

Tages Anzeiger, ZüriTipp, 20. März 2008



Tafelspitz – gewissermassen das Raclette des Österreichers.

ÖSTERREICHISCHE SCHMANKERL IM RESTAURANT À L'OPÉRA

KNÖDEL-OFFENSIVE

Anlässlich der Fussball-EM werden diesen Sommer viele Restaurants Gerichte aus Österreich anbieten. Den Anfang macht schon mal das À l'Opéra beim Bellevue.

Von Daniel Böniger

Der EM sei Dank: Die eidgenössisch-habsburgische Freundschaft wird diesen Sommer ein unvergleichliches Hoch erleben. Natürlich werden wir Schweizer bis zum ersten Anpfiff alle wissen, dass der Bundespräsident Österreichs Heinz Fischer heisst. Dass der Neusiedlersee das grösste Gewässer der Alpenrepublik ist. Oder dass mit Kaiserschmarrn nicht royaler Unsinn gemeint ist. Zahlreiche Restaurants werden rund um den Fussball-Event ausserdem Spezialitäten unserer Nachbarn auf ihre Speisekarten nehmen. Den Anfang macht das À l'Opéra, wo bis 2. April «Österreichische Schmankerl» auf dem Menü stehen.

Natürlich wird Tafelspitz geboten, ein Verwandter des Siedfleischs. Er ist etwa als Vorspeise zu geniessen, fein aufgeschnitten und mit Stangensellerie-Apfeltatar und Meerrettichschaum serviert. Nur leider geht beim Testbesuch die Zwiebel-Schnittlauch-Sauce dazu vergessen, was die Fleischstranchen etwas trocken wirken lässt. Tadellos ist hingegen eine Tomatensuppe mit Schlagrahm, die vor allem dank ihrer Namensgebung als österreichische Kost durchgeht: Im Opéra heisst sie «Paradeisercremesuppe mit Schlagobers».

Natürlich kommen im edlen Speiselokal hinter der Oper zurzeit auch panierte Zubereitungen auf

den Tisch – unsere östlichen Nachbarn lieben es, allerlei Dinge in Mehl, Ei und Semmelbrösel zu packen. Gelungen ist das klassische Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch. Wenngleich Gurken-, Blatt- oder Kartoffelsalat, allenfalls noch Bratkartoffeln, die authentischeren Beilagen wären – im Opéra gibt es tipptoppe Pommes frites dazu.

Eine runde Sache ist die zweite Hauptspeise: ein sämiges Wiener Kalbsgulasch mit Sauerrahm und Serviettenknödel. Das Gericht verweist auf die österreichisch-ungarische Monarchie; es ist ein Genuss, mit den gebratenen Knödelscheiben als Beilage die leckere Fleischsauce aufzutunken.

Zwei Dinge bleiben zu hoffen: einerseits, dass andere Lokale mehr als zwei verschiedene österreichische Tropfen auf ihre Weinkarten nehmen werden, wenn sie im Sommer auf österreichische Spezialitäten setzen. Und dass auch die Österreicher ihren Horizont erweitern und sich für Capuns und Waadtländer Saucisson zu interessieren beginnen. Wenigstens bis zur EM.

Zürich, Falkenstr. 6

Tel. 044 258 98 98, www.ambassadorhotel.com

Öffnungszeiten: täglich 6.15–24 Uhr.

Preise: Vorspeisen 8–34.50, Hauptgänge 19–49.

Wein offen ab 5.80, Flasche 7 ab 35 Franken.

• Nichtraucherbereich vorhanden.