

**RIGIBLICK****Restaurant Spice**

Germaniastrasse 99

043 255 15 70, Fax 043 255 15 80

www.restaurantrigiblick.chinfo@restaurantrigiblick.ch

Julia Bärbel Nickel, Christian Nickel

Geschlossen: Sonntag, Montag

M 54.-/62.- / L 34.- / D 122.-/158.- / à la carte 70.-/95.-

H 7 Appartements, AP ab 380.-

In die Fussstapfen von Felix und Lucia Eppisser zu treten braucht eine gehörige Portion Selbstbewusstsein. Denn die bisherigen Patrons im Hotel Rigiblick und im dazugehörigen Restaurant Spice haben sich seit der Wiedereröffnung im Dezember 2004 eine Reputation erarbeitet, die weit über die Stadt hinaus ausstrahlte. Nun haben sich die Eppissers eine kreative Pause verordnet. An ihre Stelle trat im Juni 2010 das Geschwisterpaar Julia und Christian Nickel als Gastgeber auf, die beide schon einige Jahre im «Spice» gewirkt und gewirkt hatten. Man kann also durchaus von einer sanften Landung sprechen, die der Zürcher Frauenverein als Besitzer der Lokalität für die Nachfolgeregelung gewählt hat.

Die Nickels ungeachtet ihrer Jugend – beide sind noch keine dreissig – mit der Aufgabe zu betrauen, war eine gute Entscheidung. Das zeigte sich schon bei unse-

rer ersten Stippvisite kurz nach dem Stabwechsel. Denn Christian Nickel hat die von Eppisser geprägte Fusionsphilosophie konsequent weiterentwickelt bzw. reduziert und damit ein kulinarisches Pendant zum cool eingerichteten und von den Architekten Burkhalter/Sumi konzipierten Restaurant geschaffen. Das «Spice» verströmt gastronomisch und optisch eine Weltläufigkeit, wie sie sonst nur in Metropolen zu finden ist. Das kosmopolitische Zürich hat auf ein solches Lokal gewartet, das die vielen Einflüsse der Weltküche zu einer inspirierend ausbalancierten Tour du monde gastronomique zusammenfügt. Es gibt auf der Karte gerade mal zwei (kombinierbare) Sechsgänger – das «Menü Aurum» mit Hang zu europäischer Kulinariik, das «Menü Spice» mit deutlich asiatischem Einschlag. Beide schlagen mit je 158 Franken zu Buche. Die optisch präzise choreografierten Teller sind dekonstruktivistische Meisterwerke und vereinen jeweils ein Bouquet von unterschiedlichen Geschmacks- und Konsistenzuständen.

Zum Auftakt liess uns Nickel einen schottischen Wildlachs mit Kräuteremulsion, Tomate und Pinienkernen auftragen – ein herrlich ausbalanciertes Bouquet unterschiedlicher Aromen und ein erstes Versprechen für ein anspruchsvolles kulinarisches Programm – Essen mit Köpfchen sozusagen. Frech auch die gebratene Jakobsmuschel, mit einem Hauch von Räucheraal und mit Karotten und Vanilleschaum serviert. Grosses kulinarisches Theater führte Nickel mit dem Duo von der Entenleber auf – gebraten und als Mousse: Die süss-cremige Leber mit einem bitter-kalten Rucola-Zitronen-Granité zu kontrastieren und mit einem erdigen Pumpernickel zu unterlegen, war Weltklasse. Hervorragend auch das Duo von Thunfisch und Makrele mit Apfel, Kokos und Koriander in diversen Aggregatzuständen – mariniert, gefroren, gebraten, roh, flüssig und fest. Etwas klassischer das von Haselnuss ummantelte Sommerreh – perfekt gegart, saftig, aromatisch und mit einem Portweinjus angerichtet. Einzig das sogenannte Joghurtbiscuit, eine Anleihe an molekulares Kochen, war ein Totalausfall.

Der Käsewagen ist gut bestückt, bei den Desserts folgt man im «Spice» zum

Glück nicht nur exotischen Pfaden. Die Variation von Himbeer, Buttermilch und Estragon garantierte nach der spektakulären Weltreise eine sanfte Landung am Zürichberg. Lässiger, sehr aufmerksamer Service. Die Weinkarte wird mit jedem Jahr umfangreicher und spannender. Und wenn die Nickels nach diesem Schnellstart im gleichen Stil weitermachen, dürfte es künftig wohl schwierig werden, kurzfristig im «Spice» einen Tisch zu bekommen.

*terra
vite
viva*

Alle unsere
Meisterwerke
finden Sie unter
www.bindellaweine.ch

BINDELLABindella Weinbau-Weinhandel | T 044 276 62 62 | info@bindellaweine.ch