

KIOSK

HOHER BESUCH

Felix Eppisser ist zurück in Zürich. Leider nur für zwei Wochen.

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT)
UND GIORGIA MÜLLER (BILD)

HAUTE CUISINE Was beginnt mit einem Amuse-Bouche aus Thunfisch mit Wasabi, Wassermelone, grünem Apfel und Sarawakpfeffer und hört mit einem Ingwerparfait mit Grand-Cru-Schokolade, Orangen, Five Spice und Kardamom auf? Es ist das siebengängige Abendmenü, das Felix Eppisser noch bis 4. Dezember im weihnachtlich dekorierten Restaurant Kiosk beim Hafens Riesbach auftragen lässt.

Eppisser, in seiner Zeit als Küchenchef im Zürcher Rigiblick mit einem «Michelin»-Stern und 16 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnet, kennt die Küchen und Gewürze Asiens wie kaum ein Zweiter. Entsprechend spielen sie in seinem Menü eine tragende Rolle. Auf das Amuse-Bouche folgen: Entenbrust und Entenleber mit Lakritze, Tonkabohnen, Vanille, Chili und Nektarinen; Scampi mit Kichererbsen, Sternanis, Fenchel und Minze; Kabeljau an edler Sojasauce mit Zitronengras, Ingwer, weiteren Gewürzen und einem rohen Gemüsesalat; Rindsfilet mit Tomatencurry, Koriander, Joghurt, Kokospolenta und Gewürzen aus Myanmar; Brie mit Olivenkompott, Trüffel und Haselnuss-Dukka sowie ganz zum Schluss das eingangs erwähnte Dessert.

Zum Menü gibts eine interessante Weinbegleitung vom Weingut Brancaia in der Toskana. Sie ist im Preis von 199 Franken inbegriffen. Im Kiosk wird stets grosszügig eingeschenkt.

Auch fünf Jahre nachdem sie nach Myanmar ausgewandert sind, verbindet Felix Eppisser und



Gewürze sind sein Steckenpferd: Felix Eppisser, Gastkoch im Kiosk.

seine Frau Lucia noch eine Menge mit Zürich. «Viele ehemalige Rigiblick-Gäste besuchen uns, wo immer wir in Asien sind. Das Gastspiel im Kiosk ist für mich also auch eine Gelegenheit, wieder einmal den umgekehrten Weg zu gehen», sagt der Sternekoch, der inzwischen als Gastro-Consultant in Malaysia lebt, in Myanmar aber ein grosses Projekt vorantreibt. «Zusammen mit Investoren bauen wir ein Restaurant auf, das langfristig von Einheimischen geführt werden soll. Wir wollen das entsprechende Know-how einbringen und werden wohl zwei bis drei Jahre eingespannt sein.» Im Moment bestehe seine Arbeit in erster Linie aus Planen und Meetings. In zwei Monaten werde er dann wieder nonstop in der Küche stehen, so Eppisser. «Die Angestellten haben keine Kochlehre, entsprechend intensiv werde ich mich um sie kümmern müssen.»

Zürichs kulinarische Entwicklung verfolgt Felix Eppisser in seiner neuen Heimat über die Medien. Wenn er in der Stadt sei, besuche er aber meist die gleichen Lokale. «Didi Bruna vom Restaurant Didis Frieden im Kreis 6 ist für mich noch immer einer der Besten. Auch im Mesa, wo unser ehemaliger Chef de Service aus dem Rigiblick jetzt arbeitet, möchte ich vorbeischaun – und in der Cantinetta Antinori in der Altstadt.»

SEEFELDQUAI 51 8008 ZÜRICH

TEL. 043 818 60 50 WWW.RESTAURANT-KIOSK.CH

Di–So ab 19 Uhr (Reservation obligatorisch)
Siebengängiges Menü inkl. Empfangscocktail,
Wein, Wasser und Kaffee 199 Franken

GASTROTIPPS

Donnerstag 24. bis Mittwoch 30. November

Diese Woche

LEHRREICH

Völkerkundemuseum
Pelikanstr. 40 8001 Zürich
www.museethno.uzh.ch

Am Freitag eröffnet die Ausstellung S(e)oulfood, die sich mit der kulinarischen Geschichte koreanischer Einwanderer in der Schweiz befasst und zeigt, wie wichtig Essen für die körperlich-seelische Balance ist. «Eine tiefe Sehnsucht nach vertrautem Essen ist Teil eines Lebens in der Fremde», heisst es in der Vorankündigung des Völkerkundemuseums. Fotos von Cookie Fischer-Han illustrieren Erinnerungen an eine Integration zwischen Kimchi und Käse, die 1960 begann.

NAHRHAFT

Z'Nacht
Eichstr. 28 8045 Zürich
www.z-nacht.ch

Wer auf der Website von Z'Nacht bis 12 Uhr bestellt, kann sein frisch zubereitetes Abendessen am gleichen Tag zwischen 17 und 19 Uhr am Bahnhof Giesshübel in Empfang nehmen. Brock Kuhlman, Ernährungswissenschaftler und Koch, vertritt frische, saisonale Gerichte auf hohem Niveau. Für 45 Franken erhält man ein dreigängiges Menü und einen Mitternachtssnack. Für 15 Franken extra gibt es noch die passende Flasche Wein dazu. 2017 sollen weitere Abholstandorte folgen.

ALPIN

Jelmoli
Seidengasse 1 8001 Zürich
www.jelmoli.ch

Im Restaurant Sopra im vierten Stock des Jelmoli-Gebäudes stehen den Winter über Gastköche aus Engadiner Hotels am Herd. Am kulinarischen Austausch beteiligen sich das Suvretta House und der Schweizerhof in St. Moritz, das Schweizerhaus in Maloja und das Palù in Pontresina. Bündner Spezialitäten gibts auch unten im Food Market.

Welcher Gastroanlass soll hier rein? Schreiben Sie uns, gern mit entsprechendem Bildmaterial: gastro@zueritipp.ch

Anzeige

Festliche Menus im Zürcher Hauptbahnhof

BONA DEA göttlich vegetarisch
DACAPO RESTAURANT TERRAZZA BAR
AvPremier
imagine Burger · Steak · Salad