

## **In den Medien.**

### **MONTE PRIMERO – VORDERBERG**

**Zürich geht aus! Das Mittelmeer am Zürichberg** Man fühlt sich ein bisschen wie mitten in einer Modelleisenbahnanlage im Restaurant "Monte Primero", oben am Zürichberg in diesem historischen Haus bei der Tramhaltestelle "Kirche Fluntern". Denn links und rechts surren - glücklicherweise unhörbar - laufend Trams vorbei. Das in Farben und Formen stilsichere und gepflegte Interieur lässt vom ersten Moment an ein behagliches Gefühl aufkommen, die Tischabstände eignen sich angenehmerweise für ein vertrauliches Gespräch. Der Blick aus dem Fenster ist zwar nicht gerade verführerisch, dafür schaut man umso lieber auf die Teller. Denn was da geboten wird, ist von A bis Z eine Augenweide. Wir beginnen mit einigen Tapas, diesen kleinen spanischen Köstlichkeiten. Aus gut zwei Dutzend verschiedenen Häppchen (3.50 - bis 13.-) wählen wir Gemüsespiess vom Grill, Artischockenherz mit Wachtelei und Kaviar, Jamón Serrano und gebratene Baby-Tintenfische an Knoblauch & Kräutern. Das Haus legt als Amuse bouche noch Riesencrevette an Tartarsauce dazu. Natürlich: Auf Spanisch würde das alles noch viel leckerer klingen. Ist aber gar nicht nötig. Denn die Tapas sind aus erstklassigen - so fein und schmackhaft zubereitet, das man sich schon fast fragt, ob man den bestellten Hauptgang vielleicht nicht doch lieber annullieren und sich durch die ganze Tapas-Karte probieren sollte... Was wir dann zum Glück doch nicht taten. Aus dem Angebot an Hauptspeisen entschieden wir uns für Solomillo de buey (Rindsfilet vom Grill mit frischen Kräutern) und Parillada nach Tagesangebot (Thunfisch, Scampi, Coquilles St. Jacques, Loup de Mer) - beides ein Genuss zum Zurücklehnen und es sich wirklich gut gehen lassen. Ebenfalls ausgezeichnet ist der Beilagen-Spinat (6.-). Bei den Weinen verliessen wir uns für einmal ganz auf die Empfehlungen des sympathischen und kompetenten Servicepersonals um die Gastgeberin Andrea Zimmermann. Viele der ausgesuchten Weine auf der sehr gut assortierten Karte gibt es nämlich auch im Offenausschank (Kompliment!), nur gerade die ganz grossen Namen kann man nicht glasweise ordern. Dass wir eigentlich kein Dessert mehr wollten, dann aber doch noch eins bestellen, lag wiederum an der charmanten Damen vom Service. Das Dessert heisst "Guya" (16.-) und es ist ein wunderbares Schokoladen-Soufflé, das mit seiner Warmherzigkeit die Atmosphäre im "Monte Primero" perfekt widerspiegelt.

### **Carlo Bernasconi's Business Lunch Guide**

Das bei der Kirche Fluntern angesiedelte Lokal, früher hiess es Vorderberg, bietet unter dem neuen Namen einfache, aber meist lecker zubereitete spanische Gerichte an, die in einem schönen grossen Raum serviert werden; seine warmen Farbtöne vermitteln eine angenehm beruhigende Atmosphäre, um nicht zu sagen ein fast schon genuin mediterranes Flair. Man sitzt grosszügig, hat Platz für seine Papiere und bezahlt sich nicht krumm und dämlich. Es versteht sich von selbst, dass die Gerichte von entsprechenden Crus aus der iberischen Halbinsel begleitet werden; die Auswahl ist nicht riesig, doch gibt's für jedes Portemonnaie das Passende. Ein kleines Schmuckstück in diesem sonst an Restaurants ärmlichen Viertel. Übrigens: eines der letzten Lokale Zürichs mit einer Kegelbahn.



### **Gault Millau 2005**

Bis Lord Norman Foster das altherwürdige Grandhotel Dolder wieder aufgemöbelt hat, wird es wohl so bleiben, wie es ist: Der Zürichberg als kulinarische Einöde mit ganz wenigen Oasen. Mehr Wohn- als Ausgehquartier, ist der anspruchsvolle Esser gezwungen, in die Niederungen der Stadt zu exilieren, will er seinen Gaumen verwöhnen. In dieser gastronomischen Wüste ist seit etwas mehr als einem Jahr eine Oase erblüht. Das ehemalige Studentenlokal "Vorderberg", wo die Zofingia noch immer ihren Stammtisch besitzt, firmiert neuerdings unter dem etwas zeitgemässeren Namen "Monte Primero". Als Verkehrsinsel zwischen Tramtrasse und Zürichbergstrasse gelegen, wurde es einer Komplettrenovation unterzogen. Heute bietet es eine moderne Einrichtung und einen angesichts des tosenden Verkehrs erstaunlich lauschigen Garten. Das kulinarische Programm hat sich der iberischen Küche verschrieben, allerdings nicht dem notorischen Tapas-Chorizo-Pollo Einerlei. Das Tartar vom Bonito war aus fangfrischem Fisch subtil zubereitet. Der Serranoschinken - serviert mit dem klassischen Tomatenbrot - schmeckte fast so gut wie ein Jamón Jabugo von den mit Eicheln gemästeten Halbwildschweinen aus der Extremadura. Der Lucioperca (Zander) war perfekt auf den Punkt gegart und wurde mit einer vorzüglichen Ratatouille serviert. Das Semicentrale mit Kaviar hat das Zeug zum Klassiker: Die Verbindung von Kartoffelstock und bestem Olivenöl, bedeckt mit Kaviar, ist eine ästhetische und geschmackliche Innovation - subtile, zeitgemässe Küche. Der Service und die von spanischen Provenienzen dominierte Weinkarte sind ebenfalls überzeugend. Und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt.



