

Brunegg

Auf einen Blick

Wie lässt sich die Qualität eines Restaurants auf einen Blick einschätzen? Ganz einfach. Schauen Sie in die Weinkarte, das reicht. Wieso?

Wer sich bei der Wahl der Weine etwas Mühe gibt, kocht meist mit anständigen Produkten und mit der nötigen Sorgfalt. Umgekehrt funktioniert die Geschichte leider nicht. Eine feine Küche bedeutet nicht zwingend, dass auch der Weinkeller gut bestückt ist. Die Weinkarte im angenehmen «Brunegg» ist ziemlich überschaubar, umfasst nur wenige Seiten. Trotzdem finden sich ausgesprochen interessante Weine. Petite Arvine 2008 und Cornalin St-Léonard 2008 von Marie-Bernard Gillioz, einer der herausragenden Winzerinnen im Wallis. Gelistet sind der Pinot noir Nr. 3 vom Schlossgut Bachtobel aus dem Thurgau oder die Languedoc-Weine von Mas du Soleilla, wir sehen auch den Alión 2006 aus dem Ribera del Duero. In der «Brunegg» kann kulinarisch also nichts schiefgehen.

Was haben wir gegessen? Ein gebratenes Forellenfilet Müllerinnenart mit Venere-Reis und Blattspinat (Fr. 30.-), mit dem wir genauso happy waren wie mit den Kalbsleberli mit Schalotten und Salbei und knuspriger Butterrösti (Fr. 36.-). Es gäbe auch «Brunegg»-Klassiker wie das Cordon bleu und das Geschnietzelte vom Kalb. Und man kann auch einen Drei- oder Viergänger mit Fleisch (Rindsfilet) oder Fisch (Saibling) haben (Fr. 71.- bis Fr. 98.-), mit einer Artischockensuppe mit Entenbrust oder Ravioli mit getrockneten Tomaten als Zwischengang. Überhaupt die Ravioli: die kann man im «Brunegg» blind bestellen, die gibts immer, aber immer ein bisschen anders. Sonntags wird für Siebenschläfer aufgetischt: Frühstück wird bis 15 Uhr serviert. *wm*

Brunastrasse 61, 8002 Zürich
Fon 043 222 48 66
www.brunegg.com
mo-fr 9-14 & 17.30-23.30,
so 9-16 Uhr (Küche 11.30-14 &
18-22 Uhr), sa & so-abend geschlossen
sowie vom 23. Juli bis 7. August
und 24. Dezember bis 8. Januar
HG Fr. 28-58

h m s t v

 Zürich, Brunau/Mutschellenstrasse
Linien 33, 66

Genuss pur in den Quartieren: Rang 16



Brunegg