



land erinnern, etwa die hausgemachte Leberknödelsuppe. Ansonsten werden gutbürgerliche Klassiker serviert. Wienerschnitzel und Rindsschmorbraten, aber auch Kutteln, Siedfleisch vom Hohrücken oder Kalbskopf, und auf jedem Tisch stehen dunkle, knusprige Bürlis bereit – welche dann aber auch berechnet werden (Fr. 1.70). Wir gönnen uns zunächst den marinierten Lachs mit Dill-Senf-Sauce (Fr. 19.–) und anschliessend das Cordon bleu vom Kalb (Fr. 41.–), an welchem nichts auszusetzen ist – das allerdings auf einem dermassen heissen Teller gebracht wird, dass wir uns trotz Mahnung vom Kellner die Finger verbrennen. Dazu trinken wir glasweise den Ribón Vendimia Seleccionada aus dem Ribera del Duero, der 20 Monate im Eichenfass reifte. Die Dessertkarte beginnt – ganz alte Schule – mit Hochprozentigem wie Grappa, Cognac und Likören. Erst danach folgen gluschtige Spezialitäten wie Baumnussparfait (Fr. 11.50) und Öpfelküchli (Fr. 13.50). *stm*

In Gassen 16, 8001 Zürich
Fon 044 221 18 05
www.zumkropf.ch
mo-sa 11.30–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
so geschlossen, Juli und August auch
sa sowie ganz 20. Juli bis 11. August
HG Fr. 22.50–41

h m t v

Gut und bürgerlich: Rang 9

Zunft-**haus zur Waag**

Tanz auf vielen Hochzeiten

Mit seiner blauen Farbe hat das «Zunft-
haus zur Waag» wahrscheinlich die auf-
fälligste Fassade auf dem neu gestal-
teten Münsterhof. Das stolze Haus mit
dem freien Blick auf das Fraumünster
ist auch gastronomisch eine Erfolgsges-
chichte. Es brilliert nicht nur mit einem
sehr guten Restaurant im ersten Stock,
sondern auch mit einer ganzen Reihe
von Bankettsälen und -räumen, die
ausserordentlich gut gebucht sind. Die
Nähe zu Stadthaus und Kirche macht es
zum Beispiel zu einer gesuchten Adresse
für Hochzeiten.

Sepp Wimmer, der Pächter, hat sei-
nen Laden fest im Griff und trotzdem
immer Zeit für ein freundliches Wort
mit den Gästen. Bei unserem Besuch
an einem Dienstagabend war das Res-
taurant proppenvoll, und der Pächter
erklärte uns ganz entspannt, dass
gleichzeitig im Hause noch drei Ban-
kette verschiedener Grössenordnung
stattfänden. Davon war im Restaurant
nichts zu spüren. Alles klappte wie am
Schnürchen, die einzelnen Gerichte

waren perfekt zubereitet und wurden
von ausserordentlich freundlichem Per-
sonal serviert.

Einer der Gründe für den Erfolg liegt
sicher in der Tatsache, dass man hier
nichts Modisches oder Ausgefallenes
serviert. Auf der Karte findet sich das,
was das Publikum in einem solchen
Hause erwartet. Nicht die Raffinesse
der Rezepte ist der Schlüssel zum Erfolg,
sondern hervorragende Produkte in
einfachen, perfekt ausgeführten Zube-
reitungen. Das galt bereits für die
Vorspeisen. Das geräucherte Zürichsee-
felchenfilet mit Chicorée und Orangenfi-
lets (Fr. 24.50) schmeckte hervorragend,
genauso wie die gebratene Entenleber
mit Trockenfrüchte-Strudel (Fr. 26.50).
Fische gehören ohnehin zu den Spe-
zialitäten des Hauses am Münsterhof.
Die Eglifilets meunière in Mandelbutter
mit Blattspinat erwartet man fast zwin-
gend auf einer Karte dieses Zuschnitts.
In dieser Qualität erhält man sie aber
ganz selten. Sie sind übrigens sowohl
als Vorspeise wie auch als Hauptgang
erhältlich (Fr. 38.–/48.–). Auch das Wie-
nerschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat
und Preiselbeeren war ein Augen- und
Gaumenschmaus. Die Panade war schön
gewellt, das Fleisch dünn, aber nicht zu
trocken und die Salatsauce wunderbar
ausbalanciert.

Die Dessertkarte ist voll von Angeboten,
die an die eigene Kindheit erinnern. Das
Rezept für die Schokoladenmousse soll
vor vielen Jahrzehnten vom ehemali-
gen Zunftmeister und Konditor Chardon
erfunden worden sein. Dem sei, wie es
wolle: Die Mousse (Fr. 16.50) ist ein
Traum und wird wohl nie von dieser
Karte verschwinden.

Selbstverständlich gehört zu einem Haus
dieser Klasse auch ein entsprechendes
Angebot an Weinen. Auch wenn ein
gewichtiger Akzent auf Gewächsen aus
der Region liegt (zum Beispiel der Find-
ling von Peter Gehring in Freienstein),
gibt es für die internationale Kundschaft
selbstverständlich auch grosse Namen
aus Frankreich zu vernünftigen kalkulierten
Preisen (zum Beispiel Pontet-Canet 2000
für Fr. 195.–). *pw*

Münsterhof 8, 8001 Zürich
Fon 044 216 99 66
www.zunft-
haus-zur-waag.ch
mo-sa 11.30–15 & 18–23 Uhr
(Küche 11.30–14 & 18–22 Uhr),
so geschlossen (ausser im
November/Dezember) sowie
14. Juli bis 12. August
HG Fr. 35.50–58

h m t v

Fisch auf den Tisch: Rang 4