

Der Grill im Zentrum

Das Restaurant Coco «Grill & Bar», derzeit noch jüngstes Kind des ideenreichen Michel Péclard, liegt im Zentrum der Stadt, gewissermaßen in einem Hinterhof des Paradeplatzes. Und der Grill, die Feuerstelle, über deren



Glut hier im Wesentlichen gekocht wird, liegt gut einsehbar im Zentrum des Restaurants. Dieses ist mit seinem genieteten, weiss lackierten Blech und den Schiffslaternen einem Boot nachempfunden, und man wundert sich den ganzen Abend, dass zwar immer wieder einmal Kohlen nachgeschaufelt werden, aber der Dampfer doch nicht ablegt.

Für die Auswahl des Weins wird man in den Keller gebeten. Da stehen und liegen die Flaschen, beleuchtet von Kerzen, in einem romantischen Ambiente, das auch noch für zwei Tischchen Raum lässt – für späte Gäste. Das Angebot ist nicht gewaltig, aber dafür gut selektioniert. Jeder findet hier etwas, das ihm zusagt, und die Preise sind anständig – was nicht selbstverständlich ist an dieser Lage, denn durch die brüchige Kellerwand drücken fast die Goldbarrenlager der umliegenden Banken durch.

Am Abend ist auch die Palette des Angebots auf ein Fisch- und ein Fleischmenu (je Fr. 75.–) beschränkt. Zum Apéritif werden uns kräftige Oliven, knusprige Brotstücke vom Grill und Coppa aus dem Bündnerland auf den Tisch gestellt. Zur Besprechung des Menus setzt sich die Serviererin zu uns an den Tisch. Hier ist vieles anders, aber nichts kompliziert! Das Menu startet mit einer sämigen Selleriecrème, auf der eine Tranche Rindscarpaccio «schwimmt». Das Süppchen ist gut und grad richtig in der Menge. Das kann man auch sagen von den schmackhaften Teigwaren, die mit Rohschinken gefüllt waren und mit etwas Tomate und einer rahmigen Sauce serviert wurden. Dann wird uns ein Korb mit einer bunten Menge von frischen Gemüsen auf den Tisch gestellt, sowie Salz und Olivenöl, und so knabbern wir denn vergnügt an Selleriestangen, Karotten, Fenchelteilen, Zucchini und Radieschen und lassen kleine Tomaten im Mund explodieren. Auch der Loup de mer vom Grill ist gesund und hat erst noch ein vorzügliches Aroma. Um davon voll zu profitieren, sollte man die Haut mitessen. Beim Fleischmenu besteht der Hauptgang aus einem «Rindskotelette», das für zwei sorgfältig auf dem Grill zubereitet und dann geteilt wird. Hier schneiden die Messer gut – und das Fleisch ist zart! Zur Begleitung gibt es Bratkartoffeln und Béarnaise, auf die man getrost verzichten kann. Das ganze Menu war gut gekocht und auch dosiert. Es sind jedoch die prächtigen «Mocken» vom Grill, die mit ihrem unvergleichlichen Duft die Geschmacksnerven animieren, wenn man das Lokal betritt.

Andreas Honegger