

«Stefs Freieck», Zürich

# Das Traumlokal gefunden

**Die Speisekarte ist klein, dafür die Qualität hoch. Aufregend, sinnlich und überzeugend. Gastgeber Meinrad Schlatter und Küchenchef Stefan Wieser überzeugen.**



© Dick Vredenbregt

Schlicht & erfreulich: Küchenchef Stefan Wieser und Gastgeber Meinrad Schlatter.



powered by:

**SCHWEIZER  
ILLUSTRIERTE**

Seit Anfang Februar empfangen im Restaurant Stefs Freieck im Zürcher Seefeld neue Hausherren. Für das Wohl der Gäste sorgt aufmerksam und dezent Meinrad Schlatter. Am Herd steht Stefan Wieser, der seine Laufbahn bei Judith Sourvinos begann und sein Können an verschiedenen illustren

## GAULTMILLAU PUNKTETABELLE



Note für wegweisende, überragende Küchenleistung



Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität

Adressen vervollständigte.

**Nach zwei Intermezzi** mit eigenen Restaurants hat das Gastgeberduo nun sein Traumlokal gefunden. Hoffentlich bleiben die beiden länger hier, denn diese Kombination von Ort und Geschehen gestaltet sich auch für die Besucher erfreulich.

Der kleine Raum ist geprägt von weissen Tischtüchern und Wänden. Nichts lenkt von der Hauptsache ab, dem Essen. Dieses ist wunderschön angerichtet und ohne Ausnahme sorgfältig zubereitet. Auffallend klein ist die monatlich wechselnde Speisekarte, was für hohe Qualität und Frische bürgt.

**Wir wählten die Terrine** vom Kaninchenfilet, die mit Sommertrüffel getoppt war und von einem würzigen Rhabarber-Erdbeer-Chutney sowie Salat begleitet wurde. Ein aufregender Auftakt! Die mit getrockneten Tomaten gefüllten Hausravioli unter dem Parmesan-Schaum waren subtil abgeschmeckt.

Nach den eher kreativ zubereiteten Vorspeisen kamen die Hauptspeisen wärschaft daher. Die Brust vom Poulet noir mit Morchelsauce und der aromatisch gewürzte Zander mit der Estragonsauce boten einen sinnlichen Hochgenuss. Beide waren von denselben Beilagen begleitet, weissem Spargel und neuen Bratkartoffeln.

**Fürs Dessert** sollte man etwas Platz lassen, etwa für den Käseteller mit den fünf Ostschweizer Sorten. Zu überzeugen vermochte auch der lauwarme Schoggikuchen mit der Mangosauce und dem säuerlichen Bananen-Joghurt-Glace. Zum Glück ist das Angebot an Weinen grösser als das auf der Speisekarte. So findet sich für jede und jeden ein Tropfen, der das Gaumenerlebnis abrundet.

### **Restaurant Stefs Freieck**

Wildbachstrasse 42

8008 Zürich

Tel. 044 380 40 11

[www.stefs.ch](http://www.stefs.ch)

*Sonntag, Montag geschlossen Vom 18. Juli. bis Mitte August mittags geschlossen*

*Visa und Mastercard EC-Direct, keine Postcard*



Note für beste Qualität und hohe Konstanz



Hoher Grad an Kochkunst und Qualität



Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet

12/20

Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

