

# Der Zauber der Alpenrose lebt

Die Nachfolger der legendären Wirtinnen Tine Giacobbo und Katharina Sinniger machen ihre Sache grossartig.

Alexander Kühn

Aktualisiert: 25.01.2017, 10:55



Schlägt jeden Meerfisch: Forelle aus dem Aargau mit Zitronenbutter.

Dass der Pächterwechsel und die sanfte Renovation dem Charme der Alpenrose nichts anhaben konnten, ist die erste gute Nachricht. Die zweite: Auch wegen des Essens lohnt sich die Fahrt an die Fabrikstrasse weiterhin. Mit Stefan Benz hat die Stiftung Arbeitskette einen ausgezeichneten Küchenchef gefunden. Der Zürcher, zuvor unter anderem im La Salle, hat eine übersichtliche Karte zusammengestellt, die doch eine ganze Reihe potenzieller Lieblingsgerichte enthält.

Weil es am Abend unseres Besuches draussen nass und kalt ist wie in einem klischierten Film über England, wärmen wir uns zunächst mit einer doppelten Rindskraftbrühe mit Flädli und Sherry (11 Fr.). Sie trifft unseren Geschmack genauso wie der grüne Salat mit Kernen (9.50 Fr.), der auch schon ein paar angenehm bittere Winterblätter enthält und an «Grosis Hausdressing» serviert wird. Über den Sinn solcher Bezeichnungen kann man streiten, nicht aber über die Qualität des Dressings, das so ziemlich dem Idealtyp dessen entspricht, was man hierzulande als französische Sauce bezeichnet. Hervorragend, weil recht grob geschnitten und gekonnt abgeschmeckt, ist auch das kleine Tatar vom Freiland-Rind mit Toast und Salatgarnitur. Es kostet als Vorspeise 18 und als Hauptgang 32 Franken.

Es folgen eine ganze Forelle aus dem Aargau mit Kräutern und Zitronenbutter (32 Fr.) sowie ein Bio-Schweinskotelett aus dem Ofen mit Kräuterkruste und Jus (34 Fr.). Den Forellenesser packt der grüne Neid, als er das schon unverschämt appetitliche Kotelett am langen Knochen sieht. Als er sich seinem Fisch mit dem festen Fleisch und der erfrischenden Zitronenbutter zuwendet, ist er aber wieder ganz bei sich. Und das Kotelett? Es ist so köstlich, wie es aussieht: saftig, zart und mit den nötigen Röstaromen ausgestattet. Als Beilage haben wir zum Schwein neben Rüebligemüse einen sämigen Risotto mit viel Käse gewählt und zur Forelle: Spätzli. Die sahen am Nachbarstisch zu verlockend aus. Und Kartoffelstock oder Polenta, die weiteren Optionen, hätten auch nicht besser gepasst. Wir plädieren für Salzkartoffeln – am liebsten mit ganz viel Butter und Kräutern!

Ein Vergnügen sind die dezent süssen Desserts: zum einen Rüeblikuchen mit Doppelrahm (8 Fr.), zum anderen schön feuchte Vermicelles mit genügend Rahm, Meringue und Kirsch (10 Fr.). Der sehr aufmerksame, lebenswürdige Service verdient ein grosses Kompliment. Mittags stehen drei sehr fair kalkulierte Menüs zur Auswahl. *Fabrikstrasse 12. [www.restaurantalpenrose.ch](http://www.restaurantalpenrose.ch). Vorspeisen 9.50–19 Franken, Hauptspeisen 22–38 Franken Mittagsmenüs inkl. Suppe oder Salat 19–25 Franken*

Züritipp, Tages Anzeiger