

 Prädikat Weltklasse
  Eine der besten Adressen
  Kreative Küche auf hohem Niveau
  Kreative Küche
  Bietet mehr als das Alltägliche
 12/20 Gute Adresse!



MIT GESCHMACK & EHRGEIZ Küchenchef Denis Ast, Restaurantleiterin Katrin Tobisch und das Direktionspaar Vanessa und Robert Frisch (r.).



RESTAURANT PEARL

HOTEL KRONE

Marktgasse 49

8401 Winterthur

Sonntag und Montag

EC-Direct und Postcard

Alle Kreditkarten

www.kronewinterthur.ch



weekend

Die leuchtende Perle in der Krone

Restaurant Pearl im Hotel Krone, Winterthur Die jüngste Grossstadt der Schweiz hat eine neue Perle! **Vanessa und Robert Frisch** setzen auf die Kunst des ambitionierten Küchenchefs.

Die Stadt der Museen und der Kultur holt kulinarisch auf – endlich, ist der Gourmet versucht zu sagen. «Pearl» (Sorell Hotel Krone) heisst das Lokal mitten in der Altstadt.

Denis Ast ist hier der neue Küchenchef. Dass der junge Mann Ambitionen hat, machte er gleich beim Amuse-Bouche klar: einer kalte Erbsensuppe. Sie war mit Pfefferminze fein gewürzt, darin stand ein Spieß mit frittiertem Fisch; im anderen Töpfchen gabs ein Tomatensalätchen an Joghurt dressing und eine kleine, pikante Gemüserolle dazu.

Zur Vorspeise probierten wir marinierten Lachs und Thunfisch an einer herrlichen Mango-Vinaigrette. Auch die

Kalbsmilken mit Pulpo waren ein sehr aromatischer Genuss: Sie wurden mit einer Blattsalatsauce übergossen und mit Bratkartoffeln angerichtet.

Die Hauptgänge: Sowohl das Rindfleisch an weissem Pfefferschäum wie der Lammrücken mit Artischocken-Tomaten-Kruste waren von guter Qualität und perfekt à point gebraten. Zum Lammfleisch servierte man uns geräucherten Knoblauch, eine leicht süssliche weisse Zwiebelcrème sowie eine Gemüse-Minipizza, deren Zucchettischeiben leider etwas zu viel Hitze abbekommen hatten. Das Rindfleisch wurde von nicht ganz leichten Ricotta-Griess-Gnocchi und Gemüse (Spinat, Kohlrabi) begleitet.

Aus dem attraktiven Dessertangebot wählten wir eine «Café-Crème brûlée», die mit Orangensorbet, Ananas- und Kaffeegeléewürfeln kombiniert wurde und so köstlich nach Kaffee schmeckte, dass wir auf den Espresso nachher verzichteten.

Die Weinkarte ist ausgewogen, enthält aber fast nur sehr junge Weine; halbe Flaschen fehlen leider ganz. Über Mittag wird ein Businesslunch offeriert; bei schönem Wetter gibts draussen ein Bistro-Angebot. Der neuen Crew unter der Leitung von Vanessa und Robert Frisch wünschen wir gutes Gelingen! ●

WEIN-TIPP

