

Gehoben und doch angenehm locker

Das Gericht Seit bald dreissig Jahren behauptet sich das Rosaly's. Das versteckte Lokal beim Bellevue hat seit dieser Woche einen «Gault Millau»-Punkt mehr. Zu Recht.



Für die Farbtherapie – das Thunfisch-Tatar – verantwortlich: Geschäftsführer Dario Lombardi, Stv. Geschäftsführerin Eva-Maria Hammer und Küchenchef Fabio Lombardi (von links). Foto: Anna-Tia Buss

Claudia Schmid

Die Gasse hinter dem Sternengrill, wo das Rosaly's liegt, ist kein Bijou: ein enger, dunkler Schlauch mit Ausgängen des angrenzenden Coop-City-Gebäudes und einem Laden für grosse Schuhe. Die Überraschung, an einem solchen Ort trotz Homeoffice-Empfehlung an einem Montag ein pumpevolles Lokal anzutreffen, ist umso grösser. Es ist sogar so gut besetzt, dass wir uns weigern, im Stübli platziert zu werden. Auch wenn die Abstände stimmen – selbst in Non-Corona-Zeiten hätten wir uns dort eingeengt gefühlt.

Schön, dass uns das umsichtige Team (das bei unserem Besuch ausschliesslich aus gut geklaunten Herren besteht) sofort den letzten Platz an der Bar mit der weissen Plättlmauer einrichtet. Dort ist es luftiger, und man hat eine gute Sicht auf den Hauptraum des Restaurants,

das mehrheitlich von Geschäftslern besucht ist. Uns gefällt auch, dass wir geduzt werden. Das Rosaly's ist gleichzeitig gehoben und locker – ein Spagat, der nur selten gelingt.

Während wir die Speisekarte studieren, passiert sozusagen Historisches: Das Rosaly's bekommt, wie wir über die News erfahren, an diesem Montagmittag einen «Gault Millau»-Punkt mehr und wird neu mit 14 statt mit 13 Punkten eingestuft. Ob es tatsächlich besser ist als vorher, können wir nicht beurteilen, da wir zum ersten Mal hier sind.

Toll schmecken auch die von Hand zubereiteten Cavatelli.

Chef de Cuisine Fabio Lombardi, der seit Anfang Jahr hier kocht und im Rosaly's einst die Lehre gemacht hat, hats drauf. Vom A-la-carte-Menü, das es auch mittags gibt und das in mediterran-französische Chef's Specials und Klassiker wie Zürli-Geschnetzeltes eingeteilt ist, bereitet der Koch mit süditalienischen Wurzeln als Vorspeise ein Tatar aus Gelbflossen-Thunfisch zu (23 Fr.).

Es enthält dank würziger Kresse-Mikrogreens, Sesam, Taploka-Chips, einer Avocado-creme oder Fingerlimes (Limettenkaviar) unterschiedliche Geschmacksebenen, die zu einem frischen Ganzen zusammenfinden. Toll schmecken auch die von Hand zubereiteten Cavatelli. Die typisch süditalienische Pasta wird mit dem Daumen geformt. Sie kommt in einer herbstlichen Version mit Steinpilzen, Spinat und Pesto rosso auf den Tisch (42 Fr.). Einzig vom Dill sind wir nicht

Rosaly's, Zürich

— **Preis-Leistungs-Verhältnis**
Mit Pastagerichten über 40 Franken eher teuer (auch wenn die Teigwaren hausgemacht sind), doch das Gesamtpaket stimmt. Schliesslich sind wir in einem Punkte-Lokal.

— **Ambiance**
Da stimmt einfach alles. Es ist wie in einem Pariser Bistro, mit dem Unterschied, dass die Bedienung nett ist. An gut besuchten Tagen wird es eher eng.

— **Service**
Schnell, eingespielt, unaufgeregt.

— **So kommt man mit dem ÖV hin**

Mit dem Tram 2, 4, 8 oder 11 bis zum Bellevue. Das Rosaly's, ein Schwesterbetrieb des Sternengrills, liegt genau hinter dem Grill. Rosaly's, Freieckgasse 7, 8001 Zürich.

Fan – wir verbinden das Kraut automatisch mit Fisch, aber um Fisch gehts hier nicht. Die Begleitung, die Vegetarierin ist, ordert einen Curry aus kleinen Kichererbsen und sanft gegarten Auberginen (28 Fr.).

Weil die meisten Gäste Wein trinken und wir auf den neuen «Gault Millau»-Punkt anstossen möchten, bestellen wir gegen den Schluss des Essens ein Glas Weisswein. Der haus-eigene, spritzige DOC-Char-donnay aus dem Veneto (8.50 Fr./Glas) lässt erahnen, dass allein die Weinkarte einen Besuch wert wäre.

Das Dessert findet den Weg zu uns, ohne dass wir es bestellen. Offenbar sind an diesem Tag einige Gläschen mit Panna cotta und Mousse au Chocolat (6 Fr.) übrig. Und so fragt der Kellner, der ein Tablett mit den Gläschen durch den Raum balanciert, ob wir eins wollen. Natürlich wollen wir.