

GEGESSEN IM RESTAURANT TERROIR



Vorspeise:

Gurkenschale; Auberginen-Brotsalat

Hauptgang:

Ghackets vom Chalb mit Hömli und Apfelmus; Tessiner «Risoloto» mit Salsiccia

Getränke:

5 dl Merlot Morcote; 2 Espressi

Rechnung:

143.80 Fr. (2 Personen)

Bewertung:

Ohne Konzept läuft in der modernen Gastronomie nichts mehr. Aber offenbaren sich diese auch meinem durchschnittlichen Gaumen und hungrigen Magen? Deshalb für die kleinen Geniesser oder eiligen Theaterbesucher zuerst einmal die Kurzkritik: Im Terroir am Pfauen isst es sich gut, ja vorzüglich in netter Atmosphäre, in gediegener und doch gemütlicher Einrichtung und mit gutem Service. Und nun ein

paar längere Sätze für jene, dies gerne nachhaltig, ökologisch, transparent, natürlich haben, im Leben sich korrekt verhalten und endlich etwas gegen den Klimawandel tun wollen. Denn im Terroir, auf Schweizer Spezialitäten ausgerichtet, erfahre ich zum Beispiel, dass das Kalb vom Metzger Heinzer aus dem Muotathal, die Hömli aus Eigenproduktion in Zürich und die Boskoop-Äpfel von einem Bauern aus Aesch LU stammen. Und der «Risoloto» mit Salsiccia ist eigentlich ein Risotto der seltenen Reissorte Loto (aus dem Maggia-Delta), und die Salsiccia besteht aus gehacktem Schweinefleisch und Speck in einem Naturdarm. Auf diesem Weg erschliesst sich dann das Gastro-Konzept des Lokals. Hier wird gewissermassen die Nahrungskette vom regionalen Ursprung («terroir») bis zum städtischen Teller geschlossen. Damit jeder mit dem Genuss auch mit gutem Gefühl nach Hause geht. **HE**

Restaurant Terroir
 Rämistrasse 32
 Tel. 044 262 04 44

@ www.terroir.ch