

In den Medien.

MONTE PRIMERO – MÜNSTERHOF

NZZ, 26. Oktober 2006 - A la Carte - Peter Suter

Tipptoppe Tapas Die Wirtin Andrea Zimmermann ist vor einigen Monaten vom «Vorderberg», den sie in einen spanischen «Monte Primero» verwandelt hatte, mit einem Teil des Teams in die Stadt hinuntergezogen. Das Restaurant «Münsterhof» wurde mit dem spanischen Namen garniert, obschon man von diesem Lokal aus eher vergeblich nach einem Berg Aussicht hält. Doch wer auf der Suche nach Tapas ist, wie sie zuvor in Fluntern oben zu haben waren, ist am richtigen Ort.

Von Montag bis Samstag kann man sich im gemütlichen Stübchen im Erdgeschoss von den Morgenstunden bis spätabends Tapas in 28 Variationen schmecken lassen, und dies durchgehend - was nicht heissen will, dass ein und dieselbe Person 14 Stunden am Tisch sitzen soll. Wir haben zu viert an einem Abend die journalistische Sorgfaltspflicht zwar nicht ganz erfüllt und zusammen nur 22 verschiedene Spezialitäten verkostet, aber für eine Beurteilung der Qualität reichte es aus: Sie ist tadellos! Vollständigkeit wird nun auch bei der Erwähnung der Häppchen nicht angestrebt. Bei den «Verduras» (Fr. 3.50, 5.50 und 8.-) vermochten zum Einstieg zu gefallen: Tomatenbrot mit Olivenöl und Meersalz; Crostini mit Tomaten, recht viel Knoblauch und Basilikum; gebratene Austernpilze; pikante Kartoffeln sowie eine in ihrer Einfachheit schon fast wieder raffinierte Tortilla española, die Omelette mit Kartoffeln mit ihrem ganz besonderen Geschmack. Ein Gemüsespiess aus dem Ofen und ein Auberginen-Püree waren ordentlich.

«Pescados» und «Carnes» (Fr. 5.50 bis 12.-): hervorragende Baby-Tintenfische mit Knoblauch und Kräutern, Thunfischtatar, gebratene Riesencrevetten, Jakobsmuschel vom Grill mit Vanille-Öl, feurige Chorizo auf geröstetem Brot, Fleischbällchen in Tomatensauce, Spiess mit frischer Feige, Rohschinken und Büffelmozzarella. Bei schmackhaften «Especiales» (Fr. 13.-) konnte etwas Kaviar zu Kartoffelpüree und zu einem Artischockenherz mit Wachtelei nicht viel mehr als ein Farbtupfer sein, gebratene Gänseleber mit Portwein war ausgezeichnet. - Gute bis überaus kostbare spanische Weine, und die muntere Patronne hat den Service im Griff. Im ersten Stock mit hübscher Einrichtung werden «ausgewachsene» Beispiele der klassischen spanischen Küche angeboten.

Züritipp, TAGESANZEIGER 19. - 25. Oktober 2006 - Spanien in der City

Andrea Zimmermann hat das Konzept ihres Restaurants Monte Primero von der Traminsel Kirche Fluntern hinunter in den Münsterhof gezügelt. Der Umzug in die Innenstadt ist reibungslos verlaufen.

Von Daniel Böniger Das Restaurant Münsterhof heisst seit einigen Wochen Monte Primero. Die Gastgeberin Andrea Zimmermann ist mit ihrem gleichnamigen spanischen Restaurant vom Zürichberg hinunter in die City gezügelt – und selbstverständlich kommen auch an ihrer neuen Wirkungsstätte Tapas auf den Tisch: Im Erdgeschoss nämlich, wo in eleganter, aber gemütlicher Atmosphäre diskutiert und Wein getrunken wird. Es sind moderne Interpretationen der spanischen Häppchen, das heisst, es darf neben Manchego-Käse mit Honig, Oliven und Chorizo auch mal ein Tatar vom edlen Bonito-Tunfisch oder ein Artischockenherz mit Wachtelei und Kaviar sein. Solche Kleinigkeiten haben ihren Preis – mit dem kleinen Portemonnaie sollte man sowieso nicht im Münsterhof einkehren.

Das gilt auch im ersten, weiss eingedeckten Stock. Klassische spanische Spezialitäten und deren zeitgemässe Weiterentwicklungen machen auch dort das Angebot aus: Man beginnt das Essen beispielsweise mit einem einfachen Lattichsalat mit Zwiebeln, Oliven und Tomaten oder komplexer mit einer halben Portion Penne Monte Primero mit Lammwürfeln, Tomaten und Auberginen. Die Teigwaren sind lecker, wengleich die Frage auftaucht, wie spanisch denn ein solcher Pastagang überhaupt ist. Garantiert spanisch sind sämtliche Weine im Monte Primero: Die Gastgeberin rät zu einem M2 de Matallana 2003 aus dem Ribera del Duero - ein facettenreicher Tropfen.

Andrea Zimmermann hat sämtliche Gerichte höchstpersönlich rezeptiert – wengleich sie im Münsterhof nicht in der Küche steht, sondern ihre Hingabe vor allem den Gästen an den Tischen widmet. Das war aber schon vor dem Umzug der Fall, und drum bleibt das an der Limmat genauso. Von einem Monte Segundo kann jedenfalls auch am neuen Ort nicht die Rede sein.

20 Minuten 27. September 2006 - Einfach köstlich

Beste Zutaten, mediterrane Gerichte und freundlicher Service: Schön, ist das Restaurant Monte Primero vom Zürichberg mitten in die Altstadt umgezogen.

Es gibt kulinarische Reisen, die sind so bunt wie Bollywoodfilme oder so rasant wie Achterbahnfahrten. Die Küche des Monte Primero ist das Gegenteil: Sie lädt — ganz ohne Chichi — zu einer Reise zum Ursprung der Geschmäcker ein. Gekocht wird mit wenigen, dafür hervorragenden Zutaten. So wird der Sommersalat mit frischem Ziegenkäse und caramelisierten Pinienkernen mit einer hellroten Sauce serviert, die so lecker ist, dass man für ihr Rezept jederzeit heftigst mit dem Küchenchef flirten würde. «Weisser Balsamico-Essig, Olivenöl und frische Tomaten» — mehr verrät die Chefin des Hauses nicht. Das Gemüse aus dem Ofen mit Büffelmozzarella ist ebenso gut: Auberginen, Zuchetti und Peperoni sind bissfest und passen prima zum mürben Käse. Und auch beim Hauptgang hört das Lob nicht auf: Es gibt gebratene Riesencrevetten mit Olivenöl und Knoblauch, die schön scharf sind. Der Risotto ist etwas gar al dente, aber lecker — vor allem den Sherry-Risotto sollte man unbedingt kosten. Davon gabs sogar ein Probiererchen, da sich die Testesserin bei all der Auswahl nicht entscheiden konnte ... Das Lammmentrecôte im Speckmantel ist zart, die Bratkartoffeln haben einen tollen Rosmarin-Touch, und zu guter Letzt kommt noch eine superfeine Crema catalana auf den Tisch. Und wenn einem dann zum Schluss die Rechnung serviert wird, lernt man: Gutes hat seinen Preis. Aber es lohnt sich.