





Der Hit in diesem Fleischtempel ist vegetarisch

Im Tessiner Spezialitätenrestaurant geht es buchstäblich um die Wurst. Das Lokal hat sogar eine eigene Salumeria. Trotzdem ist die grösste Überraschung nicht das feine Fleisch.

 Tina Fassbind
Publiziert: 10.11.2024, 11:58

4 |  |  |  | 



Restaurant mit eigener Salumeria: Die Bottega di Mario mitten im Zürcher Bankenviertel.
Foto: Rahel Zuber



Es könnte ein Filmset sein. Vielleicht aus «Der Pate» oder der Gangsterserie «Peaky Blinders». Jedenfalls hat das Interieur der Bottega di Mario mit ihrem meterhohen Cheminée, den Bildern und Holztäferungen viel von einer Kulisse.

Sogar die Serviceangestellten mit ihren Schiebermützen und Schürzen sehen aus wie Darsteller eines Kinofilms. Nur die Gäste in Anzügen und Deuxpièces an den Tischen holen meine Begleiterin und mich wieder ins Hier und Jetzt zurück.



Ein wenig wie ein Filmset: Das Interieur der Bottega samt Cheminée in der Ecke.
Foto: Rahel Zuber

Die Bottega gehört zum Gastrounternehmen Segmüller Collection. Im aktuellen «Guide Michelin» ist das Lokal in der Sparte Bib Gourmand aufgeführt – den Restaurants, die zwar keinen Stern erhalten, kulinarisch aber dennoch überzeugen.

Bottega mit eigener Salumeria

Gut möglich, dass das Restaurant mitten im Zürcher Bankenviertel deshalb selbst am Dienstagmittag komplett ausgebucht ist. Wir haben einen Tisch am Fenster bekommen und können das Gewusel um uns herum von dort aus beobachten.

Meine Freundin und ich fühlen uns etwas underdressed. Ihr Adidas-Jäckchen und meine Bikerboots kontrastieren mit der Optik der anderen Gäste. Das spielt in diesem Lokal aber keine Rolle. Hier geht es vor allem um Fleischliches. Genauer gesagt um die Wurst.



Vorbereitungen für den Ansturm: Die Bottega di Mario ist auch über Mittag gut besucht.
Foto: Rahel Zuber

Die Bottega di Mario hat sich ganz den Tessiner Spezialitäten und Wurstwaren verschrieben, die nach den Originalrezepturen von Mario Rapelli zubereitet werden – daher auch der Name. Jener Mario gründete 1929 im Tessiner Dorf Stabio seine Salumificio Rapelli, die bis heute Bestand hat.

Auch in der Bottega gibt es eine Salumeria, ein Wurstwarengeschäft. Die Salami und Schinken hängen verlockend von der Decke herab. Aber uns steht der Sinn nach heissem Fleisch: Meine Begleitung nimmt den Brasato di Manzo, den Rindsschmorbraten an Merlotsauce (48 Fr.), ich di Tagliata di Manzo, das geschnittene Entrecote (54 Fr.).

Service mit Spezialeffekt

Den Einstieg in unser Mittagessen gestalten wir etwas weniger deftig. Wir beginnen mit einer Zuppa del Giorno (14 Fr.), einer Blumenkohlsuppe, und einer kleinen Portion Vitello tonnato (24 Fr.). Ich wünsche mir schon beim Anblick meiner Vorspeise, ich hätte die grössere Portion genommen.



Für die kleine Portion fast zu gut: Das Vitello tonnato.
Foto: Rahel Zuber

Das Kalbfleisch schimmert zartrosa unter der Thunfischsauce hervor und setzt auch geschmacklich Akzente: Für einmal ist nicht nur die Textur dieses feingeschnittenen Fleisches aus den verschiedenen Elementen des Gerichts herauszuschmecken.

Auch der Hauptgang wird äusserst vielversprechend inszeniert. Die Tagliata-Tranchen kommen brutzelnd in der Pfanne in einem Meer aus Rucola und Cherrytomaten auf den Tisch. Die feinen Grana Padano Späne gleiten vor lauter Hitze langsam vom Fleisch.



Spektakuläre Zubereitung: Die Tagliata di Manzo wird von den Mastri Salumieri flambiert.
Foto: Rahel Zuber

Meine Gabel trifft auf perfekt gegarte Steaks. Nur leider habe ich einiges wegzuschneiden. Natürlich gehört eine schöne Marmorierung zur traditionellen Tagliata dazu, mir ist es allerdings des Fettes zu viel. Immerhin: Das Rindfleisch, das ich ergattern kann, ist von hervorragender Qualität.



Brutzelnd auf dem Tisch: Eine Tagliata di Manzo wird heiss in der Pfanne serviert.
Foto: Rahel Zuber

Die grösste Überraschung unseres Mittagessens kommt allerdings ganz am Schluss: das Tiramisù. Dieses Dessert ist ja per se schon eine feine Angelegenheit. In der Bottega di Mario wird der Klassiker aber zum Ereignis.

Anders als üblich werden die Zutaten separat serviert: in einer Caffettiera, einem Espressokocher für den Herd. Die Mascarpone-Masse steckt im Kolben, der Kaffee in der Kanne, die Löffelbiscuits gestapelt auf dem Teller.



Selbermachen statt einfach zubeissen: Das Tiramisù kommt in seinen Einzelementen auf den Teller.
Foto: Rahel Zuber

Ganz nach meinem Gusto kann ich nun den Kaffee über die Biscuits träufeln. Weil ich vom vielen Essen schon etwas müde bin, ertränke ich sie fast im Mocca, was das ganze Dessert wunderbar saftig macht.

Genüsslich lehnen wir uns danach in unseren Stühlen zurück und schauen dabei zu, wie die «Peaky Blinders» die verlassenen Tische wieder abräumen. Eigentlich wäre nun noch ein Grappa angezeigt. Aber damit würden wir den Geschmack des Tiramisù vertreiben – und das wäre viel zu schade.

In der wöchentlichen Gastrosäule «Bon App» lesen Sie, was wir bei unserem anonymen Besuch in Zürcher Restaurants erlebt und gegessen haben. Die [Bottega di Mario](#) befindet sich an der Nüscherstrasse 6 im Zürcher Kreis 1.