

Der Unterschied liegt im Service



Wenn ein Restaurant namens *Differente* damit wirbt, anders zu sein als die anderen, dann sucht man natürlich nach dem Speziellen. Indes, auf den ersten Blick erscheint das Lokal im 4-Stern-Hotel Krone Unterstrass als nichts Besonderes. Das Ambiente verrät zwar, dass hier jemand will, dass sich seine Gäste wohlfühlen. Die Karte enthält Schweizer sowie saisonale Lieblingsgerichte. Man legt gar Wert auf die hohe Kunst des Service: das Flambieren, Filettieren und Tranchieren. Doch schnell stellt sich heraus: Das wirklich Aussergewöhnliche, zumindest für Zürcher Verhältnisse, ist das überaus kompetente und freundliche Personal. «Eine Wohltat!», meint meine Begleitung nach den letzten un-

erquicklichen Erfahrungen. Die feine Hummerterrine und die Fischsuppe eröffnen die Speisefolge vielversprechend. Die Hauptgerichte vermögen uns denn auch zu begeistern. Die Tatar-Symphonie in verschiedenen Variationen, sogar einer vegetarischen mit Aubergine, ist ein Hochgenuss. Die Kalbsleber mit Rösti schafft es gar unter die Top 3 meines Leberli-Rankings.

Isabella Seemann

Menü & Adresse

Vorpeise:

1 × Fischsuppe, 1 × Hummer-Terrine

Hauptpeisen:

Kalbsleberli mit Rösti,
Tatar-Symphonie

Dessert:

1 × Kaffeemousse

Getränke:

1 Apérol Spritz, 1 Prosecco,
5dl Simonsig Syrah, 2 Espressos,
1 Tonic, 1 Limoncello

Rechnung:

220 Franken (2 Personen)

Restaurant Differente
im Hotel Krone Unterstrass
Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich
Tel. 044 360 56 56
www.hotel-krone.ch