

KORB EINGEFANGEN

Verarschung oder gewieftes Konzept? Das Restaurant **Coco Grill** am Paradeplatz stellt seine Gäste auf die Probe.

TEXT JAN GRABER FOTO NICOLAS Y. AEBI

Als wäre es das Selbstverständlichste der Welt, steht plötzlich ein Korb mit rohem Gemüse auf dem Tisch. Kein Salz, kein Dipp, keine Salatsauce – nur das Gemüse im Korb. Und ein gekochtes Ei dazu. Das soll der dritte Gang eines viergängigen, 75-fränkischen Menüs am Rande eines der bedeutendsten Finanzplätze der Welt sein? So ist es tatsächlich. Wir befinden uns im Coco Grill in einem Hinterhof beim Paradeplatz Zürich. Hier hat der Tramstation-Betreiber Marco Pero eine ehemalige Schneiderei zu einem schmucken kleinen Restaurant umgebaut. Das Herzstück bildet eine offene Küche mit einem Cheminée, über dessen Feuer die Fleisch- und Fischgerichte brutzeln. Eine Speisekarte suchen die Gäste vergebens: Pro Abend gibt es genau ein mehrgängiges Menü. Gewählt werden kann zwischen Fisch und Fleisch als Hauptgang, ein Dessert gehört nicht zum Mahl. Der Wein kommt in der Flasche auf den Tisch, bezahlt wird, was am Ende des Abends fehlt.

Zurück zum Gemüsekorb: Ist das eine Verarschung der Gäste? «Nein», erklärt Pero. «Wir wollen etwas Neues bieten.» Dazu gehört für Pero der Rohkost-Teller. «Den Leuten Grundgeschmäcker näher bringen», nennt er dies. Gegen die Veräppelung spricht auch die Qualität der gekochten Gerichte: Das Kalbscarpaccio mit Koriander, Papaya, kalten Nudeln und Stangensellerie verführt mit faszinierenden Geschmackskollisionen, ein Hohrückensteak mit Sauce Béarnaise und Kartoffelgratin begeistert dank einer meisterhaft schlichten Finesse. So kann man selbst an der beabsichtigten Frechheit des gewieften Junggastronomen Geschmack finden. Ob dies 75 Franken wert ist, muss jeder für sich selbst entscheiden.

COCO GRILL, BLEICHERWEG 1A, 8001 ZÜRICH, TEL. 044 211 98 98.

WWW.COCO-GRILL.CH

Ambiente ★★★★☆

Winziges, aber schmuckes Lokal mit viel Charme. Man wird mit Fremden an einen Tisch gesetzt. Im Speiselokal darf nicht geraucht werden, in der separaten Bar hingegen schon.

Service ★★★★☆

Die Kellnerin serviert den Gemüsekorb mit einem verschmitzten Augenzwinkern, umsorgt die Gäste aber mit viel Aufmerksamkeit und einem scharfen Blick fürs leere Weinglas.

Küche ★★★★☆

Abgesehen von der aufgetischten Rohkost bietet die Küche erstklassig zubereitete Gerichte vom offenen Grill und interessante, aber herausfordernde Geschmackskreationen.



Überraschend anders

Noch steht die Tramstation, eigentlich hätte sie aber schon im März an den Ort des Coco-Grill verlegt werden sollen. Weil der Vertrag um ein Jahr verlängert worden ist, hat **Pero** (links) kurzerhand ein neues Lokal eröffnet. «Ich will die Gäste überraschen», sagt er zum Coco-Konzept. Rechts im Bild: Küchenchef **Thomas Schwörer**.