

A la carte

Neue und alte Traditionen

Ein Lokal mit langer Geschichte, die Stapferstube im Zürcher Stadtkreis 6 hat einen Traditionswechsel hinter sich. Nach Jacky Schläpfer und Jacky Donatz – heute «Sonnenberg» – und einem kurzen Gastspiel des Ehepaars Weber – vormals «Blaue Ente» – gehört das Lokal heute zur Gruppe der Five AG – «Giesserei», «Rive Gauche» –, und es wird vom Tessiner Massimiliano Mariotta geführt. Frau Christiane steht am Herd. Beide haben früher im «Tartufo» in Uetikon am See schon von sich und der Tessiner Küche reden gemacht. Das Lokal ist gründlich aufgefrischt worden, und neben dem Eingang macht sich eine Vinothek breit, die an sich schon einen Bericht wert wäre. Zweifellos ist es eine der grössten Sammlungen von Tessiner Weinen: Hier hat man alles im Überblick, 180 verschiedene Weine aus den Tälern, aus der Magadinoebene, von den Seeufnern und vom Mendrisiotto. Daneben findet sich auch eine Grappa-Kollektion, aber auch Reis, Polenta, Olivenöl und viele weitere Landwirtschaftsprodukte, die das Tessin nun ebenso selbstbewusst wie qualitätsbewusst wieder anbietet.

All diese Produkte kommen auch in der Küche zum Einsatz. Man spürt das denn auch an der guten Qualität – nicht nur am höheren Preis. Ein «geeistes Gurkenstüppchen» war ein aromatischer Genuss (Fr. 8.50). Hervorragend gefiel uns – von der Kombination wie von der Ausführung her – ein Carpaccio von hauchdünn aufgeschnittenen Tomaten und diversen Pilzen (Fr. 12.50). Gelungen war auch geschnetzeltes Schweinefleisch an einer Waldpilzsauce mit hübsch darum herum gruppierten gratinierten Kartoffeln (Fr. 21.50). Alle diese Speisen stammen von der Mittagskarte mit dem schönen Motto «In un Ora Sei Fuori». Wir liessen uns aber etwas länger Zeit und bestellten von den «Specialità della Casa» den Brasato di Manzo al Merlot (Fr. 48.–). Er war aromatisch und so zart, dass man ihn allein mit der Gabel essen konnte. Wenn wir einmal noch länger Zeit haben, bestellen wir hier «Arista di Vitello al Forno», «Kalbsracks», die am Stück im Ofen geschmort werden (40 Minuten, ab zwei Personen, Fr. 55.– pro Person). Die hat man an unserem Nachbartisch tranchiert, und sie waren so schön saftig und rosa, wie man sich das nur wünschen kann. Mit solchen Prachtssetzen setzt Massimiliano Mariotta behutsam modifiziert die Tradition des Hauses fort und sichert sich die Gunst der Stammkunden, die nach wie vor in den Genuss des Valet-Service fürs Parkieren kommen.

Andreas Honegger

Restaurant Ti-Fondata Stapferstube, Culmannstrasse 45, 8006 Zürich. Tel. 044 350 11 00, Samstagmittag und Sonntag geschlossen. (Weitere Berichte über Restaurants und kulinarische Aktualitäten finden sich auf den Seiten 33 und 35 des Ausgabemagazins «NZZ Ticket», das heute der NZZ beiliegt, sowie im Online-Restaurantführer www.nzz.ch/restaurants/.)

