

Französische Finesse



Opulenz
Blick ins
Café
Péclard.

Foto: Helke Grasser

GASTRO → Klein und fein geht es zu im Café Péclard. Es ist das Comeback gemütlicher Stunden.

anna.miller
@ringier.ch

Der Besuch im Café Péclard beginnt pompös im Salon Rouge: Der **opulent und in rot gehaltene Raum** ist aber nur einer von vieren – jeder ein wenig anders gestaltet. Manch einer bräuchte in Zeiten des Clean Chics einige Minuten, um sich an die mächtigen Samtstühle und das Dekor zu gewöhnen. Doch im Hause Schober, dem Zürcher Traditionshaus für Backwaren seit 1842, ist etwas Prunk erlaubt.

Das Café Péclard, nach dem neuen Pächter benannt und

Das Niederdorf kommt hier zusammen.

kulinarisch nach Frankreich ausgerichtet, zeigt, dass sich leichte südländische Gebäcktradition und Opulenz vergangener Zeiten vorzüglich kombinieren lassen. **So schwer die Samtessel, so einfach und gelungen sind die Speisen.** Wer ein Restaurant sucht, liegt hier falsch. Eher ist es ein Ort wahrer Gastfreundschaft, von liebevoll zubereiten Backwaren, wobei sich Schober Innovationen gegenüber

nicht verschliesst. Hier wird Schokolade mit Passionsfrucht vereint, ohne dass altbewährte Spezialitäten daneben untergehen würden.

Doch vor dem Dessert steigen wir währschaft mit Suppen ein. Sowohl Kürbiscrèmesuppe als auch Tomatensuppe sind **gelungen in der Konsistenz, cremig und frisch zubereitet.** Keine Geschmacksexplosion, aber solide Küche. «Wir versuchen, das Niederdorf beieinanderzuhalten», sagt

Chef Sebastian Woloschanowski. Es sei dem Péclard ein grosses Anliegen und

Genugtuung, wenn der Schnaps vom Laden nebenan und der Tee vom berühmten Kolonialwarenladen Schwarzenbach käme. Das Etikett «schweizerisch» haftet an vielen Küchentüren, doch selten wird dies so nah und traditionsbewusst umgesetzt wie hier.

Doch zurück zum französischen Einschlag, dem Elsässer Flammkuchen mit Speck, Creme fraîche und Zwiebeln. Er wird auf einem Holzbrettli serviert, ist dünn

gebacken und reich im Geschmack. Die Tartines Boeuf cru, Brotscheiben (das Brot kommt aus einem Lehmofen im Maggiatal) mit Tartar und Parmesan, überzeugen leider nicht gänzlich. Dem zarten Fleisch hätte ein härterer Boden gutgetan, das Basilikum lässt den Geschmack des rohen Rinderhacks schwinden. Doch unsere Begeisterung kehrt mit den Macarons zurück. Und mit dem fachkundigen Personal in der Confiterie mit dem Leuchten in den Augen. Hier wird noch Geschichte geschrieben – in der Konditorei Schober wie auch im Péclard. ●

Restaurant Péclard

**Napfgasse 4
8001 Zürich
Tel. 044 251 5150**

Vorspeisen: Kürbiscrèmesuppe 9.50 Fr., Tomatensuppe 10.50 Fr. dazu Olivenbrot

Hauptgang: Flamme kuche Alsacien 16 Fr., Tartines Boeuf cru 12.50 Fr.

Dessert: Macarons Rose/Framboise à 2 Fr.

Wir haben bezahlt: 77.80 Fr.

Essen: ●●●●●●

Ambiente: ●●●●●●

Service: ●●●●●●

Gäste: ●●●●

Räumlichkeiten: Die Räume Salon Rouge, Café Colonial, Züristube oder die Terrasse im Sommer lassen dem Gast viel Platz zur Auswahl.

Aktuell: Die Zuckerhasen werden von Hand in der Konditorei Schober gefertigt. Ein spezielles Ostergeschenk.

WEIN DER WOCHE



Kennt sich aus Weinakademiker Hans Georg Babits, www.babitswein.ch.

Authentische Neue Welt

ÜBERSEE → Ursprünglich aus dem Bordelais stammend, hat die Traubensorte Malbec in Argentinien eine neue Heimat gefunden. Dass die Südamerikaner daraus grosse Weine vinifizieren, beweist der Malbec der Finca Decero. Er wird in französischen Eichenfässern ausgebaut und überzeugt dank Aromen von schwarzen Beeren, Vanille und Pfeffer. Die Reben im Weinberg werden sorgsam von Hand gepflegt und spiegeln ihr Terroir. Von ewiggleichen Allerweltsweinen keine Spur. Der Decero Malbec eignet sich perfekt für den ersten Grillabend des Jahres.

Decero Malbec 2008, Mendoza, Argentinien, 22.90 Franken, Erhältlich bei www.riegger.ch



Agrelo im argentinischen Mendoza.

VERLOSUNG

Das Schweizer Cola

Blick am Abend und Sinalco Cola verlosen einen Gutschein für ein Essen im Café Péclard im Wert von 200 Franken. SMS mit Keyword Gastro ZH mit Namen, Handy-Nummer und E-Mail an 920 (1.50 Fr./SMS), Telefon 0901 560 007 (1.50 Fr.) oder gratis über WAP: <http://waptelnahme-online.vpch.ch/BAA51592>. Teilnahmeschluss: Sonntag, 21. März.



SMS mit GASTRO ZH und Adresse an 920 (1.50 Fr./SMS).

GUT ZU WISSEN

Damit der Wein zum Essen passt

Bei der Abstimmung von Essen und Wein muss unbedingt auf zweierlei Rücksicht genommen werden: Auf die Intensität und den Körper von Speise und Rebsaft. Finden Sie eine passende Kombination, und Sie erleben die perfekte Harmonie.