



## ESSEN/DAVID SCHNAPP Die Dessertkarte, bitte!

### Ristorante Ornellaia

St. Annagasse 2, 8001 Zürich, Tel. 044 212 00 22.  
Sonntags und montags geschlossen.

Ein Restaurantbesuch ohne Desserts halte ich für nahezu undenkbar, gerade in der gehobenen Gastronomie erweitern Süßspeisen das Spektrum nochmals entscheidend. Dass es immer noch (wenige) Köche gibt, deren Interesse und Aufmerksamkeit nur bis zum Hauptgang reichen, ist schade, denn das Dessert – und der Kaffee – sind die letzten Eindrücke, die man von einem guten Essen nach Hause mitnimmt.

Antonio Colaïanni, der mit seiner französisch grundierten und italienisch inspirierten Küche schon als Zürcher Institution gesehen werden kann, legt hingegen im «Ornellaia» grossen Wert auf die Dessertkarte und ist ohnehin ein detailversessener Küchenchef. Schon



der hauchdünn aufgeschnittene Rohschinken, den es zu Beginn mit hausgemachten Grissini, Sauerteigbrot und Focaccia gibt, ist von herausragender Qualität.

Kürzlich ging ich mit einem etwas ungewöhnlichen Wunsch in das Restaurant, das zur Bindella-Gruppe gehört, und bat um zwei Vorspeisen sowie alle Desserts. Zunächst gab es das wohl beste Vitello tonnato der Stadt – mit rohem Thunfisch-Carpaccio und -Tatar, falschem Kalbsfilet, gebackenem Kalbsbries,

Kalbszunge, Oliven und klassischer Thunfischsauce – und danach wunderbare Spaghetti mit viel Transmontanus-Kaviar aus Brescia und einer cremigen, leicht säuerlichen Sauce auf der Basis von Geflügel- und Fischfond.

Für die Desserts im «Ornellaia» ist die talentierte Deutsch-Rumänin Felicia Ludwig zuständig. Ihr Menü umfasste eine ästhetische Schwarzwälder-Interpretation mit Schokoladenmousse und -Crèmeux sowie Kirscheis, eine hinreissende Dekonstruktion eines Eiskaffees mit Vanille-Chantilly, weissem Kaffeeeis und karamellisierten Mandeln und eine sommerliche Kombination aus Pistazienmousse, Aprikosen und hellem Aprikosensorbet. Und als mein Appetit längst gestillt und die internen Zufriedenheitswerte über dieses gelungene Mittagessen auf dem Höchststand waren, gab es zum Kaffee noch eine perfekte, knusprige kleine Sfogliatella.