

führerisch gut schmeckt, fragt man nach einem Lammspiesschen vom Grill – eine zarte Dreingabe, für 9 Franken fast geschenkt. Auf der Karte steht auch ein Mezzeteller mit Lamm- oder Pouletspiess (Fr. 25.–). Die Libanesin erteilt wohlwollend ihren Küchensegen.

Das «Cèdre» offeriert die ganze Flaschenpalette des Château Kefraya aus der Bekaa-Hochebene, wir trinken den roten Kefraya 2002 (einen Mischsatz von Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Carignan und Grenache), der auf der Rechnung mit trinkfreundlichen Fr. 44.90 zu Buche schlägt. Maurice Houraibi importiert die libanesischen Weine (auch Clos St-Thomas) selber und verkauft sie zu günstigen Preisen zum Mitnehmen. Aber zuerst das finale Feuerwerk am Tisch: libanesischer Kaffee (Fr. 4.–) mit Kardamom, der hilft, dass die Süßigkeitsmunition des Baklawa-Tellers (Fr. 10.–, reicht für alle drei) friedlich im Munde zerläuft. Zwei Stunden vergehen wie auf dem fliegenden Teppich.

ph

Badenerstrasse 78, 8004 Zürich  
Fon 044 241 42 72  
www.libanesisch.ch  
mo–fr 11–14 & 18–01, sa & so 18–01 Uhr  
(Küche 11.30–13.30 & 18–22 Uhr),  
sa-mittag & so-mittag geschlossen  
HG Fr. 20–42

h m n s v

Zürich, Bezirksgebäude, Linien 2, 3

Wohlgewichte des Orients:  
Rang 2

## Certo

Ein Gewinn

Über dem Eingang heisst es jetzt «Certo» und nicht mehr «Cooperativo». Die Comensoli-Bilder sind verschwunden, nun hängt ein wunderbarer Uwe Wittwer an der Wand. Das gefällt. Wie fast alles hier. Die Küche, die weit besser geworden ist, die Leute im Service, die wesentlich engagierter sind. Ein weiteres Plus: die «Italo»-Bar rechterhand des Eingangs, die nicht nur angejährt aussieht (wie all die Möbel darumherum auch), sondern so, als ob sie schon immer da gestanden wäre.

Die Leute vom neuen «Certo» – Küchenchefin Tanja Marthaler und Geschäftsführer Martin Arnold sowie René Zimmermann, der mehr im Hintergrund wirkt – haben bei der Neuausrichtung des legendären Lokals im Kreis 4 ein gutes Händchen bewiesen. Das Ambiente ist schlicht, gleichwohl stimmungsvoll, die italienische Küche einfach und unkompliziert, aber trotzdem ambitioniert.

Da gibts einen kalten, aufgeschnittenen Rindsschmorbraten mit Salsa verde, eine

hausgemachte Fleischlasagne, Spaghettini moscardini, also mit winzigen Tintenfischchen (Vorspeise Fr. 18.–). Eine mit Speck und Mangold gefüllte Kalbsbrust oder ein Rindspailard vom Grill mit Kräutern (Fr. 36.–). Da wird Parmaschinken oder Coppa frisch aufgeschnitten (Fr. 16.–/Fr. 11.–) und ein guter offener Soave (Fr. 6.–/dl) und Nebbiolo (Fr. 6.30/dl) ausgeschenkt. Wobei sich auch ein Blick in die sorgfältig zusammengestellte Weinkarte lohnt, denn keine einzige Flasche kostet mehr als 84 Franken (Cepparello von Isole e Olena). Wir probieren einen tollen Bondola (eine fast verschwundene Rebsorte aus dem Tessin), den «Nonu Mario» von der Azienda Mondó (Fr. 58.–). Christian Zündels Weine, den Chardonnay Velabona 2003 (Fr. 62.–) und den Merlot-Cabernet-Blend Orizzonte 2005 (Fr. 72.–) haben wir uns für den nächsten Besuch vorgemerkt. Auch den Dolcetto von Vajra aus dem Piemont und den Sagrantino di Montefalco von Antonelli aus Umbrien. In allerbesten Erinnerung haben wir das Essen. Schon der Tintenfischsalat mit Kartoffeln und grünen Bohnen (Fr. 14.–/Fr. 24.–) ist eine feine Sache. Ebenso das Carpaccio vom pochieren Kalbsfleisch (Fr. 17.–). Eine Wucht sind die drei überbackenen Ricotta-Malfatti mit Salbeibutter (Fr. 17.50). Wie eingangs erwähnt: Fast alles gefällt uns hier – das «Coopi» hat eindeutig gewonnen, seit es «Certo» heisst.

