

Hackbraten oder Käse statt Nouvelle Cuisine

Zweimal einfach luxuriös: Im kosmopolitischen La Salle versetzt ein Hackbraten aus Grossmutter's Rezeptbuch die Gäste in Verückung, im Cave Valaisanne in Küsnacht werden sie mit Fondues und Raclette um den Finger gewickelt.

Von Jan Graber

Gäbe es eine Auszeichnung für architektonisch einzigartige Restaurants mit exzellenter Küche und betont kosmopolitischem Flair, wäre dem La Salle im Zürcher Schiffbau ein Podestplatz sicher. Obwohl sich das Restaurant einreicht in Lokale mit einem vergleichbaren Mix aus stillgelegter urbaner Schwerindustrie und coolem Design, kommt dem La Salle eine besondere Stellung zu. Nicht nur ist die Edel-Beiz ein kulinarisches *Piece de Résistance* in einem immer turbulenter werdenden Ausgehquartier, sondern sie beherbergt schlicht eine der schönsten Bars von Zürich – und wohl auch eine der längsten.

Und kaum irgendwo anders wird die Mischung aus altem Steinwerk und moderner Architektur so brillant in Szene gesetzt. Kurz: Auch neun Jahre nach Eröffnung hat die edle Fressbeiz weder an Ausstrahlung noch an Anziehungskraft eingebüsst – mit vergleichbaren Lokalen in New York, London oder Berlin nimmt sie es locker auf.

Hackbraten mit Frischegarantie

Gerade wegen des Grossstadtchics steht ein bodenständiges Schweizer Gericht im La Salle derzeit ganz hoch im Kurs: der hausgemachte Hackbraten an Rotwein-Jus mit Kartoffelstock für 32 Franken. Kein Wunder, denn kaum an einem anderen Ort in Zürich wird ein ähnlich saftiger, nach Kräutern duftender Hackbraten aufgetischt. Ein Hackbraten mit Frischegarantie: Er wird vom Küchenteam täglich neu zubereitet. Sollte die Zeit für die Herstellung einmal nicht ausreichen, wird den Gästen nicht etwa der Braten von gestern aufgetischt, sondern er fehlt dann ganz einfach auf der Menu-Karte – zur Enttäuschung manch eines Gastes, der dem La Salle extra deswegen einen Besuch abstattet.

«Bei uns kommt alles frisch auf den Teller», lässt Claudine Brunner, die Gastgeberin im La Salle keine Zweifel offen. Auch der cremige Kartoffelstock und der Rotwein-Jus kommen nicht aus dem Beutel, sondern werden täglich frisch zubereitet. Gäste, die im La Salle ihren geliebten Hackbraten nicht erhalten, müssen dennoch nicht verzweifeln: Auf der Karte stehen weitere Delikatessen aus Grossmutter's Rezeptbuch, so zum Beispiel ein Rindsschmorbraten – ebenfalls ein fixer Punkt auf der Wunschliste vieler La-Salle-Gänger.

Schweizer Weine im Trend

Die Edelbeiz wartet aber auch mit Genüssen flüssiger Natur auf: Über 250 Rot- und Weissweine führt das La Salle auf der Weinkarte, viele der Tropfen werden regelmässig ausgewechselt –



BILDER STEFAN JERMANN

Hackbraten mit Kartoffelstock: Das bodenständige Menü ist ein Renner im edlen La Salle – und schmeckt auch Gastgeber Walter Schmid.

und auch hier ist derzeit angesagt, was aus dem eigenen Land kommt: hochklassige Säfte aus dem Tessin und der Bündner Herrschaft ebenso wie einfachere, aber nicht weniger einnehmende Weine. «Die Schweizer Weine sind derzeit schwer am kommen», weiss Walter Schmid, der gemeinsam mit Claudine Brunner seit Beginn des La Salle für das Wohl der Gäste sorgt.

Hackbraten, Kartoffelstock, erstklas-

sige Weine, ein hervorragender Service und ein eingespieltes Duo – kein Wunder, kehren viele Besucher auch fast eine Dekade nach Eröffnung noch immer gerne im urbanen La Salle ein.

