



Schützengasse

Knochenbruch

Das ist mal eine richtig schöne Beiz. Mit weissem Tuch gedeckte Tische, ein weinrot gestrichener Himmel, eine Schiefertafel über dem Buffet mit allerlei Empfehlungen (Scampi in Cognac flambiert, Bananensplit), ein kleines Gärtchen wie auf dem Lande. Dabei befindet sich die «Schützengasse» nur einen Katzensprung von Globus und Hauptbahnhof entfernt. Der Laden brummt. Die beiden Gastgeber, der wirblige Fabio Cardoni und der etwas ruhigere Bruno Exposito, scheinen das Rezept gefunden zu haben, wie man aus Gästen Stammgäste macht. Hier fühlen sich alle einfach wohl. Die Herren in weissen Hemden und dunklen Anzügen von der BSI-Bank vis-à-vis. Das verliebte Pärchen am anderen Ende unseres Tisches. Die Gruppe junger Männer mit Xherdan-Shaqiri-Frisuren. Man bekommt

einen halben Hummer mit hausgemachten Taglierini (Fr. 38.50), Hackbraten (Fr. 33.50), Cordon bleu (300 Gramm, Fr. 44.50), Eglifilets im Bierteig (Fr. 31.50) oder Riesencrevetten im Terracottatopf «wie im Pöstli Davos» (Fr. 46.50). «Kikeriki», das ganze Mistkratzerli, wird ebenfalls in Terracotta serviert (Fr. 33.50), brutzelt darin vor sich hin, dass es sich empfiehlt, erst noch etwas Abstand zu nehmen, um keine Spritzer auf dem Hemd zu riskieren. Der aussen knusprige und innen saftige Kratzer überzeugt auch dank einer angenehmen

Chili-Schärfe. Sehr gut in Erinnerung sind uns ein Salat mit weissen und grünen Spargeln, kleinen Tomaten und Rucola (Fr. 17.50), auch ein Tatar, obwohl wir nicht gefragt worden waren, wie scharf wir es denn gerne hätten, traf die Küche genau unseren Geschmack (Fr. 32.50). Mittags, wenn drei Menüs annonciert sind (Fr. 19.50 bis 29.50), haben wir schon tadellose Maccheroni an Olivenöl mit Zucchini und Rucola gegessen. Und abends die Hausspezialität als Vorspeise bestellt: Markbein, auf der Speisekarte «Knochenbruch» genannt (Fr. 16.50). Wir waren vier, aber der Wirt riet uns zu drei Portionen. Es kam ein Teller mit drei Knochenhälften, auf dem Mark bereits etwas Fleur de sel. Wir schauten uns gegenseitig etwas fragend an, da kamen schon die zwei anderen Teller – ja, das war quantitativ an der oberen Grenze, aber ein Genuss.

Die Weinliste ist einigermassen knapp gehalten. Wir tranken einmal einen vollmundigen sizilianischen Chardonnay, den 2006er von Planeta (Fr. 72.-), und freuten uns ein anderes Mal am langen Tisch, dass der gewünschte Rotwein auch im Magnumformat eingekellert war. Kleines Fazit: Für uns zählt die «Schützengasse» zu den interessanteren Entdeckungen, die wir dieses Jahr in der Stadt gemacht haben. w/m

Schützengasse 32, 8001 Zürich
Fon 044 500 10 30
www.schuetzengasse.com
mo-fr 11.30-14.30 & 18-24,
sa 18-24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 26.50-58

h m t v

Zürich, Bahnhofstrasse
Linie 6, 7, 11, 13

Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 3