



**RIAS**

Gerbegasse 6  
044 814 26 52

[www.rias.ch](http://www.rias.ch) [info@rias.ch](mailto:info@rias.ch)

Hansruedi Nef und Monique Mudry

Geschlossen: Samstag und Sonntag, 23.

Dezember bis 2. Januar, 17. bis 26. April, 18.

Juli bis 7. August

M19.-/24.- / L 18.-/38.-D 65.-/120.-/

à la carte 34.- / 62.-

Hansruedi Nef hat im ‚Rössli‘ St. Peterzell und im ‚Rössli‘ Flawil eine schmackhafte, leichte und überraschende Küche geboten und dabei auch keine Berührungsängste zu währschaften Gerichten (Wurstsalat, Hackbraten) gezeigt. Mit diesem gastronomischen Rucksack ist er jetzt vor den Toren Zürichs gelandet und verwöhnt seit 2009 seine Gäste im ‚Rias‘ in Kloten – in einem modernen Lokal mit trendiger Bar und Terrasse.

Wir starteten mit einer erfrischenden Currymousse und freuten uns dann über ein würziges im Olivenöl perfekt auf den Punkt gebratenes Meeräschenfilet. Delikat auch der Teller mit drei Spezialitäten aus der Schweiz, Italien und Frankreich: Der pikante Schwartenmagen als hiesige Variante des deutschen Presskopfs, ein aromatisches Vitello Tonnato und eine exzellente Gänseleber passten bestens zusammen. Gut gelungen war auch das mit Thymian und schwarzen Olilven mediteran gewürzte Zanderfilet; es wurde von einem knackigen Gemüsebukett begleitet. Für einmal wurde das Rindsfilet ‚Stroganoff‘ nicht zu rahmig serviert: Nef begleitete es mit einer ausgewogenen sauer-scharfen Sauce. Zwei Wochen in raffiniertes Beize hatte dann der saftige Sauerbraten vom Rind verbracht.

Nach dem fein gereiften Käse auf dem Brett begeisterte uns noch ein grosszügiger Beerenteller mit leckerer Sauerrahmglace. Monique Mudry führt gekonnt durch die sorgfältig zusammengestellte Weinkarte mit einigen Preziosen aus ihrer Walliser Heimat. Wir kommen gerne wieder!