

A POINT

Ruhender Pol und kreativer Wirbelwind

Von **Paul Imhof**

Wenn Michel Pclard in diesen Tagen vom Restaurant Mnsterhof spricht, leuchten die Augen des derzeit leicht abgesehenen Gastrounternehmers (Coco, Balthazar, Pumpstation, Kiosk, Wildpark Langenberg) etwas mehr als auch schon. Das Mnsterhflinat allerhand Stilveränderungen erlebt: einmal kreativ im Steilflug die Werteskala hoch, einmal bodenständig unter den Radarschirmen der gastronomischen Punkterichter im Gleitflug über den Nahbereich.

Und heute? Schweizer Küche im Mnsterhof 6 steht knapp lesbar unten auf der Speisekarte.

Wir sitzen in eleganten und unerwartet bequemen Lederstühlen an einem weiss aufgedeckten Tisch am Fenster im ersten Stock. Unten sorgen klassische Holztische für eine heimelige Atmosphäre, die Gäste dürfen rauchen, oben dagegen nicht. Uns fällt auf, dass recht oft das Parterre eines Restaurants Raucherabteil ist und nicht der erste Stock, obschon Rauch ja steigt.

Warum ist es nicht umgekehrt? Weil man im Parterre den Gast auch nur ein Bier trinken und Zigaretten paffen lässt, oben aber ausschliesslich Essen serviert?

Wie auch immer. Wir blicken aus dem Fenster und schauen asiatischen Touristen zu, wie sie ihre Handys in die Höhe strecken und die Chagall-Fenster des Fraumünsters knipsen – von aussen. Lokal und Location des Mnsterhflis sind fast perfekt – ein Geschenk zwischen Limmat und Paradeplatz; und wenn die beiden Küchen gut im Schuss sind, steigert sich die Beschönerung in festliche Dimensionen.

Einfach ist dies freilich nicht, denn Küchenchef Mike Pfister und Souschef Pablo Alonso zeichnen sich durch höchst unterschiedliche Temperamente aus: Pfister – der stille Organisator, der ruhige Pol, und Alonso – der Wirbelwind, der kreative Strömer. Wenn das Spiel der beiden harmoniert, erlebt der Gast Überraschungen wie wir bei unserem ersten Besuch, als wir eine wundervolle, kurz und perfekt gebratene, fast noch rohe Lachsbratung mit einem delikaten Schaum (mit Zitronengras) erhalten haben.

Beim zweiten Besuch an einem Mittag Ende März fragt die Kellnerin: Wissen wir schon, was wir wollen? (Nein, Frau Oberschwester, wir haben das Pflückerchen noch nicht geschluckt!) Dann erhalten wir einen Blattsalat (10.50 Fr., am Abend 11.50), originell angerichtet in einem roten Chicoreeblatt von der Dimension eines halbierten Handballs, das randvoll mit kräftiger, süsslicher Sauce gefüllt ist; und während wir versuchen, mit der Gabel die triefenden Blätter aus der Balsamico-Wanne zu lupfen, fragt der Kellner: Darf noch ein Schluck Wein zum Salat sein? Diese kabarettistischen Szenen sind erfrischend und von kurzer Dauer, die Stoffservietten ausreichend grossflächig, um die Saucenspritzer aufzufangen. Was nun folgt, ist hervorragend gekocht und schmeckt sehr gut: Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse (ein Mnsterhof-Klassiker; 28.50 / 32.50 Fr.) sowie Kalbsleberli mit Salbei und Butterstiftchen (34.50 / 38.50 Fr.).

Ein Hackbraten ist immer eine Nagelprobe, und die Mnsterhof-Küche besteht sie ohne Wenn und Aber. Das Fleisch ist kompakt, der Jus dicht und aromatisch – Suchtverhalten weckend –, das Gemüse knackig und appetitlich angerichtet. Die geschnetzelte Kalbsleberla minute gebraten und angerichtet, serviert mit knuspriger Röstung und harmonisch abgeschmeckter Sauce.

Mit dem Savigny Lavines 1er Cru 2004 (Domaine Tollot-Beaut; 86 Fr.) haben wir eine gute Wahl getroffen – der Burgunder stützt beide Hauptgerichte markant, ohne von seiner eigenen Würze etwas abzugeben. Die Weinkarte im Mnsterhflis betont nicht eine bestimmte Region, sie gefällt durch Eigenwilligkeit (gutes Preis-Leistungs-Verhältnis) und berücksichtigt die wichtigsten Weingebiete: vor allem Schweiz, Frankreich und Italien mit Seitensprüngen nach Spanien, Portugal, Österreich, Kalifornien, Chile und Argentinien; die Auswahl an Offenweinen ist originell.

Restaurant Mnsterhof, Mnsterhof 6, Zürich, Tel. 044 211 43 40; Mo bis Fr Mittag und Abend, Samstag ab 17 Uhr geöffnet; Sonntag geschlossen.

www.muensterhoefli.ch