



Das Restaurant Viadukt ist architektonisch und kulinarisch eine (halb) runde Sache geworden.

ERÖFFNET: RESTAURANT VIADUKT

DEN BOGEN RAUS

Vor kurzem hat das erste Speiselokal in den Viaduktbögen im Kreis 5 eröffnet. Das Essen dort schmeckt auch den Architekten, die die Einkaufsmeile gezeichnet haben.

Von Daniel Böniger

Die Pläne für die Viaduktbögen im Kreis 5 stammen vom viel gelobten Architekturbüro EM2N. Offenbar gefällt den Baumeistern selber, was sie da auf dem Reissbrett entworfen haben – höchstpersönlich sitzen mehrere Mitarbeiter der Firma am Abend unseres anonymen Testbesuchs im Restaurant Viadukt. Das Speiselokal wurde vor gut einem Monat in Zürichs jüngster Einkaufsmeile eröffnet; es wird von einer Stiftung betrieben, die die Integration junger Arbeitskräfte zum Ziel hat.

Der Abend ist warm, und die 72 Innensitzplätze bleiben heute unbenutzt, dafür sind die 40 Stühle vor dem Restaurant fast alle besetzt. Auf unserem Tisch steht ein offenes Helles von Bier Paul, die Jungs von EM2N am Nebentisch essen derweil ihre Vorspeise: einen grünen Salat in modernem Geschirr. Auch unsere Entrees, die bald serviert werden, sehen appetitlich aus. Gut schmeckt Carne cruda, eine Art Piemonteser Tatar aus Kalbfleisch. Etwas ratlos macht uns jedoch eine Erbsensuppe mit zweierlei Einlage: Ohne Zweifel passt da der gebratene, salzige Speck hervorragend hinein, der zusätzlich beigegebene Bottarga, getrockneter Fischrogen, stört aber die Harmonie des Gerichts mehr, als dass er sie beflügelt.

Zu den Hauptgängen bestellen wir einen M2 2006 aus dem Ribera del Duero, einmal mehr – weil er uns schmeckt, aber auch weil uns der Name des

Tropfens an die Firma der Architekten am Nebentisch erinnert. Eine Chiliwurst mit hausgemischtem, passenderweise eher süßem Senf ist köstlich, das gilt auch für die leicht rosa Lammkoteletts mit gebratenem Gemüse im Stil von Jamie Oliver. Aber sind 42 Franken für diesen Teller nicht eher viel? Vielleicht liegt's ja an der fehlenden Konkurrenz – erst im September wird ein zweites Speiserestaurant in die Bögen einziehen.

Zürich, Viaduktstr. 69

Tel. 043 204 18 99, www.restaurant-viadukt.ch

Mo–Fr 8–24 Uhr, Sa 9–24 Uhr.