

Mehr als nur gute Pasta

Gegessen Bei den Hirslandern ist die mit viel «amore e passione» geführte Osteria Grand'in längst zum «Lieblingsitaliener» avanciert – doch der Weg zu ihr lohnt auch von weiter her. **Von Isabella Seemann**

Der vom bildschönen Comersee stammende Koch Luca Grandin hat mit seiner vor zweieinhalb Jahren an der Forchstrasse eröffneten Osteria Grand'in schnell eine stattliche Riege von Stammgästen aus dem Quartier Hirslanden erkocht – und 13 Gault-Millau-Punkte obendrauf. Einen Tisch im kleinen Lokal zu reservieren, schafften wir erst nach mehreren Anläufen. Die Erwartungen sind entsprechend hoch, als wir den verwinkelten, atmosphärisch einladenden Gastraum mit den hohen Rundfenstern betreten. Die sehr enge Bestuhlung fördert die Kommunikation mit den Tischnachbarn. Dabei erfahren wir von den charmanten Hirslanderinnen, dass der Chef sein Lokal mit viel «amore e passione» führe, die Osteria längst zu ihrem Lieblingsitaliener avancierte und hier, seltenerweise, der Wolfsbarsch im Salzmantel auch lediglich für eine Person zubereitet werde.

Man versteht die Zuneigung bereits bei der Vorspeise. Luca Grandin führt die Aromen des zarten Artischockenflans, des rustikalen Castelmagno-Käses und der würzig-herzhaften Sardellen zusammen, ohne dass sie sich überlagern – das ist raffiniert und spannend. Eher einfach, aber gut sind die gebackenen Involtini aus Auberginen, gefüllt mit Ricotta und Spinat. Euphorisch wird meine Begleitung bei der Pasta mit dem ketzerischen Namen Strozzapreti, «Pfaffenwür-



Kleines Lokal mit vielen Stammgästen: die Osteria Grand'in im Quartier Hirslanden.

Bilder: PD

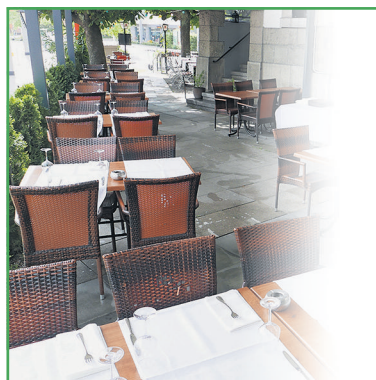
ger». Sie wird mit scharf gewürzter Wurst, Steinpilzen, bitterem, rotem Chicorée und einer sämigen Safransauce zubereitet: «Zart und heftig zugleich – ein Hammer!»

Ein aufregend wildes und intensives Zusammenspiel der Aromen ergibt sich auch beim Kaninchenbraten in Weissweinsauce und den Oliven, salzigen Kapern und süssen Tomaten. Klassisch und solide ausgeführt kommt der Kalbshackbraten mit Trüffelsauce auf den Teller. Insgesamt schwingen wir bei den verschiedenen Gerichten zwischen Zufriedenheit und Begeisterung. Der Besuch des «Italiener» lohnt auch, wenn man nicht grad ums Eck wohnt.

Grand'in Osteria
Forchstrasse 211, 8032 Zürich
Telefon: 044 223 35 93
www.grandinosteria.ch



Lösten Jubelarien aus: die sämig-zarten und zugleich scharfen Strozzapreti (oben links). Koch Luca Grandin führt die Osteria Grand'in.



STILVOLLE, NEUERSCHAFFENE GARTENWIRTSCHAFT ...

... zum Mittagessen inkl. Salat
ab Fr. 19.50, abends à la Minute
zubereitete Spezialitäten sowie Pizzas
ab Fr. 17.50 bis Fr. 26.50



MO-FR, mittags und abends geöffnet
SA. ab 17.00 Uhr
SO geschlossen
Badenerstrasse 753,
8048 Zürich (Farbhof, Tram 2)
Tel. 044 461 10 09
info@restaurant-turicum.ch
www.restaurant-turicum.ch



INDISCHE KÜCHE ERLEBEN & GENIESSEN GENIESSEN SIE DIE RUHIG GELEGENE TERRASSE ... MO-FR: REICHHALTIGES MITTAGSBUFFET

Restaurant Indian BBQ | Breitensteinstrasse 21 | 8037 Zürich-Wipkingen

Telefon 044 725 58 58 | info@indian-bbq.ch | www.indian-bbq.ch

MO-FR 11.30-14.00 | 17.00-23.00 | SA + SO 17.00-23.00

