



## RIAS

Gerbegasse 6  
044 814 26 52  
www.rias.ch  
info@rias.ch

Hansruedi Nef und Monique Mudry,  
Doris Specogna  
Geschlossen: Samstag und Sonntag,  
17. Dezember bis 9. Januar, 31. März  
bis 9. April, 14. Juli bis 6. August  
M24.-/29.- / L 24.-/38.-D 89.-/135.-/  
à la carte 43.- / 82.-

<Darf ich Ihnen unseren Gourmet-Hack-Braten empfehlen? Einen besseren finden Sie auf der ganzen Welt nicht!> sagt die freundliche Servicemitarbeiterin. Widerspruch zwecklos, aber zu bereuen hatten wir nix: Hansruedi Nef beherrscht sein Handwerk – toller Braten, gute Morchelrahmsauce, tadelloser Trüffelkartoffelstock. Der Chef mag <Grosi's Küche> und führt auch <Surbrotä> oder einen Klassiker wie <Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart> auf seiner Karte. Die Klasse liegt im Detail: Geschnetzelt wird zarte Kalbshuft, die Champignonsauce dazu angenehm, die Rösti perfekt knusprig.

Gute traditionelle Küche also? Der Chef hat auch eine ganz andere Seite. Davon zeigt die (trotz Trüffelöl) wunderbare Kartoffel - espumas mit zartem Kalbsbäggli als Amuse-Bouche. Dazu passt die recht schwere, aber ausgezeichnete Currysuppe aus reiner Kokosmilch mit gebratener Jakobsmuschel. Und sein Talent kommt beim <Gang des Abends> besonders gut zur Geltung: ein raffiniert pochierter Saibling (mit etwas schwarzem Trüffel), ein erfrischendes Saiblingstartar mit Limonenöl, dazu eine verblüffende Pastissauce, aufgebaut auf einem kräftigen Fischfond! Ebenfalls im <Gourmet Menu>: Entenvariation, Hummer und Hummersuppe, Angus Beef an Whiskysauce.

Im <Rias> ist vieles sehenswert: Gastgeberin Monique Mudry legt eine interessante Tiefpreis-Weinkarte vor. An den Wänden hängen die intensiven Bilder von Robert Indermaur. Eine spannende Adresse.