



Gault&Millau gaultmillau.ch

Gamberi rossi & Perlhuhn-Duo

Der Capo heisst Capo und macht im «Weissen Rössli» in Zürich einen prima Job. Applaus für (fast) jedes Gericht! GaultMillau und Mercedes-Benz zeichnen **Ivan Capo** als «Koch des Monats» aus.



Feinstes Handwerk: Ivan Capo und seine Caramelle im «Weissen Rössli», Zürich.

Dass das «Rössli» mit seiner Crew den 15. Punkt zu Recht verdient, bestätigte die Küche unter Ivan Capo (Teilnehmer mit der Schweizer Kochnationalmannschaft an der Olympiade der Köche 2024 in Stuttgart) bei unserem Besuch. Das Angebot hat sich nicht stark verändert. Aber was auf den Teller kommt, ist von feinsten Qualität, zeugt von grosser Handwerkskunst. Das wollen wir honorieren: Der GaultMillau und Partner Mercedes-Benz zeichnen Ivan Capo als «Koch des Monats» aus. Er hat sein «Rössli» im Griff: keine unangenehmen Wartezeiten auch bei vollem Haus, motivierte und fröhliche Servicecrew.

Wie eh und je stellt man sich sein Menü aus wenigen Vorspeisen und Hauptgerichten selbst zusammen. Vier Gänge sind für erfreuliche 110 Franken zu haben, mit Wein sind es 52 Franken mehr – eine alkoholfreie Getränkebegleitung ist auch zu haben. Wir liessen es uns nicht nehmen, gleich alle Vorspeisen zu probieren und unsere Menüs so zu gestalten, dass wir alle auf dem Tisch hatten. Ein perfekt auf den Punkt pochirtes Bio-Ei mit Spinat und Trüffel. Wunderbar glasig gegarte Gamberi rossi mit erfrischender Mandarine und dezenter Vanille. Ivans Rindscaramella an Zwiebelcreme. Vegi-Parmigiana della Nonna. Burrata aus Apulien. Kürbisvariation mit Ziegenkäse und Haselnuss. So machts Spass!



Die Hauptgänge? Das Perlhuhn-Duo aus Ballotine und kross gebratenen Schenkeltranchen an beeindruckendem Jus gefiel uns ganz besonders. Der Bauch vom Thurgauer Apfelschwein, gepaart mit Wasabi, schwarzem Knoblauch und Spitzkohl, ist ein Klassiker im «Weissen Rössli». Und auch der saftig gebratene Seeteufel mit wildem Broccoli und einer exzellenten sanften Senf-Beurre-blanc überzeugte. Einziger Flop: Die Tortelli mit Périgord-Trüffel wurden von Trüffelöl erschlagen. Einfach weglassen! Liebevoll zusammengestellter und in angenehmer Temperatur servierter Käseteller, kreative Desserts.



Weisses Rössli, Bederstrasse 96,
8002 Zürich, Tel. 044 212 63 00,
weisses-roessli.ch