Geschmolzenes Deluxe

Manchmal jedoch steht einem der Sinn nicht nach dem Duft der grossen weiten Welt, sondern eher nach den in-



BILDER STEFAN JERMANN

Käse-Spezialitäten in allen Variationen: Im edel-gemütlichen Cave Valaisanne in Küsnacht übernimmt Denise Crettol das Zepter.

tensiv würzigen Noten einheimischer Käseküche: nach einem bodenständigen Fondue. Der beste geschmolzene Käse östlich des Röstigrabens wird im Cave Valaisanne chez Crettol in Küsnacht am Zürichsee angerührt.

Seit rund 28 Jahren im Besitz der Walliser Familie Crettol, hat es das Cave Valaisanne zu einer besonderen Erwähnung im Guide Michelin geschafft – eine Ausnahme für eine Beiz ohne Stern.

Die Weihe hängt nicht zuletzt mit der mit Michelin-Sternen vertrauten Ausnahme-Köchin Denise Crettol zusammen. Die junge Meisterin hat ihr Handwerk beim Schweizer Gourmetpapst, dem 19-Gault-Millau-Koch Horst Petermann, und in einem Michelin-Restaurant in Irland gelernt. Nicht nur sorgt Dennise Crettol in der Küche für Geschmolzenes Deluxe, sondern übernimmt derzeit auch schrittweise die Beiz von ihren Eltern Annemarie und Georges Crettol. Verändern wird sich in der traditionellen Fonduestube deswegen wenig, wie die Jungköchin verspricht. Weder das einzigartige Interieur mit Cheminée (an dessen offenem Feuer der Raclettekäse geschmolzen wird), noch die Kunst an den Wänden und die unzähligen Nippfiguren – renommierte Kunstwerke ebenso wie Kitsch – sollen dem Generationenwechsel zum Opfer fallen. Zu sehr wird die gemütlich-edle Beiz von den Gästen wegen dieser Vorzüge geliebt und die Familie Crettol ist sich dessen bewusst.

Was uns zur Hauptsache im Cave Valaisanne führt, zu den Fondues und Raclettes. Egal ob ein Moitié-Moitié, ein Fondue mit saisonalen Pilzen (und mit

Kartoffeln serviert) oder ein exklusives Trüffel Fondue: Auf den Tisch kommt Geschmolzenes in allerfeinster Ausführung mit Zutaten, die aus dem Wallis und der unmittelbaren Region von Küsnacht stammen. In den Wintermonaten werden im Cave Valaisanne fast nur Gerichte mit Käse bestellt. Am beliebtesten: das Champagnerfondue für 40 Franken und das Tomatenfondue für 32 Franken. Begleitet werden die Gerichte zum Beispiel von einem der herausragendsten Weissweine aus dem Wallis – einem Petite Arvine. Nicht weniger als 16 Varietäten der Traubensorte sind auf der Weinkarte aufgeführt.

Salatsauce als Spezialität

Der heimliche Star aus Crettols Küche ist allerdings keine Käsespeise, sondern etwas Profaneres: die Salatsauce. Die Spezialität aus dem Hause Crettol ist so beliebt, dass sie jeweils separat in einer Schale auf den Tisch kommt, um auch darin das Brot zu tunken. Nicht selten rufen Nachbarn aus der Umgebung in der Beiz an, um sich ein Fläschchen Sauce für daheim abzuholen.

Damit, und mit der Vielzahl an Fondues, Raclette à discrétion und exquisiten Walliser Weinen wickelt der Cave Valaisanne seine Gäste seit nun fast 30 Jahren um den Finger. Kein Käse.

Restaurant La Salle im Schiffbau, 8005 Zürich. Telefon 044 258 70 71. www.lasalle-restaurant.ch

Cave Valaisanne, Florastrasse 22, 8700 Küsnacht. Telefon 044 910 13 05.

Titel

Xxxxx xxxxx xxxxx