wm

Strassburgstrasse 5, 8004 Zürich  
Fon 044 241 04 04  
www.certo.ch  
mo–fr 9–24, sa 11–24 Uhr  
(Küche 11.30–14 & 18–22 Uhr),  
so geschlossen  
HG Fr. 21–36

h m n t v

Zürich, Stauffacher  
Linien 2, 3, 8, 9, 14

Zürcher Trendsetter: Rang 9

D

## Da Teresa (Onkel Toms Hütte)

Eigenartig stimmig

Bei diesem Lokal ist die Fallhöhe zwischen Aussehen und Anspruch enorm. Das kleine Restaurant an der «Italienermeile» beim Helvetiaplatz kommt im rustikalen Hütten-Charme der 1960er Jahre daher, mit geschwungener Bar, Balkenarchitektur und landwirtschaftlichen Geräten an den Wänden. Zugleich signalisieren die weissen Gedecke und die – saisonal geschickt ergänzte – Speisekarte klassi-



Certo

sche Italianità und kulinarischen Ehrgeiz. Die Fiori di zucchini ripieni (Fr. 16.50), die bei unserem Frühlingsbesuch angeboten wurden, fanden in der ziemlich verfresenen Viererrunde grossen Beifall für Knackigkeit und ein hauchdünnes Teiglein. Die Tris di ravioli (Ricotta-, Spinat-, Fleischfüllung, Fr. 16.50) dagegen waren anständig, mehr nicht, die Gnocchi (Fr. 14.50) dafür aussergewöhnlich.

Teresa, die es wirklich gibt und die sich zusammen mit einem effizienten und freundlichen Ober auf das liebenswürdigste um die zahlreichen (Stamm-)Gäste kümmert, muss die Leistungen ihrer Küche keineswegs vor der prominenten Italo-Nachbarschaft verstecken. Der Ossobuco (auf die selten erhältliche römische Art in dunkler Sauce mit Tomatenmark zubereitet, Fr. 34.50) entzückte mit seiner würzigen Zartheit ebenso wie der schlechthin perfekte Coniglio arrosto an Weissweinsauce (Fr. 33.50): Richtig saftig war er – und die Portion sehr grosszügig bemessen.

Auch die beiden Klassiker, deretwegen man früher immer in «Onkel Toms Hütte» gegangen ist, sind nach wie vor in alter Finesse erhältlich: Fegato di vitello alla veneziana (Fr. 33.50) und das Mistkratzerli an Rosmarin (Fr. 36.50), das in zwei Portionen kommt und in unserem Fall von

einem punktrichtig zubereiteten Safranrisotto begleitet war. Was das Dessert angeht, war Zabaglione (Fr. 12.–) ein Frühlingsgedicht an Leichtigkeit und Eleganz, dieweil die Profiteroles (Fr. 10.50) Prosa blieben: Etwas pampig kamen sie uns vor, und fast waren wir erleichtert, dass doch nicht ganz alles perfekt war. Dagegen wird Torta Teresa als Hausspezialität empfohlen (Fr. 11.–), und weil die Empfehlung vom «Tagi»-Kollegen Paul Imhof kommt («kein weicher Traum aus Vanille- und Schokoladenpudding, eingepackt in Löffelbiskuits und getoppt mit Tripe-Cremex»), glauben wir sie aufs Wort. Bei den Weinen ist das Haus gerne auf der sicheren Seite; wir entschieden uns für den sardischen Rocca Rubia Carignano del Sulcis Riserva, der mit 58 Franken ausgesprochen kundenfreundlich berechnet wurde.

kl

Rotwandstrasse 42, 8004 Zürich  
Fon 044 241 90 15  
www.dateresa.ch  
mo–fr 12–14.30 & 18–24, sa 18–24 Uhr  
(Küche 12–14 & 18–22 Uhr),  
sa-mittag & so geschlossen  
(sa im Mai bis September geschlossen)  
sowie 27. Juni bis 19. Juli  
HG Fr. 24–49.50

h m t v

Zürich, Stauffacher, Linien 2, 3, 8, 9, 14

Verführung auf Italienisch – edel:  
Rang 15