Mal bei einem Wine and Dine mit dem fabelhaften kalifornischen Winzer Joe Donelan. Hier war das Tatar etwas gar stark im Pesto getränkt. Grossartig schmeckten die Ravioli al plin zum Pinot noir von Donelan (siehe Weintipp) und das perfekt gebratene Entrecôte double. Einzig die Béarnaise war zu dick geraten. Fazit: Die Küche hat noch Luft nach oben. Aber Françoise wird das schon richten!

WEINTIPP

Pinot noir Two Brothers 2012, Donelan Family Wines, 72 Fr., www.studer-vinotek.ch

Rotbeeriger, saftiger, delikater Pinot noir aus dem kalifornischen Sonoma County. Würzig, tief und elegant. Bereitet enormen Trinkspass. Den Namen verdankt er den Donelan-Brüdern Cushing und Tripp. Cushing sei «the fruity one», Tripp «the spicy one», erklärt Vater Joe Donelan.



Fotos: Anne Morgenstern, PR (2)

★★★★ Küche ★★★★★ Preis-Leistungs-Verhältnis ★★★★★ Weinkarte ★★★★★ Ambiente