



Kulinarisches Erlebnis mit Hinterhofromantik: die «Coco»-Gastgeber Latife Saglam, Marco Però und Thomas Schwörer (v.l.).

des Angebots. Während sich der Gast über Mittag zwischen vier, fünf Menüs entscheiden muss, wird ihm am Abend die Wahl einfach gemacht: Fisch oder Fleisch vom Grill? Das Tagesangebot wird jeweils in der Vitrine präsentiert.

IDEENREICH. Den Auftakt des Menüs bilden zwei kleine Vorspeisen. Hier tobt sich Schwörer aus – und zeigt, dass er ein geschmackssicherer und ideenreicher Koch ist. Wir bekamen zuerst ein Hirsch-Carpaccio an einer Kürbis-Birnen-Vinaigrette mit einer Rotkohlmousse und danach einen hausgemachten Büffel-

mozzarella-Raviolo mit einer Rindsfiletspitz-Bolognese. So gut, dass man von mir aus den ganzen Abend lang hätte Vorspeisen servieren können. Dann folgte ein Korb voll frischem rohem Gemüse und gekochten Eiern – er wurde an unserem Tisch unterschiedlich geschätzt. Dafür waren sich beim Hauptgang alle wieder einig: Sowohl der Fisch (an diesem Abend ein Loup de mer) wie auch das Fleisch (ein prächtiges Rindskotelett aus dem Toggenburg) waren perfekt gegrillt, und die dazu gereichten Saucen passten bestens.

Tipp: Auch wenn der Hauswein mit seinem günstigen Preis (5 Franken pro Deziliter) lockt, lassen Sie ihn links liegen. Steigen Sie stattdessen mit Marco Però in den Weinkeller hinab und wählen dort eine schöne Flasche aus – das kommt zwar teurer, lohnt sich aber! ■

RESTAURANT COCO IN ZÜRICH

MIT STIL UND GRILL

Im Restaurant Coco beim Zürcher Paradeplatz wählt der Gast zwischen Fisch und Fleisch. Alles andere entscheidet der Koch.

► MONIQUE RIJKS TEXT / FRANCA PEDRAZZETTI FOTOS

Auch wenn sich das Restaurant in nächster Nähe zu Zürichs berühmtestem Platz befindet – zufällig stolpert hier niemand hinein. Im Gegenteil: Für viele Gäste beginnt das «Coco»-Erlebnis mit der Suche nach dem richtigen Hinterhof. Dabei ist es ganz einfach. Man geht vom Paradeplatz aus ein paar Schritte stadtauswärts in Richtung Bleicherweg und nimmt die letzte Abzweigung nach links, bevor man die Talstrasse erreichen würde. Das «Coco» ist im kleinen Häuschen zwischen den beiden Geschäftsgebäuden untergebracht.

OFFENE KÜCHE. Das kulinarische Konzept ist bestechend einfach. Dafür sorgen Wirt Marco Però und Koch Thomas Schwörer. Das Duo hatte einst mit dem Restaurant Tramstation viel Auf-

merksamkeit erregt. Neu wird das Duo durch die energische und aufmerksame Chef de Service Latife Saglam ergänzt. Treu geblieben sind sie ihrem Grundsatz «Möglichst einfach, möglichst gut».

Das Herz des «Coco» ist die offene Küche. Neben den klassischen Herdplatten steht Schwörer ein Holzofengrill zur Verfügung. Dieser ist nicht nur Dekoration, sondern bestimmt den Schwerpunkt

RESTAURANT COCO

▶ **Was man gegessen haben muss:** das Rindskotelett aus dem Toggenburg mit hausgemachter Sauce béarnaise.

▶ **Wartezeit vom Platznehmen bis zum ersten Bissen:** 20 Minuten.

▶ **Diskretionsfaktor:** Wirtschafts- und andere Geheimnisse würde ich hier nicht austauschen – too close to home!

▶ **Restaurant Coco, Bleicherweg 1a, 8001 Zürich, Telefon 044 211 98 98, www.restaurant-coco.ch**