

2011

ZÜRICH GEHT AUS!

Rias

Eine erfreuliche Entdeckung

Der Name «Rias» ist nicht etwa die Erinnerung an eine Berliner Radiostation aus der Nachkriegszeit, sondern verweist auf den Vornamen der früheren Eigentümerin. Seit 2009 hat Hansruedi Nef, im Service assistiert von der Weinkennerin Monique Mudry, die Küche im «Rias» übernommen und sie auf erfreuliche Weise erneuert. Er pflegt eine Mischung von Nostalgieklassikern, wie Hackbraten und Sauerbraten, und auf der moderneren Seite Gerichten wie ausgelöster Hummer und Hummersuppe oder Neckertaler Kaninchen in Variation.

Wir starteten mit einer ausgezeichneten Currysuppe aus reiner Kokosmilch mit Jakobsmuscheln (Fr. 18.-). Auch die Knusperli vom Zander waren erfreulich: aussen knusprig trocken und innen schön saftig, sozusagen eine Brücke vom Bodensee nach Tokio.

Weil uns diese Vorspeisen so gut gefallen hatten, bestellten wir gleich nochmals eine, nämlich den ausgelösten Hummer mit der Hummersuppe mit Cognac und Gemüseperlen (Fr. 28.-). Der Hummer war bestechend frisch und zart, die Suppe mit Cognac kräftig abgeschmeckt und sehr schön sämig.

Auch die beiden Hauptgerichte, der Gourmet-Hackbraten auf Morchelrahmsauce mit Cognac (Fr. 49.-) und der Kalbsschulterspitz an Cognac-Morcheln (Fr. 44.-), waren mit grosser Sorgfalt zubereitet und weit mehr als einfache Bistrogerichte. Da wollte auch der Kartoffelstock (als feine Mousseline) nicht zurückstehen. Diese Küche hat das Zeug, einem grossen Publikum zu gefallen und auch anspruchsvolle Gäste zufriedenzustellen. Zur Vorsicht mahnen würden wir nur hinsichtlich der etwas extensiven Verwendung von Cognac in Saucen, aber auch von Trüffelöl im Kartoffelstock.

Wer will, kann sich ein Menü zusammenstellen, wobei sechs Gänge auf 125, drei Gänge auf 78 Franken zu stehen kommen.

Frau Mudry hat mit grossem Sachverstand eine schöne Weinkarte zusammengestellt mit Akzenten aus dem Wallis und aus der Region Zürich Unterland. Die weisse Cuvée

von Schwarz aus Freienstein und vor allem der Noble Blaue von Jürg Saxer aus Nefenbach erwiesen sich als hervorragende Begleiter zu sämtlichen Gerichten.

Das «Rias» steht mitten im Dorfzentrum von Kloten. Es ist hell und modern möbliert, auch eine schöne Bar gehört dazu, an der abends kleine Häppchen serviert werden. *pw*

Gerbegasse 6, 8302 Kloten
Fon 044 814 26 52
www.restaurant-rias.ch
mo-fr 11-14.30 & 17-23 Uhr
(Küche 11.45-14 & 18-21 Uhr),
sa & so geschlossen sowie
vom 18. Juli bis 11. August
und 22. Dezember bis 10. Januar
HG Fr. 31-56

h m t v

Kloten, Stadthaus
Linien 731, 733

Zürcher Trendsetter: Rang 5



Rias, Kloten (Seite 284)