

Front|Schweiz|**Er will zu den besten Köchen Zürichs aufsteigen**

Publiziert 5. März 2020, 18:17

FABIO LOMBARDI

Er will zu den besten Köchen Zürichs aufsteigen

Das Rosaly's im Stadtzürcher Kreis 1 hat einen neuen Chefkoch – und der hat ehrgeizige Ziele.



Rosaly's-Chefkoch Dario Lombardi und seine Gerichte.

Koch im Club Baur au Lac, Sous-Chef im Widder Hotel und jetzt Chef de Cuisine bei Belgrill Gastronomie – der Zürcher Koch Fabio Lombardi hat eine steile Karriere hingelegt und leitet mit knapp 30 Jahren bereits die Küche des Restaurants Rosaly's, des Belcafes am Bellevue sowie des legendären Sternen-Grills. «Ich habe bei Belgrill die Lehre als Koch gemacht und wenige Jahre später leite ich nun die Küchen aller Betriebe – das ist ein Traum für mich, aber auch eine grosse Herausforderung», so Lombardi.

Am schweizweit bekannten Wurstgrill verändert der Shootingstar nichts: «Die tägliche Warteschlange am Mittag wie auch am Abend spricht für sich.» Aber beim Restaurant Rosaly's in der Freieckgasse ist sein Einfluss bereits erkennbar. «Auch hier sind die Klassiker wie Züri-Geschnetzeltes, Schnitzel oder Ghackets mit Hörnli weiterhin ein fester Bestandteil. Mit den Chef's Specials bieten wir aber eine neue Alternative unter dem Motto entspanntes Fine Dining.»

Entrecôte oder Lasagnetta

Diese Spezialkarte beinhaltet aktuell etwa einen Steinbutt mit Gemüse und Chorizo-Hollandaise, ein Entrecôte Café de Paris mit asiatischem Morning-Glory-Gemüse und Chilli oder eine Lasagnetta mit Ochschwanz-Fleisch, Béchamel aus Gran Padano und Périgord-Trüffel. «Ich tobe mich bei den Specials aus, will frech sein, und gleichzeitig benutze ich auch süditalienische Traditionsrezepte, die ich als kleiner Bub von meiner Grossmutter gelernt habe», sagt der 30-Jährige.

Das Ziel mit der neuen Karte ist klar: «Ich will in den nächsten drei Jahren von derzeit 13 auf 16 «Gault Millau»-Punkte erhöhen», so der Zürcher. Mit 16 Punkten würde das Rosaly's zu einem der bestbewerteten Restaurants in Zürich aufsteigen – in der Schweiz gibt es kein Lokal, das mehr als 19 Punkte hat.

Ein erster Erfolg konnte Lombardi bereits nach wenigen Wochen verbuchen. Sein Zürcher Geschnnetzeltos ist von «Gault Millau» zu zu einem der besten zehn der Stadt gekürt worden. Und ein Test vor Ort bestätigt: Die Gerichte sind nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch auf Topniveau.

DEINE MEINUNG ZÄHLT

Das Thema bewegt mich.

Ich fühle mich gut informiert.

Der Artikel ist fair und ausgewogen.

Fehler gefunden?[Jetzt melden](#).