

am 8. Januar wieder für Sie da.»
 ist aber schon fast Ende Januar.
 hört das vielleicht zum Konzept?
 im «Grüntal» fühlt man sich in
 etwas an vergangene Zeiten
 wert. Marina Petschen in der Küche
 kennt man von früher, vom «Tes-
 enkeller». Das Interieur strahlt auch
 etwas Bekanntes aus, ja genau,
 wie so gemütlich sah es doch
 in Grosis Stube aus. Und eini-
 dem, was im Angebot steht,
 es so ähnlich – wenn auch nicht
 so gut – früher schon von Mut-
 Ja, und was ist denn das? Über-
 uns die gut gelaunte Dame im
 etwa unsere Primarschulzeug-
 von damals? Ach so, das ist die
 – sie erinnert uns mit ihrem Ein-
 aus buntem Papier zum Schutz
 Schmutzfingern tatsächlich an die
 gnisse von früher.
 dieser schön kleinen Karte stehen
 aber wie erwartet nur topaktuelle
 frische Vorspeisen; was der Bio-
 in dieser Jahreszeit halt so her-
 lauwarmer Kohlsalat mit gebrä-
 Speckstreifen, Blattsalat mit
 ungen und Randen, Pulposalat mit
 engsellerie, Pinienkernen und Rosi-
 chèvre chaud auf Apfel und Salat
 es zwischen acht und zwölf Fran-
 Wir entscheiden uns für den schön
 men und rundum gelungenen Pulpo-
 at und den ebenfalls tadellosen
 vre. Danach haben wir die Wahl aus
 Hauptspeisen, am meisten lächeln
 von der Karte der Ossobuco (Bio-
 an Orangensauce mit Risotto und
 erkohl (Fr. 30.–) und die mit Ricotta
 Spinat gefüllten Crespelle auf
 matsauce (Fr. 24.–) an. Hoppla,
 werden aber ordentliche Portio-
 serviert, da würden wahrschein-
 auch Schwerarbeiter und Spitzen-
 ertler satt. Alles schmeckt ganz
 nderbar, und so kommen wir recht
 beim Aufessen. Dabei vergessen
 aber völlig, dass es im «Grüntal» ja
 sehr gute Desserts gibt – alle für
 se acht Franken: zum Beispiel ein
 parfait mit Quittencoulis und Oran-
 . Oder eine Quittentarte an Wald-
 erensauce und Rahm. Oder eine
 ma cotta an Quittenkompott. Ver-
 then wir nächstes Mal. Denn eines
 sicher: Spätestens im Sommer, wenn
 lauschige Terrasse gegen die Lim-
 wieder offen ist, möchten wir den
 sten genüsslichen Abend im «Grün-
 » verbringen. Wir sind heute schon
 gespannt, ob uns dann auf dem Tele-

fonbeantworter der Osterhase begrü-
 sen wird. cb

Breitensteinstrasse 21, 8037 Zürich
 Fon 043 960 37 73
www.gruental-restaurant.ch
 di–fr 11–14.30 & 18–24, sa 18–24 Uhr
 (Küche 11.30–13.30 & 18.30–22 Uhr),
 mo, sa-mittag & so geschlossen
 HG Fr. 24–32

h m n t v

Zürich, Wipkingerplatz
 Linie 13, 71

Genuss pur in den Quartieren: Rang 20

K

Kai

Genussoase in Betontown

Im ultrabanen Neu-Oerlikon mit sei-
 nen gestylen Dienstleistungs- und
 Wohnquadranten befindet sich eine kleine,
 aber feine Genussecke: das «Kai» mit
 dunklem, betont reduziertem Betonchic,
 mit glänzendem Kaiten (Laufband) und
 schwarzen Barhockern, mit viel Glas und
 wenigen Tischchen.

