

MÖNCHHOF AM SEE

GRÜTFARM RELOADED

SCHWEIZERISCH Jetzt, da die Sonne endlich wieder scheint, ist der Mönchhof am See eine der besten Adressen für ein Glas Weisswein – und auch wieder ein guter Ort zum Essen. Die Gastrogruppe von Michel Péclard (Fischers Fritz, Coco) hat das Lokal übernommen und lässt dort neben Fischknusperli aus dem Zürichsee und Cocktails nach Rezepten der Rooftop-Bar auch knusprig-würziges Poulet im Chörbli à la Grütfarm servieren. (ak)

**SEESTR. 30
8802 KILCHBERG**

TEL. 044 715 50 09 WWW.MOENCHHOF-AM-SEE.CH

Mo–So ab 11 Uhr bis spät
Bei Regen geschlossen

EXPOVINA PRIMAVERA

HOCH DIE TASSEN!

MESSE Rund 90 Winzer und Weinfachhändler bieten an der 13. Expovina Primavera noch bis Donnerstag, 6. April, über 2000 Weine zum Degustieren an. Neu im Angebot sind Preziosen aus dem sonnigen Südosten Europas – aus Kroatien, Serbien, Moldau und Rumänien. An den Ständen in der Giessereihalle des Einkaufszentrums Puls 5 finden sich natürlich auch zahlreiche Flaschen aus den führenden Weinregionen. Dazu nimmt Israel dank neuer Anbautechniken und erhöhter Qualitätsüberwachung seiner Winzer mehr Platz ein. (ak)

**PULS 5
GIESSEREISTR. 18**

WWW.EXPOVINA.CH

Mo–Fr 16–22 Uhr, Sa 14–22 Uhr, So 12–18 Uhr
Eintritt 25 Franken (inkl. Katalog)



In massvoller Menge soll Wein ja sogar gesund sein.

Bild: Keystone

WUNSCHBEIZ (22): WIRTSCHAFT IM FRANZ

GUT GEWÄHLT

Kreative, geerdete Küche, gemütliche Atmosphäre und viel Herzlichkeit sind die Trümpfe dieses Lokals in einem Wiediker Hinterhof.

VON DANIEL BÖNIGER (TEXT) UND THOMAS BURLA (BILD)



Der Franz ist eine Beiz, wie man sie sich wünscht.

FRISCHE MARKTKÜCHE Ich komme bald wieder! Es gibt auch im gastronomisch gesegneten Zürich nicht allzu viele Restaurants, wo man solches beim Bezahlen sicher weiss. Doch die Wirtschaft im Franz, mit 54,7 Prozent Sieger der aktuellen Wunschbeiz-Runde, ist genau so ein Lokal. Aus drei Gründen.

Erstens beherrscht das Team den perfekten Mittelweg zwischen gehobenem Auftritt und Bodenständigkeit: Hier fühlen sich Studenten und Szenis ebenso wohl wie krawattierte Bürolisten und städtische Beamtinnen. Kerzenlicht und Stoffservietten sorgen für angenehme Feierlichkeit, weisse Tischwäsche aber fehlt. Sinnbildlich: Der junge Mann am Nebentisch trägt ein edles Jackett und darunter einen legeren Kapuzenpulli. Dieses anything goes prägt auch die Atmosphäre.

Zweitens, und dies ist noch viel wichtiger, überzeugt das Angebot: Kreativ, aber nicht zu verspielt war der süss-saure Sellerie mit Büffelmozzarella, Baumnüssen und Brunnenkresse (15.50 Fr.). Prächtig, auch wegen des perfekt rosa Kalbs, die Weiterentwicklung des Vitello tonnato (19.50 Fr.) mit einer Sauce auf Basis von geräucherter Forelle. Etwas weich war das Weisse des Stunden-Eis (16.50 Fr.), das gemäss Karte mit viel Petersilie serviert wird. Gemeint waren Püree und Chips von der Petersilienwurzel, dazu gehackter Peterli. Nur eines von vielen empfehlenswerten vegetarischen Gerichten. Dazu trinkt man jurassisches Pale Ale, empfehlenswerten Cava oder Pinot noir von Obrecht, der allerdings mit 11 Franken pro Dezi zu Buche schlägt. Der Cava wird im normalen Weinglas serviert, was den Genuss nicht mindert, im Gegenteil.

Womit wir beim dritten Punkt wären: der Unkompliziertheit und Liebenswürdigkeit des Services. Wer etwa statt Vor- und Hauptspeise drei Entrees bestellen will, kann das tun – und erhält fürs Gegenüber, das zwischenzeitlich wartet, erst noch einen Probierlöffel angeboten. So kann man beispielsweise zusätzlich noch die Forelle aus Bachs (18.50 Fr.) versuchen, die in einer ziemlich deftigen, aber tadellosen Bouillabaisse schwimmt; dazu gibts Wirz. Nicht zuletzt wird man nach dem Hauptgang – oder eben der dritten Vorspeise – gefragt, ob man satt sei oder noch ein Supplement wünsche. Man lässt aber am besten noch Platz für ein Dessert: Interessant und köstlich war die Rotweinglace mit Feigen-salami, Birne und Rosmarin (15.50 Fr.).

Hier will man wieder hin! Spätestens dann, wenn der Frühling beim Gemüseangebot so richtig Einzug gehalten hat. Was die Küche des Franz wohl mit Spargel, Erbsen und Rhabarber komponiert, wo sie doch schon mit Sellerie, Petersilienwurzel und Randen so wunderbares Essen hinbekommt? Doch, das dürfte köstlich werden.

**BREMGARTNERSTR. 18
8003 ZÜRICH**

TEL. 043 558 44 22 WWW.WIRTSCHAFTIMFRANZ.CH

Di 18–24 Uhr, Mi–Fr 11.30–14 Uhr und 18–24 Uhr, Sa 18–24 Uhr
Vorspeisen 15.50–19.50 Franken, Hauptspeisen 28.50–39.50 Franken

WUNSCHBEIZ In dieser Serie testen unsere Gastrokritiker alle 14 Tage ein Lokal, das die Leser aus drei Vorschlägen mittels Onlineabstimmung auswählen: www.tagesanzeiger.ch/forum

ZÜRITIPP

Essen / Trinken

30.3.–5.4.2017