

Brunegg

Für die Sinne und mit Sinn

Wir haben im Enge-Quartier zu tun und gehen über Mittag planlos in ein Restaurant gleich um die Ecke. Es ist von aussen unscheinbar, drinnen staunen wir aber nicht schlecht. Wo sind wir denn da gelandet in diesem auffällig angenehmen Interieur aus hellen Farbtönen, in dem einige moderne Bilder schöne Akzente setzen? Wir werden mit herzlicher Freundlichkeit empfangen, es ist noch ein Tisch frei, weiss gedeckt auch am Mittag.

Von da an erleben wir eine positive Überraschung nach der anderen. Im Service arbeiten auffallend viele junge Menschen, ein sympathischer Monsieur leitet das Team. Auf dem Tisch stehen erstklassige Weingläser, auch das ein Hinweis auf überdurchschnittliche Qualität. Wir bestellen als Vorspeisen einen schön knackigen Salat und einen Vitaminfruchtsaft, beides schmeckt prima. Dieses angenehme Genussgefühl setzt sich bei den Hauptgängen aufs schönste fort: Wir geniessen von der abwechslungsreichen Mittagskarte einmal wunderbar schmackhafte Cannelloni und einmal herrlich zartes Siedfleisch, unsere Tochter findet den heissen Fleischkäse mit Spiegelei und Rösti ganz hervorragend und isst die recht happige Portion rübis und stübis auf.

Diese Qualität haben wir an diesem Ort wirklich nicht erwartet, unsere Neugierde steigt, wir möchten einen Blick in die Weinkarte werfen. Die Auswahl mit europäischen Weinen ist klug zusammengestellt, sogar ein veritabler 20-Punkte-Wein zu einem fairen Preis ist zu finden. Wir fragen weiter nach und erfahren, dass die Küche von Roger Keller (ex «Greulich» und «Il Casale») geleitet wird. Kein Wunder, dass auch die Abendkarte gluschtig macht: sautiertes Zanderfilet an Rotweinbutter, Kalbsleberli mit Butterrösti, gegrilltes Rindsfilet-Tournedos mit Morcheln, Spargeln und Estragon-Kartoffelpüree, Cordon bleu vom Kalb mit Gemüse und Pommes frites plus pochier-

tes Trüffelrei auf Blattspinat – das alles sind Gerichte, auf die wir uns jetzt schon freuen. Das gibt dann nicht nur einen tollen Abend für die Sinne, sondern auch einen tollen Abend mit Sinn. Mit viel Sinn sogar. Denn die «Brunegg» ist seit 2009 ein sogenannter «Comeback-Betrieb». Hier werden Menschen, die aus gesundheitlichen Gründen vorübergehend nicht mehr auf dem freien Arbeitsmarkt tätig sind, auf den bevorstehenden Wiedereinstieg vorbereitet. Es ist fantastisch, dass man das als Gast auf einem so hohen und so sympathischen Niveau erleben und unterstützen darf. *cb*

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 bis 22 Uhr),

sa und so-abend geschlossen

HG Fr. 28–48

h m s t v

 Zürich, Brunau/Mutschellenstrasse

Linien 33, 66

Zürcher Trendsetter: Rang 10