

**Gegessen** im Restaurant Huusbeiz

## Ein Festessen für jeden Tag



Das zweite Quartal hat gerade mal begonnen, und ich habe schon jetzt mein persönliches Lieblingsrestaurant 2018 gefunden: die Huusbeiz beim Albisriederplatz. Hier hat ausnahmslos alles einen Ehrenplatz auf dem Teller, vom Kuhtartar bis zur Karotte, alles «von der Nase bis zum Schwanz». Dabei sind die Gerichte ziemlich unerwartbar. Etwa die Gurkenvorspeise: ein Teller Gurke in allen Variationen – eingelegt, als Kaltschale, als Sorbet, dazu Kräuterchips. Unter dem «Spaziergang durch den Gemüsegarten» stelle ich mir typischerweise einen Reigen Grillgemüse vor. Stattdessen kommt eine erfreuliche Überraschung (im Bild): ein Erbsenpüree, zwischen- drin butterweiche Karotten, Baby- zucchetti, Schäumchen, ein zartes Gemüseallerlei. Auch Spanferkelbauch

und -schulter auf einem Bohnen-Apfel- Bett ist in seiner Einfachheit spektaku- lär. Ganz Huusbeiz ist die Karte auf Mundart getextet. Die hochdeutschen Zeilen darunter sind ein bisschen affig. Pluspunkte gibts wiederum fürs Interieur; mit seinem Wohlfühlholz hat es etwas gemütlich Schwedisches.

**Stine Wetzel**

### Menü & Adresse

**Vorspeise:**

Gurkä, Chopfsalat

**Hauptgang:**

Spanfärkel und Böhnli, Spaziergang dur dä Gartä mit Sot-l'y-laisse und Pouleth uut-Tschippis

**Dessert:**

Mini-Schoggimousse

**Getränke:**

Tafelwasser, 2 Gin-Prosecco, 6 dl Tilaria Barrique

**Rechnung:**

192 Franken (2 Personen)

*Huusbeiz*

*Badenerstrasse 310*

*8004 Zürich*

*Tel. 043 931 77 90*

**www.huusbeiz.ch**