

AUFGETISCHT

Wo die Landküche Stadtluft schnuppert

Restaurant Viadukt, Zürich

SHOPPING MACHT hungrig und müde. Wer aber unter den neuen Viaduktbögen im Zürcher Kreis 5 Erholung sucht, hat zum Glück viele Möglichkeiten. Unsere Wahl fiel auf das Restaurant Viadukt 8. An den Wänden die rustikale Steinstruktur des Bogenbaus, die Möblierung schlicht und funktional und auf dem Tisch eine leichte Landküche mit internationalem Touch – eine gelungene Kombination. Dazu ist das Restaurant auch ein Sozialprojekt, das Jugendliche auf den Einstieg ins Berufsleben vorbereitet. Wer hier geniesst, unterstützt also auch eine gute Sache.

Vielversprechend war der orientalische Fenchelsalat mit Karotten und Dörrpflaumen (Fr. 12.50). Die Hirsch-Entrecôte-Tagliata auf Rucola mit marinierten Eierschwämmli und Quarkspätzli (Fr. 39.–) kam perfekt, noch leicht rosa, auf den Tisch. Beim Bio-Siedfleisch an Meerrettich-Feigen-Sauce (Fr. 29.–) hätte der Koch allerdings rassiger würzen können. Köstlich dann wiederum die Süssmostcreme mit Apfelchips (Fr. 11.–). Und als Supplement bekommt man übrigens das romantische Rattern der Züge mitserviert – ganz gratis.

SILVIA SCHAUB



BILD: BRUNO TORRICELLI

Chef de Service Bruno Kratter, die Sozialpädagogin Noe Yamamoto und der Küchenchef Stefan Welty vom Restaurant Viadukt 8, Viaduktstrasse 69/71, Zürich. Tel. 043 204 18 99, www.restaurant-viadukt.ch. Geöffnet: Mo–Fr 8–24 Uhr, Sa 9–24 Uhr, So geschlossen.

KÜCHE Leichte Landküche mit internationalem Touch
SERVICE Angenehm zurückhaltend, etwas unsicher
AMBIENTE Schlichte Möblierung im Kontrast zu groben Steinmauern
PREISE Vorspeisen ab Fr. 8.–, Hauptgänge ab Fr. 21.–