

Neues Nest für den Fink

Fantasievolle, sorgfältig zubereitete Gerichte und eine freundschaftliche Atmosphäre machen das kleine Restaurant «Husbeiz» im Kreis 4 zum grossen Gewinn.



Frisches Vergnügen: Gurke à la Husbeiz. Bild: Urs Jaudas

Die Crew des Restaurants Fink hat nach dem plötzlichen Verkauf der alten Lokalität im Kreis 5 wieder ein Zuhause gefunden. In den Räumlichkeiten des ehemaligen Nachtjägers führen Gastgeber Nicolas Baumann und Küchenchef Joe Opitz seit Anfang Februar ihre Husbeiz. Ganz so hausbacken, wie der Name suggeriert, ist Opitz' Küche freilich nicht. Der Chef hat weiter einen gesunden Ehrgeiz, kocht fantasievoll und mit sorgfältig ausgesuchten Produkten.

Die Gurkenkaltschale mit Gin-Gurken-Sorbet, eingelegter Gurke, Borretschblüten und Kräuter-Treber-Chips ist ein wunderbar erfrischender Einstieg in den Abend. Noch ein Schuss weisser Balsamico, und die liebevoll angerichtete Vorspeise wäre perfekt.

Schön ist die Idee, das Kuhfilet-Tatar (23 Fr. / kleine Portion) in brauner Butter zu marinieren. Das «bayerische Olivenöl» (so nennt es der Starkoch Alfons Schuhbeck) gibt allen Speisen – vor allem auch Kartoffelsalat – ein angenehmes, leicht nussiges Aroma. Radieschen, Rettich, Kapern, Brunnenkresse und Eigelbcreme runden das Gericht ab. Freude macht auch der knackig-zarte Kopfsalat mit Radieschen, Croûtons und gekonnt abgeschmecktem Joghurtdressing.

Richtig begeistert sind wir von der kräftigen Fleischbrühe mit gerollter Maultasche, rohen Kuhfiletscheiben, Mark und Wurzelgemüse (48 Fr.). Dass das Kuhfleisch in der Maultasche ein wenig zäh ist, können wir verschmerzen, der intensive Geschmack macht das locker wett.

Tadellos ist auch das auf der Haut gebratene Saiblingsfilet mit Spitzkohl, Buttermilch, Champignons und Kartoffelchips (37 Fr.). Der Küchenchef denkt offensichtlich daran, dass nicht zuletzt verschiedene Konsistenzen ein Gericht spannend machen. Kompliment! Für Vegetarier gibts herzhaftes Innerschwyzers Käseravioli an Salzeibutter (26 Fr.) und einen äusserst liebevoll zubereiteten Gemüseteller (29 Fr.), der sich für 8 Franken extra mit Sot-l'y-laisse – einem besonders delikaten Teil des Poulets – und Poulethautchips aufwerten lässt. Für das Apfelkompott mit Haselnusseis, Vanilleschaum und Haselnussstreusel (13 Fr.) zücken wir die Höchstnote. Ein ganz wunderbares, dezent süsses, nussigfruchtiges Dessert.