

**ZENTRALECK**

Zentralstrasse 161

044 461 08 00



www.zentraleck.ch

Jann M. Hoffmann und

Stefan Iseli

*Geschlossen: Samstag, Sonntag, erste Januarwoche,
zwei Wochen Ende Juli/Anfang August*

M 18.50/32.- / **D** 86.-/95.- / **à la carte** 47.50/65.-



Dass man in diesem nüchternen und doch eleganten Raum angenehme Abende verbringt, hat mit dem Genius loci zu tun: Hier paart sich junger Geist mit viel Klasse. Die beiden Gastgeber lernten bei Spitzengastronomen von der Pike auf – und setzen das in ihrer «anderen Beiz», wie sie das «Zentraleck» nennen, nach eigenem Gusto um. Stefan Iseli berät die Gäste bei der Auswahl der 120 Tropfen aufs engagierteste, Jann M. Hoffmann sorgt mit einer bodenständigen, bisweilen verspielten Küche fürs leibliche Wohl.

Als Vorspeise genossen wir zwei Salate: der eine serviert mit lauwarmem Siedfleisch vom Schottischen Hochlandrind, dünn geschnitten, an einer milden Kräutervinaigrette; der andere mit einer Tomatenfocaccia und «Bresaola» vom Thunfisch. Zur Hauptspeise wurden Schnitzel vom Maibock auf Kichererbsenpüree mit Waldpilzen sowie Zanderfilet auf Ratatouille aufgetragen. Beides war einwandfrei gegart und mundete gut, hätte allerdings etwas mehr Pfiff vertragen.

Ausgezeichnet schmeckten die Desserts: Das Erdbeer-Rhabarber-Tiramisù und das Espressoparfait auf Bananensalat schmolzen wunderbar auf der Zunge. Als Alternative wäre Schokolade zur Auswahl gestanden, das «Reiheli» zu 80 Rappen.