



Vom Traditionslokal zum Talk of Town: Die Bauernschänke ist mit Gerichten wie „Brot mit Tunke“ zum Stadtgespräch geworden

Foto: Lukas Lienhard

13/

BAUERNSCHÄNKE Zürich

Es kann passieren, dass selbst eingefleischte Schweinefleisch-Verweigerer dank des hiesigen Schweinebauchgröstels nie wieder etwas anderes zu essen gedenken. So knusprig die Konsistenz, so perfekt eingebettet in die hausgemachte Asia-Mayonnaise mit Spuren von Koriander und Chili, so appetitlich in Salatblätter wickelbar – zu Recht die Signature-Speise des Hauses. Ansonsten besticht die Beize* unter der Ägide von Nenad Mlinarevic (18 Punkte im Gault-Millau, zwei Michelin-Sterne) und Küchenchef Thomas Brandner durch unaufgeregte Eleganz, sowohl kulinarisch als auch atmosphärisch. Gesessen wird an polierten Holztischen der 100 Jahre alten Stube, die überwiegend regionalen Speisen werden auf schlichtem Steingutgeschirr serviert. So ungekünstelt die Namen auf der Karte (Ochsenherztomate/Stracchino/Basilikum), so spektakulär die Qualität der Zutaten. Die auf der Zunge zergehende Tomate wird von einem hausgemachten Schnittlauchöl umschmeichelt, das seinesgleichen sucht. In federleichten Zalto-Gläsern fühlt sich der Rote aus Südfrankreich wohl (Domaine de Courbis, 2015, unkonventionell, gehaltvoll, ohne zu erschlagen). Einziges Manko: Anderthalb Stunden nach Öffnung sind die Tagesspezialitäten aus. Dabei hätte jeder das Recht auf die luftige Brïoche mit Shiitake-Creme und gehobelten Champignons haben sollen. Ach ja: Teller und Tische sind zum Teilen gedacht. Sarah Lau

Ein moderner Quartierstreff mit sympathisch-überraschender Karte und charmanter Service-Crew (ach Naomi!). Gehört definitiv zu Zürichs Top-Neuzugängen des Jahres.

BAUERNSCHÄNKE Rindermarkt 24
Tel. +41/44-262 41 30
Mo–Fr 11.30 Uhr–14 Uhr und
18 Uhr–24 Uhr, Sa 18 Uhr–24 Uhr
bauernschaenke.ch

PREISE pro Teller zwischen 6,50 und 43 Euro, wobei man durchschnittlich vier Teller pro Person einplanen sollte



SCHON GEWUST? Beschreibt im Schweizerischen eine Kneipe beziehungsweise ein einfaches Gasthaus