



IL TARTUFO

Von: Clarissa Rohrbach
19. Mai 2015, Tagblatt der Stadt Zürich

Vorspeise:

Lachscarpaccio mit Trüffelöl; Tintenfischsalat mit Olivenöl und Zitrone.

Hauptgang:

Rindsfilet mit Trüffelsauce und Pappardelle; Spaghetti mit Artischocken, Crevetten und Cherry-Tomaten.

Dessert:

Semifreddo mit Torrone; Orangensorbet.

Getränke:

2 Prosecco, 1 Mineralwasser, 1 Flasche Roero Arneis, 1 Espresso.

Rechnung:

250.20 Fr. (2 Personen)

Bewertung:

Dass der Gast immer noch König ist, scheinen viele (selbsternannte) Wirte in Zürich vergessen zu haben. Wie Pilze schießen sie im Kreis 4 aus dem Boden, diese Lokale, wo unfreundlicher Service mit Coolheit verwechselt wird. Nicht so im Tartufo in der Enge. Hier weiss man: Etikette ist wichtig. Wir werden festlich empfangen, unsere Jacken nach alter Schule abgenommen. Der Kellner fragt sofort nach einem Apéro und bringt uns dampfende Tücher für die Hände. Danach lässt er uns von verschiedenen, noch warmen Brötchen wählen. Das Lachscarpaccio macht meinen Begleiter sprachlos: Er sei schlicht wunderbar. Auch der Tintenfisch überzeugt, knusprig grilliert und doch schön saftig in der erfrischenden Zitronensauce. Und schon wieder überrascht uns der Kellner, der sogar weiss, dass wir nun eine Zigarettenpause einlegen wollen. Bei den Hauptspeisen wird klar, dass wir in einem der besten Restaurants Zürichs sind. Das Rindsfilet zergeht auf der Zunge, die Trüffelsauce macht fast süchtig. Auch die Spaghetti sind genauso wie sie sein sollten. Perfekt ist im Lokal mit seinen weissen Tischtüchern und den Kristalleuchtern nicht nur der Essraum, sondern auch die Toiletten. Dort kann sich der Gast sogar mit Lotionen und Zahnbürste erfrischen. Wir schlemmen vom Dessert und denken: Service ist ein ehrwürdiger Beruf. Und im Tartufo wird er makellos ausgeübt. Schön.