

**A**

## Alden

### *Eine Oase echter Klasse*

Wer sich im «Alden» niederlässt, den umfließt – wohl wahr, was im Vorjahr über der Beschreibung dieses Lokals als Titel stand – «Ein Gefühl des Glücks».

Mitten im Bankenviertel steht das Stadtpalais aus dem Fin de Siècle, ein wunderbares Boutique-Hotel, dessen Küche wir über Mittag geniessen wollen. Draussen ist es noch etwas gar frisch, und so lassen wir uns im Bistro in unmittelbarer Nähe der Bar in einem Erker nieder und werden – wer A wie Alden sagt, darf auch C sagen – von einer Bedienung namens Caminada umsorgt, die in Berufsauffassung wie Dialekt dem grossen jungen Koch auf Schauenstein alle Ehre macht: Frau Caminada weiss alles – angefangen vom Wein über das Angebot auf der Karte bis zu den heissen Tipps.

Der Gruss aus der Küche – ein Randensüppchen mit einem Bissen fangfrischem Fisch – ist jedenfalls schon mal so verheissungsvoll wie die Tranksame, die mein Begleiter, ein leidenschaftlicher Wein-Afficionado auswählt: frische Limetten, Zitronengras, Grapefruit und eine Spur von Quitten und Pflaumen strömen aus dem

Glas, in dem ein Vinattieri Bianco liegt (Fr. 9.–/dl) – ein quirliger Begleiter zu den wunderbaren Zitronen-Ricotta-Ravioli auf geschmortem Trevisano (Fr. 26.–) sowie zum bissfesten und trotzdem geschmeidigen Risotto mit getrockneten Tomaten und grünem Spargel (Fr. 24.–). Im Erker lässt es sich fabelhaft sein und reden, die Tische im Bistro sind in angenehmer Distanz wie das Personal – manchmal, man muss leider auch B sagen, etwas gar viel, wenn etwa der Chef de Service dieses Namens ungerührt an leergegessenen Tellern vorbeistakst und – Hierarchiedenken ist ihm offenbar alles – das Gesinde die Arbeit mit dem Gast machen lässt. Immerhin: Die neue Directrice Maria Büeler Zischler lässt es sich nicht nehmen, ein paar Minuten zu uns Unbekannten an den Tisch zu kommen und zu verraten, dass künftig für die Besucher der nahegelegenen Tonhalle nicht nur vor den Konzerten, sondern auch danach die Tische gedeckt werden. Die Frau ist, wie auch der neue Küchenchef, ein Gewinn für das Juwel im Herzen der Stadt – wer mehr als zehn Jahre im wunderbaren Luzerner «Hotel Montana» gewirkt hat, der weiss, wie Gäste erfolgreich gewonnen werden. Wir wenden uns, vergnügt, weil wir die kulinarische Einöde nach dem letzten Ton im Musiktempel endlich verbannt wissen,

einem Rotwein zu, der uns weiter jubilieren lässt: einem Dogaia (Fr. 11.–/dl), auch aus der Schweizer Sonnenstube. Aus dem Glas strömt die ganze Kraft des Traubenguts (Gamaret und Merlot), verbunden mit der weltläufigen Erfahrung des Winzers Guido Brivio. Der dazu gereichte Fischsteller, die Tagesempfehlung, mit etwas Sommergemüse (Fr. 35.–) ist delikat, das Kalbsgeschnetzelte (Fr. 48.–), bei dem die Rösti etwas arg im Saucenspiegel versinkt, trotz alledem hervorragend – was auch einer guten Kruste des Erdäpfelkuchens zu verdanken war. Äusserst ausreichend zuletzt das Tagesdessert, ein Ananas-Tiramisu (Fr. 8.–) – ebenso lecker wie die zum Kaffee gereichten Friandises. Das Haus, in dem sich neben dem Bistro auch im Restaurant – oder bei sommerlicher Wärme auch vor dem Haus – ungestört verweilen lässt, hat mit dem neuen Küchenchef Roland Höhmann einen begabten Mann in der Küche, der marktfrisch-mediterran seine Kunst zelebriert und das Hotel auch für Gourmets zu einem Must macht. Und Zürich hat mit dem «Alden» einen Platz, der in der Stadt der zunehmenden Eitelkeit äusserst wohltuend wirkt: eine Oase echter Klasse. cg

Splügenstrasse 2, 8002 Zürich



Fon 044 289 99 99

www.alden.ch

mo-so 6.30–0.30 Uhr (Küche 11–23 Uhr)

HG Fr. 24–66

**h m n s t v**

  Zürich, Rentenanstalt

Linien 5, 161, 165

**Grosse Küche für Gourmets: Rang 9**