

## «Le Relais de l'Entrecôte»: Blitzbesuch

Ein legendärer Betrieb mit Pariser Wurzeln hat still und heimlich in Zürich Fuss gefasst. Wir haben spontan getestet, wie speditiv das Steak-frites-Konzept funktioniert.

Urs Bühler 11.4.2019, 01:23 Uhr



Der Zürcher Ableger eines Pariser Traditionsbetriebs punktet mit klassischem Interieur. (Bild: urs. / NZZ)

Hungrig tigert der Verfasser um den Paradeplatz herum. Es bleibt eine Dreiviertelstunde, um den knurrenden Magen zu besänftigen, ehe die Kinovorstellung beginnt («Friedhof der Kuschartiere», aber das tut hier nichts zur Sache). Etwas gruselig benannt ist allerdings auch das mittelalterliche «Haus zum Drachen», von dessen grossen Fenstern in einer Seitengasse ein hier nicht vertrauter Schriftzug ins Auge springt: «Le Relais de l'Entrecôte». Ist das nicht das vor sechzig Jahren von Paul Gineste de Sauris in Paris etablierte Label, das seine Nachkommen in der halben Welt verbreitet haben, etwa mit einem Standort in Genf?

Tatsächlich: Letzte Woche hat, wo vorher Mode verkauft wurde, still und heimlich der zweite Schweizer Ableger den Betrieb aufgenommen. Als Verwaltungsrätin der Le Relais de l'Entrecôte Zurich AG firmiert im Handelsregister Géraldine Burrus, eine Enkelin des Gründers. Dessen Konzept sieht ein einziges warmes Gericht vor, zum Preis von 26 Euro 50 (Paris) oder 42 Franken (Zürich): Steak-frites. Oder, wie bei der Eingangstür charmant holpernd übersetzt: «Die Entrecôte mit seiner berühmten Sauce und seinen Pommes frites und sein Salat mit Nüssen.» Ach, diese Cuisine française mit ihrem Hang zu Possessivpronomen!

Testen wir also spontan, wie speditiv da gearbeitet wird. Im klassisch eingerichteten, zweigeteilten Raum mit Holzverkleidungen und alten Werbeplakaten wie in alten Brasserien wird man sofort begrüsst und an einen Tisch begleitet, wobei kurz nach 19 Uhr noch fast alle der rund achtzig Plätze frei sind. Reservieren kann man nicht, das gehört zum Programm. Eine der schwarz gewandeten und weiss geschürzten Kellnerinnen nimmt umgehend die Wünsche auf, was mangels Auswahl sehr speditiv geht: Nebst Getränkewünschen gibt man einzig an, wie man das



Fleisch haben will. Dann schreibt sie auf den Papierüberzug des Tischtuchs ein «S» – nicht für «Superman» steht das, sondern für «saignant».

Auf den Hinweis des Gasts, er habe es etwas pressant, reagiert die souveräne griechischstämmige Servierdame mit der ihr eigenen Mischung aus Professionalität, Humor und Tempo. Nach fünf Minuten kommt der mit gehackten Baumüssen dekorierte Kopfsalat an einer Vinaigrette, der Meerrettich etwas Schärfe verleiht, und keine weitere fünf Minuten später das tranchierte, zarte Entrecôte. Es ist, anders als der Grossteil des Personals, französischen Ursprungs, aber eher bleu als saignant gegart. Die begleitenden Pommes Allumettes sind goldbraun-knusprig, der Teller aber ist erstaunlich klein: Das Fleisch dürfte kaum mehr als 100 Gramm wiegen. Nach zehn Minuten kommt Entwarnung in Form von Nachschlag: Der Hauptgang wird hier immer in zwei Etappen serviert, damit er nicht kalt wird.

Aber nun zur Buttersauce nach Geheimrezept: Sie hat Grünstich (mutmasslich durch Thymian und Estragon), Geschmeidigkeit und mehr Pfiff als die hierzulande oft lahme Kräuterbutter, aber weniger als die doch noch raffiniertere Sauce Café de Paris. Die geht ja auf das gleichnamige Genfer Lokal zurück, von dem einst wohl «Le Relais de l'Entrecôte» inspiriert war. Die Kellnerin nimmt natürlich Letzteres als Referenz und betont, das Zürcher Pendant sei genau gleich und nicht bloss eine Kopie. Ob das wiederum ein Seitenhieb ist gegen das unlängst in der Nähe eröffnete «Noir», das unter dem Beinamen «Maison d'Entrecôte» zu den Nachahmern zählt und behauptet, die «Brasserie neu zu erfinden»?

Wie auch immer: Die Zeit reicht an diesem Abend sogar noch für eine Nachspeise, nämlich recht feine Profiteroles (Fr. 14.-). Ohne Dessert wäre der Gast sogar in einer halben Stunde verköstigt gewesen, ohne sich abgefertigt gefühlt zu haben.