### **Gault Millau 2004**

Der Zürichberg ist nicht gerade reich an Restaurants, an guten schon gar nicht. Mehr Wohn- als Ausgehquartier, zwingt er anspruchsvolle Esser, in die Niederungen der Stadt zu exilieren, wenn sie auswärts speisen möchten. In dieser gastronomischen Wüste hat sich seit kurzem eine Oase eingemischt. Das ehemalige Studentenlokal "Vorderberg", wo die Zofingia noch immer ihren Stammtisch besitzt, firmiert neuerdings unter dem anspruchsvolleren Namen "Monte Primero". Als Verkehrsinsel zwischen Tramtrasse und Zürichbergstrasse gelegen, wurde das Restaurant einer Komplettrenovation unterzogen und bietet heute eine moderne Einrichtung und einen angesichts des tosenden Verkehrs erstaunlich lauschigen Garten. Die kulinarische Programmation schielt nach Iberien, kultiviert dabei allerdings nicht den notorischen Tapas-Chorizo-Pollo-Einerlei, sondern versucht sich an einer zeitgemässen Interpretation spanischer Kochkunst. Die Reiscrevetten vom Grill wurden mit einer Peperonata a la español serviert - blanchierten, mit einem Touch Cava-Essig aromatisierten Peperoni - eine leichte, moderne Vorspeise. Das Semicentrale mit Kaviar hat das Zeug zum Klassiker; Die Verbindung von Kartoffelstock mit bestem Olivenöl und Kaviar obendrauf ist eine ästhetisch und geschmacklich gelungene Innovation. Einwandfrei auch das geschmorte Salbei-Perlhuhn mit Ratatouille: So sieht heutige Understatement-Küche aus. Nur bei der Crema catalana sind wir uns Besseres gewohnt. Weil aber der Service und die von spanischen Provenienzen dominierte Weinkarte wirklich überzeugten, konnten wir diesen Ausrutscher problemlos verdauen.

## **Delikatessen**

Hausherrin ist die Zofingia, mit Gründungsjahr 1819 die älteste Studentenverbindung der Schweiz. Sie rettete in den Sechzigerjahren die von Fünfer- und Sechsertram umschlungene historische Fluntern-Häusergruppe vor dem Abbruch. Eine Tatsache, die die Bevölkerung des Quartiers zu schätzen weiss, denn der Zürichberg ist von schönen Restaurants nicht verwöhnt, und um dieses Bilderbuchensemble wäre es wirklich schade gewesen. Von der alten Burschenherrlichkeit ist im ehemaligen "zum Vorderberg" freilich nichts mehr zu spüren. Der Raum zeigt nach der Renovation Geschmack ohne Schnickschnack, er lebt von Glas und viel sattem Braunrot mit der prosaischen Bezeichnung Ral 3011.

Seit die knapp 30-jährige, mediterran herzliche Pächterin Andrea Zimmermann das Restaurant führt, weht ein neuer Wind, gerade so wie auf einem Berg, eben dem "Monte Primero". Sie hat mit ihrem Elan und mit diesem frischen Wind die Speisekarte kräftig durchlüftet. Denn Küchenchef Michael Müller beherrscht die hohe Schule der variantenreichen Tapas-Zubereitung. Ob die Pimientos de Padron tatsächlich aus dem Städtchen adron stammen, dem Geburtsort der berühmten galicischen Poetin Rosalia de Castro, bleibe dahingestellt. Lecker sind sie jedenfalls, die Tapas, vom schwarzen Reis mit Riesencrevetten zu den Käsekroketten oder von einem ganz gewöhnlichen Stückchen Tortilla bis zur Entenleber mit Porot. Ein Bonito-Fischtartar und ein Glas süffiger Albarino, der kräftige Weisse aus Galicien - Fluntern olé. Wer weiterhin in Tapamania schnabulierend schwelgt, wird die Koriander-Knoblauch-Suppe mit pochiertem Ei und die Bohnensuppe mit Speck zwar auslassen, mit dem Schweinsfilet an - man bemerke - weissem Tomatenschaum - oder einem Lammcarré mit Schwarzwurzeln wohl aber trotzdem bald überfordert sein. Doch vielleicht rutscht ja noch ein Postre hinunter, etwa die Crema catalana oder die Suelas, ein Türmchen von Zuckerblättereig mit Früchten. Der Service ist fröhlich und polyglott. Andrea Zimmermann beherzigt das Motto ihrer Mutter: "Im Gastgewerbe muss man die Menschen lieben!" Willkommen fühlt sich jeder Gast, auch ohne akademische Weihen. Am Wochenende ist das Restaurant geschlossen, für Gruppen lässt die Wirtin jedoch mit sich reden.

(es/dm)