

A point Restaurant Triibhuus, Zürich-Altstetten

Spezielle Ambiance, spezielle Bedienung



Das Fazit unseres Aufenthalts im Triibhuus: ein fröhlicher Abend in lauschiger Umgebung mit temperamentvoller Bedienung und gutem bis sehr gutem Essen, das verhältnismässig viel kostete. Das vom findigen Zürcher Gastronomen Tony Navarro (Turm) betriebene Triibhuus ist, was es vorgibt zu sein: ein Palmenhaus, in dem an manchen Tischen zuerst das Grünzeug zurückdrängen muss, wer seinem Gegenüber tief in die Augen blicken möchte.

Zum Tief-in-die-Augen-Blicken eignet sich das Triibhuus ausserordentlich gut, wenn man sich zuvor einen Tisch in einer der verborgenen Nischen reserviert hat. Kerzenlicht, weisse

Tischtücher, Schalen mit frischen Früchten, gelegentlich live vorgetragene Musik in angenehmer Lautstärke. Die Ambiance ist speziell - speziell schön. Nicht nur fürs Tête-à-Tête, sondern auch für den Abend mit Familie und Freunden.

Speziell ist auch die Dame, die uns bedient. Mag sein, dass sie in ihrer Beratungsaufgabe etwas weit geht, wenn sie dem Freund das auf der Karte angebotene «Rindssteak ohne Fett» (39.50 Fr.) schlichtweg verweigert, da der Herr doch nicht abnehmen müsse und zu einem rechten Mocken Rindersteak einfach Fett gehöre. Um es vorwegzunehmen: Das Fleisch geriet trotz Fett etwas ledrig, da es etwas zu lange auf dem Grill lag, was es wieder zu einem Rindssteak ohne Fett machte.

Überhaupt zeigte die Menükarte nur die Hälfte, wurden doch mündlich diverse Spezialitäten des Tages ange-

priesen. Darunter der ausgezeichnete Pilzsalat mit Weintrauben (25.50 Fr.) und mein Avocado-Mango-Salat, der ebenfalls richtig gut war. Avocado und Mango waren im exakt richtigen Reifestadium, das Dressing unterstützte die exotischen Noten. Das Gericht erschien auf der Rechnung unter dem kuriosen Namen «Tony-Caviar» - wahrscheinlich aufgrund des stolzen Preises von 25.50 Franken. Bei der Kürbissuppe (13.50 Fr.) kam der auf der Karte angekündigte Ingwer nicht richtig zur Geltung, ansonsten liegt Tonys Küchenteam das Würzen aber wirklich im Blut.

Ob es eine Weinkarte gibt, haben wir nicht herausgefunden, denn wieder legte sich unsere Bedienung ins Zeug. Der von ihr empfohlene leichte Rote aus der Ribera del Duero war gut, der Preis (58.50 Fr.) anständig.

Das argentinische Rindsfilet (250 Gramm/65.50 Fr.) war - im Unter-

schied zum oben erwähnten Steak - äusserst zart, ebenso das Lammfilet (43.50 Fr.). Dass sich Vater und Sohn als Beilage eine Handvoll Pommes frites teilen mussten, hätte fast zu einem interfamiliären Verteilungskampf geführt, der aber im Sand verlief, weil es dem Sohn den Appetit verschlug, als er auf dem Handy sah, dass sein Fussball-Lieblingsteam bös untendurch musste. Ohne Abstriche gut war meine Dorade vom Grill (59.50 Fr.): fest und zart und wunderbar würzig.

Und damit sind wir beim Fazit: siehe oben. Und bei einem PS: Der Sonntagsbrunch im Triibhuus gilt als einer der besten der Stadt.

Helene Arnet

*Triibhuus, Salzweg 50, 8048 Zürich,
Tel. 044 434 10 30. Mi bis Sa 11.30
bis 24 Uhr, So 10 bis 19 Uhr.
www.bei-tony.ch*