



Zu Gast im Restaurant «Noir - Maison d'Entrecôte»

Rindfleisch – c'est ça

Es war eine populäre Bindella-«Spaghetti Factory» gewesen, neu ist es das exquisite Restaurant «Noir». Inhaber ist Claudio Denz, Geschäftsführerin Isabella Schrage und Küchenchef Hannes Nester. Es gibt Fleisch, exzellente Weine und viel Kunst.

Von Esther Scheidegger

Man kann neu auf zwei Stockwerken dinieren. Und beim Aufstieg steht der nicht mehr blutjungen Journalistin erst einmal kurz das Herz still. Da hängen doch tatsächlich 21 alte Hermes-Baby-Schreibmaschinen an der Wand im Treppenaufgang – was für ein wunderbar nostalgisches Kunstwerk! Mit einer Hermes Baby hatte man es in den 1970er- und 1980er-Jahren, lange vor dem Compi, geschafft! Meine – eine rote – steht irgendwo dort, wo ich endlich dringend aufräumen sollte...

Wenig Qual bei der Wahl

Froh gestimmt, muss man sich nicht durch eine endlose Speisekarte arbeiten – die Weinkarte ist ein anderes Kapitel. Man hat nämlich die Qual der Wahl nur zwischen Entrecôte (Fr. 45.-) und Tatar (Fr. 42.-) – beides ist hervorragend. Zur Einstimmung wird auf den Tischen aus recyceltem Eichenholz mit einem integrierten Messing-Rechaud ein knackiger Salat mit Radieschen und Baumnüssen an einer Dijon-Senf-Sauce aufgetischt.

Zum Rind – Schweizer Qualität – gibt es die «Noir-Signature-Sauce», Pommes frites à discrétion und auf Wunsch noch Spinat. Der gehört auch in die Quiches, als vegetarische Alternative. Die Desserts sind stilecht französisch: Profiteroles au Chocolat oder Crème Caramel oder Baba au Rhum mit Limetten-Chantilly (je Fr. 7.-).

Wie im Orient-Express

Der Wein, wie gesagt, ist ein Kapitel für sich. Der Vater von Claudio, Silvio Denz, ist ein renommierter Allround-Unternehmer. 2000 verkaufte der gebürtige Basler seine florierenden Alrodo-Discountparfumerien an den französischen Konzern Marionnaud. Er investierte unter anderem in den Berner Pharmagrossisten Galenica, in den Londoner Immobilien- und in den Burgunder Weinhandel. In der Internetparfums Holding hat Silvio Denz seine Parfumgeschäfte gebündelt. Und er kaufte das bei St. Emilion gelegene Weingut Château Faugères. Seit 2009 schmückt die Art-Déco-Kristallgravur Merle et Raisins (Amsel und Trauben) die Flaschen von Château Péby Faugères (2010, Fr. 195.-). Sie stammt von René **Lalique** (1860-1945), dem berühmten französischen Glas- und Schmuckgestalter, der sie 1928 für den legendär luxuriösen Orient-Express entworfen hatte. Ein Glas offener weisser Bordeaux Château Faugères kostet Fr. 9.50, ein italienischer Montepeloso Fr. 7.-, ein roter Le Fleur de Rocheyron Fr. 11.50

Altstadt Kurier

Altstadt Kurier
8001 Zürich
044/ 262 64 50
www.zuerich1.ch/kurier

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3 350
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 8
Fläche: 39 960 mm²

Auftrag: 3005878
AEV (in Tsd. CHF): 1,8

Referenz: 72299823
Ausschnitt Seite: 2/2



Die Geschäftsführerin Isabella Schrage, der Küchenchef Hannes Nestler und der Inhaber Claudio Denz.

Foto: EM

und ein spanischer Clos d'Agon Fr. 8.-. Auch die Marke **Lalique** gehört inzwischen Silvio Denz. Im nördlichsten Elsass, am früheren Firmenstandort in Wingen-sur-Moder, hat er ein kultiviertes Museums- und Freizeitzentrum errichtet, das den Besuch lohnt. Das neue Zürcher Lokal ist reichlich mit den gläsernen Kostbarkeiten ausgestattet. Zum Glück sind sie zu schwer zum Klauen...

Modern-französischer Charme

In dem mit Messing, Leder, Marmor und Fotokunst edel designten und perfekt illuminierten Lokal hinter dem Bellevue empfiehlt sich zwar das Reservieren, aber auch Nachtschwär-

mer sind willkommen. Claudio Denz und seiner Crew liegt es am Herzen, ein angenehmes Lokal für all diejenigen zu schaffen, die gerne bewusst geniessen und schöne Dinge auf und rund um den Teller zu schätzen wissen. «Es soll mit seinem exzellenten kulinarischen Angebot zu fairen Preisen zum Treffpunkt für Fleischliebhaber und Genussmenschen gleichermaßen werden und sich langfristig etablieren.» Das hören wir gern! >|

Restaurant «Noir», Schiffplände 6, Tel. 044 506 75 06,
Montag bis Sonntag 11.30 bis 15 und 18 bis 23.30 Uhr
(die Küche schliesst um 14 resp. 22.30 Uhr),
www.noir-restaurant.ch.