



Maggi und Meyrat (r.) kochen auch mal Quorngeschnetzeltes mit Knoblauchrahmsauce und Rotweinrisotto.

NEU: MITTAGSMENÜS IN DER NORDBRÜCKE

FAST NACH GROSSMUTTERART

Im Restaurant Nordbrücke werden seit kurzem liebevolle Mittagsmenüs serviert. Sie sind ihren Preis wert.

Von Daniel Böniger

Wer im Restaurant Nordbrücke nach dem Essen einen «Espresso mit ein wenig Milch» bestellt, wird von der Bedienung auf die neumodische, offenbar korrektere Bezeichnung dieses Getränks aufmerksam gemacht: «Also einen Espresso macchiato.» Doch soll im Folgenden nicht vom Service die Rede sein – der im Grossen und Ganzen nämlich sehr sympathisch ist –, sondern von Bastien Meyrat und Maurice Maggi, die seit Anfang November über Mittag im Wipkinger Lokal aufkochen.

Drei Menüs bieten sie unter der Woche an: ein fleischhaltiges, ein vegetarisches und ein Pastagericht. Das Angebot ist überraschend originell; der übliche Mix aus Schnitzel mit Pommes frites, Salateller und Penne al pomodoro wird geschickt umgangen. Die Köche setzen stattdessen auf Grilltomaten mit Erbsenpüreefüllung und Mais-Peperoni-Gratin. Oder auf Buccatini an Meerrettich-Rahm-Sauce mit Rauchlachsstreifen.

Klingelt es beim Namen Maurice Maggi nicht beim einen oder anderen Leser? Der Koch hat schon in der Bäckeranlage, im Exer und im Café

Boy gearbeitet. Durch den Sommer ist er – wie Kollege Meyrat – beim Caterer GMT tätig, der unter anderem für Karl's Kühne Gassenschau kocht.

Die Menüs, die mittags in der Nordbrücke serviert werden, kosten alle um die zwanzig Franken, Salat oder Suppe inbegriffen. Das ist durchaus preiswert für eine hausgemachte Lasagne mit Spinat-Ricotta-Füllung, die zwar ein wenig trocken auf den Tisch kommt, der man die Hingabe beim Zubereiten trotzdem deutlich anmerkt.

Ebenso gut gemundet hat ein Schweinsgeschnetzeltes mit Roquefortsauce – Kalbfleisch darf bei diesen Preisen nun wirklich nicht erwartet werden. Begleitet wird das Fleisch von einer wiederum hausgemachten Rösti und «Birnenbrunoise», wie es auf der Karte heisst. Es schmeckt fast so wie bei der Grossmutter. Und der würde man wohl auch verzeihen, dass die Birnenwürfeli eine Kantenlänge von 8 Millimeter haben – obwohl gemäss Küchenlehrbuch «Pauli» die Brunoise-Schnittform nur eine Kantenlänge von anderthalb Millimeter aufweisen sollte. Aber das zu beanstanden, wäre in etwa so besserwisserisch, wie auf deutsche Umschreibungen von Kaffeezubereitungen zu beharren.

Zürich, Dammstr. 58

Tel. 044 271 01 77, www.nordbruecke.ch

Di-Do 7.30–1 Uhr, Fr 7.30–2 Uhr, Sa 9–2 Uhr, So 9–23 Uhr.

Kein separater Nichtraucherbereich.