



Kronenhalle

Mousse oder nicht Mousse

Ob man auf die schwarze Liste des Restaurants «Kronenhalle» kommt, wenn man es unterlässt, die Mousse au chocolat zu bestellen, einen der Klassiker des

Hauses, wissen wir nicht. Aber erfahren werden wir es beim nächsten Mal. Wir wagen es nämlich, zum Dessert etwas Abweichendes zu ordern: die Mousseline von Erdbeeren (Fr. 22.–), einen kühlen, frischen Abschluss des Abends. Kein kreativer Höhenflug, aber kulinarische Sorgfalt.

Nachtisch zu bestellen, ist in diesem Restaurant unumgänglich. Doch zuerst geht es um die Vorspeisen. Oder, um noch einen Moment zuvor einzusteigen, um die Aperitifs. Der diensthabende Maitre bietet Weisswein an, rät zu einem Räschling von Erich Meier aus Uetikon am See, serviert formvollendet. Flasche am Tisch, Minikaraffe, kleinvolumiges Glas. Allen, die mit teuren Glasmarken aufgewachsen sind, sei gesagt, dass so was der Standard war in der feinen Gastronomie, bis weit in die 1970er hinein. Nostalgisches Flair macht sich spätestens in diesem Moment breit. Zumal auch sonst alles so ist, wie es ganz früher mal war. Das Ambiente, die vielen Bilder, das Holz, die Stimmung. Alles tausendmal beschrieben, alles noch immer sehenswert. Ein Museum, in dem es internationaler zugeht als in jedem anderen Gasthaus Zürichs. Wer seinen ausländischen Geschäftspartnern was bieten will, führt sie aus in die «Kronenhalle», zu Küchenchef Peter Schärer. Und lässt wählen zwischen schottischem Rauchlachs (Fr. 38.–), dem Omelett mit Kräutern (Fr. 24.–), einer Oxtail (Fr. 18.–) oder, aus der saisonalen Abteilung der Karte gewählt, der Burrata auf Kräutersalat (Fr. 20.–) oder dem Sashimi vom Gelbflossenthunfisch mit Ingwer (Fr. 38.–). Auch bei den Hauptgängen muss man sich entscheiden: klassisch oder zeitgemäss. Also geschnetzelter Kalbsleber mit Zwiebeln und Rösti (Fr. 54.–) beziehungsweise Chateaubriand (Fr. 156.– für zwei Personen) aus der Nostalgieecke. Vielleicht lieber Piccata milanese (Fr. 58.–) oder Dinkelgeschnetzelter mit Wildreis (Fr. 45.–)? Kein Problem.

Wir bleiben bei der Klassik und werden glücklich. Der Crevettencocktail (Fr. 34.–) lässt sich mit normalen Gastrokritikermassstäben kaum messen: viele Garnelen, viel Sauce, dazu Toast à part. Lecker ist. Unser Wienerschnitzel (Fr. 55.–) können wir mit Rösti haben, aber wir nehmen Kartoffel-Gurken-Salat wie in Wien und sind ziemlich begeistert. Soufflierende Panierung, saftiges Inneres: Das bekommen nicht allzu viele Zür-

cher Lokale ähnlich gut oder besser hin. Und erst der Salat: gut abgeschmeckt, frisch und animierend. Dazu, wo wir schon bei der Vorspeise bei Meier waren, ein Glas Pinot noir selbigen Hauses. Wer lieber eine Flasche hätte: Das Angebot reicht vom Fläscher Pinot blanc von Adank (Fr. 83.–) bis zu Highlights à la Latour 2007 (Fr. 995.–). Und wo, wenn nicht hier, wäre der Ort, um anschliessend noch einen Digestif zu trinken! Zu diesem Zweck könnte man auch in die Bar wechseln, die ähnlich legendär ist wie das Restaurant und einen ebenso sensationellen Service bietet. Nächstes Mal, beschliessen wir nach dem Bezahlen der traditionell nicht unerheblich hohen Rechnung, bestellen wir doch die Mousse au chocolat. Hier auf schwarze Listen zu geraten, wäre ein echtes Drama. wf

Rämistrasse 4, 8001 Zürich
Fon 044 262 99 00
www.kronenhalle.com
mo-so 11.45–24 Uhr
(Küche 12–22 Uhr)
Bar: mo-do & so 17–24,
fr & sa 17–0.30 Uhr
HG Fr. 30–78

h m r s v

Zürcher Institutionen: Rang 1