



STARCHIEFS

«Carlton», Zürich: Ravioli & die «alte Kuh»

Welcome back! Das «Carlton» an der Bahnhofstrasse kehrt in den GaultMillau zurück. 14 Punkte zum Start.

30. Juni 2019

Text: GaultMillau Schweiz Fotos: Thomas Buchwalder

MISTKRATZERLI, HAXEN, TATAR. Hering gibt's bei Küchenchef Philipp Heering hie und da auch. Aber im Mittelpunkt der auffallend stylischen Karte stehen Klassiker, die die Gäste so richtig gerne gaben: Mistkratzerli mit Gartenkräuter, Kalbshaxe mit Kartoffelschaum, Zürcher Geschnetzeltes wahlweise mit und ohne Nierli, Wienerschnitzel mit Kartoffeln und Gurke, Filet Wellington. Auch ein Tatar fehlt nicht: Die junge Restaurantchefin Flavia Jung bereitet es am Tisch «massgeschneidert» zu.



RAVIOLI? RIESENDINGER! Nun ist aber Philipp Heering ein Mann «mit Vergangenheit». Er hat

mit renommierten Chefs zusammengearbeitet, zuletzt vier Jahre lang mit Rico Zandonella. Indiz dafür: Hausgemacht Ravioli in drei Varianten. Natürlich bestellten wir zwei so Riesendinger, gefüllt mit Kalbfleisch, aufgepeppt mit Salbei. Sehr gut! Spargeln kriegt man im «Carlton» mit Sauce Hollandaise oder Nussbutter, aber wir empfehlen die «Variante Philipp»: Der junge Chef legt kurz und sauber angebratene Tuna-Scheiben als Tataki drüber und punktet mit einer raffinierten weissen Miso-Sauce.

DER CHARME DER ALTEN KUH. Für den Hauptgang kaufte Heering bei Jumi ein: «Old Cow»! Die alte Kuh weidete einige Jahre lang in Spanien, hat ein «Dry aged»-Programm hinter sich und hält, was sie verspricht: wunderbar kräftig im Geschmack, für Besitzer dritter Zähne aber natürlich eher ungeeignet. Die «Beilagen» liessen sich auch sehen: Ein perfekt gebratener südafrikanischer Scampo, knackige Puntarelle.



1000 WEINE IM KELLER. Das «Carlton» bei der Bahnhofstrasse ist das Flaggschiff der «Segmüller Collection», und das ist für Weinfreunde eine gute Nachricht: Markus Segmüller listet auf seiner spektakulären Karte 1000 sorgfältig ausgesuchte Weine. Grosse Etiketten gibt's dank Coravin-Tchnik auch glasweise, Entdeckungsreisen sind jederzeit möglich. Auch ältere Jahrgänge liegen im Keller und sorgen für angenehme Überraschungen: Der «Rosso die Ronchi 2009» des eigenwilligen Tessiner Winzers Ivo Monti war prima.