



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 30'174
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 2
Fläche: 18'391 mm²

Angerichtet Zitronenrisotto und Gemüse-Akte

Eine Zufallsentdeckung im frisch umgebauten Restaurant National sorgt bei unserer Stippvisite für Gesprächsstoff: Von der Toilette zurückgekehrt, ist die Begleiterin erheitert. Sie sei versehentlich bei den Männern eingetreten, erzählt sie. Erst kurz vor den Pissoirs habe sie das Malheur bemerkt. Doch das ist nicht der Grund für ihr Amusement. Der Lokus der Männer sei mit Frauen-Akten dekoriert. Bei den Frauen würden hingegen Stillleben hängen – unzweideutige Gemüse-Akte.

Auch die Deko im Restaurant ist Tischgespräch. Die geschwungene Holzterrasse, die nun die Galerie im Hauptbau erschliesst, schneidet den Raum nicht mehr entzwei, so das Fazit. Unser Tisch befindet sich im Glashauss – oder im «Kristall», wie es die freundliche Stimme bei der Reservation ausdrückte. Wir sitzen nah an der Kachelwand, die von weitem an ein Mosaik erinnert, von nahem an ein Badezimmer. Sie korrespondiert schön mit den Lämpchen, die in den Raum hängen. Licht ist rar. Eine Kerze flackert auf dem Tischchen. Es ist eine Rotweinatmosphäre – und den bestellen wir auch.

Auf dem Etikett steht der Name des Eigentümers: Bindella. Das schürt Erwartungen – etwas zu hohe. Küche und Service aber sind ganz auf der Höhe. Der Kellner agiert flink und freundlich. Die Spätzli zum Wild durch Gemüse ersetzen – kein Problem. «Züri-Gschnätzlets» ohne

«Leberli» – klar geht das. Neu auf der Karte – der Zitronenrisotto mit Gamberoni. Also lassen wir den kommen und einen Salat mit Büffelmozzarella.

Für die 183 Franken, die am Ende auf der Rechnung stehen, wird viel geboten. Der Risotto ist «ein Träumchen» – wie es ein bekannter TV-Koch sagen würde. Zitronig, sämig und mit Biss. Der Aufenthalt der Gamberoni in der Pfanne war perfekt bemessen. Der Salat lässt dem Büffelmozzarella die Führung. Wunderbar die Absenz einer dominanten Sauce. Nur ein paar Spritzer Balsamico sind da, i-Tüpfelchen für den Geschmack. Auch der Rehrücken und das Geschnetzelte sind mit Bravour gelöst. Keine Frage, das National wird seinem Namen bei den Schweizer Standards gerecht.

Wie das Lokal heisst der Eiskaffee, dem wir gegenüber raffinierteren Desserts den Vorzug geben. Die Diskussion ist unterdessen weit gewandert, kehrt aber immer wieder auf das Ambiente zurück. Dafür sorgt auch das kuriose, vertikal in den Raum gehängte Glockenspiel – das im neuen National die Zeit und den Takt vorgibt. *mcl*

Restaurant National
Stadthausstrasse 24,
Telefon 052 212 24 24