Auf der Visitenkarte steht unter «Kai» der
 Zusatz «japanese fusion bar». Das heisst
 noch nicht, dass man hier etwas essen
 kann, aber wir habens versucht und könn-
 en bestätigen: Man kann – und zwar
 gut. Im «Kai» hat es über Mittag oft auf-
 fallend viele attraktive Frauen aus den
 umliegenden Businessklötzen. Liegt das
 allenfalls am nicht weniger attraktiven
 Sushi-Master, dessen flinke Hände man
 bei der Arbeit beobachten kann? Oder an
 seinen durchwegs guten bis sehr guten
 Kreationen? Oder liegt es am sympathi-
 schen Chef Amit Shama, der sich vom
 gestählten Bodyguard zum aufmerksa-
 men Gastgeber entwickelt hat? Wie auch
 immer: Das «Kai» hat verdientemassen
 Erfolg – nicht nur bei Frauen. Denn man
 spürt hier die Liebe und die Sorgfalt,
 mit denen gearbeitet wird. Auf der Pro-
 duktseite zum Beispiel: Es ist ein tolles
 Erlebnis fürs Auge, wenn der Sushi-Mas-
 ter seine meerfrischen Fische auspackt
 und sie mit sicherer Hand und viel Fein-
 gefühl zerlegt. Auch die Reiszubereit-
 ung verrät wahres Können, denn einer-
 seits ist der Reis schön fest, andererseits
 zerfällt er perfekt auf der Zunge. Was
 im «Kai» aufs Laufband kommt, ist nicht
 ganz günstig, darf sich aber sehen las-
 sen. Da sind einmal die verschiedenen
 Maki, das sind mit einer Bambusmatte
 gerollte und in Noriblätter eingepackte
 Sushi, die mit diversen Füllungen ange-
 boten werden, zum Beispiel mit Thun-
 fisch, Lachs, Avocado, Gurken oder Ome-



Grüntal

lette. Und da sind die Nigiri, die mit
 Fisch oder Meeresfrüchten belegten Reis-
 kissen. Ganz besonders haben uns von
 den kunstvoll angerichteten Uramaki
 (auf Deutsch «von innen gerollt») die
 Tempura Rolls geschmeckt, das sind Cre-
 vetten im Teig, bespickt mit Sesam an
 Teriyakisauce. Unsere absoluten Favori-
 ten sind die Tempura Spring Rolls. Über
 diese kleinen Kunstwerke verraten wir
 nur so viel: unbedingt probieren! Auf
 Wunsch lässt der Sushi-Master auch
 gerne seine Kreativität spielen und
 erfüllt kulinarische Spezialwünsche, am
 besten lassen Sie sich überraschen. Mit
 Sojasauce und Wasabi sollte man bei all
 diesen Köstlichkeiten übrigens sparsam
 umgehen, damit die Geschmacksnuan-
 cen nicht zugedeckt werden. Zwischen
 den einzelnen Kreationen kann man den
 Gaumen mit etwas Gari (fein geschnit-
 tene, eingelegte Ingwerscheibchen)
 neutralisieren.
 Falls Sie im «Kai» gerne etwas anderes
 als Sushi möchten: kein Problem. Über
 Mittag gibt es zum Beispiel immer drei
 verschiedene Menüs, eins mit Fleisch,
 eins mit Fisch und eins vegetarisch (Fr.
 18.– bis 26.–, inkl. Miso-Suppe).
 Seit der Eröffnung im Herbst 2006 er-
 leben wir das «Kai» als konstant gut. Wer
 weiss: Vielleicht wird ja diese erfreuli-

che Konstanz auch im Service noch
 erreicht. cb

Neu-Oerlikon
 Ellen-Widmann-Weg 2, 8050 Zürich
 Fon 043 538 42 47
www.kaiibar.ch
 mo–fr 11.30–14 & 17.30–23,
 sa 18–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
 sa-mittag & so geschlossen
 HG Fr. 6–14 pro Tellerchen, Fr. 18–26

h m n t v

Zürich, Bollingerweg
 Linien 64, 75

Japans hohe Schule der Kochkunst:
 Rang 9

S

Sultan-Karthago

Unverfälscht

Die Tische sind mit rotem Papier bedeckt,
 darauf die unvermeidliche tunesische Töp-
 ferware mit Glasur, mit der sowieso jed-
 wede Abstellfläche des gesamten Raumes
 vollgestellt ist. Aus den Lautsprechern
 klingt in Zimmerlautstärke arabische Pop-
 musik von Youssou N'Dour bis traditio-
 nell. Doch das etwas folkloristische
 Ambiente trägt: Was die Auswahl und die
 Qualität der Speisen betrifft, rangiert das
 «Sultan» unter den besten orientalischen
 Restaurants der Stadt, und nirgends sonst
 gibt es eine so umfassende Auswahl an