Gegessen: Ein Fest für den Gaumen

Grosse Erleichterung bei den Liebhabern französischer Küche: Nach einem Besitzerwechsel hat die Brasserie Café de Paris hinter dem Helvetiaplatz wieder geöffnet. Auf den ersten Blick führt der schweizerisch-französische Gastronom Olivier Schmid das Lokal im bewährten und beliebten Stil fort: Am Interieur nach Abbild einer typischen Pariser Brasserie hat sich nichts sichtbar verändert. Auch der Klassiker, der dem Restaurant seinen Namen verleiht, steht weiterhin auf der Speisekarte. Notabene entstand die Café-de-Paris-Kräuterbutter 1930 in einer Genfer Küche und trat von da aus ihren Siegeszug um die Welt an.

Das Menü ist bewusst reduziert, mit nur wenigen Hauptgerichten wie Dorade Royale, Coq au Vin oder Ratatouille. Samstags gibt es Moules et Frites à discrétion. Zur Vorspeise wählen wir unsere Lieblingssuppe: Hummerbisque mit gebratener Jakobsmuschel. Da wir schon viele Versionen davon gekostet haben, können wir mit gutem Gewissen vergleichen: Die aus dem Kreis 4 gehört definitiv zu den besten. Ein Fest für den Gaumen. Doch gekommen sind wir eigentlich für das Entrecôte Café de Paris. Es ist eine wahre Freude. Das Fleisch, wie gewünscht saignant, knusprig angebraten und butterzart, in einer Kräuterbuttersauce serviert, die der Koch ganz nonchalant mit Chili aufgepeppt hat. «Fantastique!», auch wenn er damit leicht von der Genfer Orthodoxie abweicht. Die dazu gereichten Pommes allumettes sind makellos. Zum kulinarischen Hochgefühl trägt auch die sorgfältige Weinberatung bei. Eine der bemerkenswerten Neuerungen ist die umfassend überarbeitete Weinkarte mit mehr als 500 Positionen. Es wäre schade, auf ein Dessert zu verzichten. Der Klassiker Paris-Brest, ein Teigring mit Pralinéfüllung, besticht durch seine perfekte Balance von luftig und nussig-erdig, cremig und knusprig. Der Himmel auf Erden. **Isabella Seemann**

Menü

Vorspeise: Hummerbisque mit Jakobsmuscheln (25 Franken)
Hauptgang: 2 × 200 gr. Entrecôte Café de Paris (126 Franken)
Dessert: Paris-Brest (19 Franken)
Getränke: 1 Mineralwasser (10 Franken), 1 Tonic Water (6 Franken), 1 Flasche Domaine des Bosquets Gigondas Réserve (95 Franken), 2 Espresso (10 Franken)
Rechnung: 291 Franken (2 Personen)

Brasserie Café de Paris
Ankerstrasse 113
8004 Zürich
Telefon: 044 521 50 60
brasseriedeparis.ch

Anzeige