



Zu Gast im Restaurant «Simon's Steakhouse»

Wie im siebten (Fleisch-)Himmel

Unser Kulinarier hat das Restaurant «Simon's Steakhouse» am Hirschenplatz besucht und war vom Gebotenen ganz hingerissen. Wie der Name des Lokals sagt, wird hier vorwiegend Fleisch serviert.

Von Alexander Villiger

Die Geschichte des Hirschen beginnt im 13. Jahrhundert. Heute ist in den Obergeschoss das Hotel Hirschen, im Keller gewölbe die dazugehörige «Weinschenke», eines der vier offiziellen Traulokale übrigens. Und im ehemaligen Saal im Erdgeschoss, in dem das legendäre Cabaret Cornichon auftrat und den Bands wie Pink Floyd und Black Sabbath zum Beben brachten, befindet sich seit Mai 2018 das Restaurant «Simon's Steakhouse». Meine Partnerin Maria und ich liessen uns eines frühen, lauen Sommerabends an einem Tisch auf der Terrasse nieder. Damit sasssen wir dann mitten drin, im prallen Leben des Hirschenplatzes. Weil es noch früh war, galt die volle Aufmerksamkeit der sehr freundlichen und professionellen Kellner-Crew quasi uns allein. Diese Aufmerksamkeit behielt sie auch bei, als sich die Terrasse nach und nach füllte. Um es gleich vornweg zu nehmen: Man geht in vollem Bewusstsein in «Simon's Steakhouse», gleich ein grosses Stück Fleisch auf dem Teller zu haben. Wer dem abgeneigt ist, für den hat es zwar auch einige wenige Alternativen. Zum Beispiel drei vegetarische Gerichte zwi-

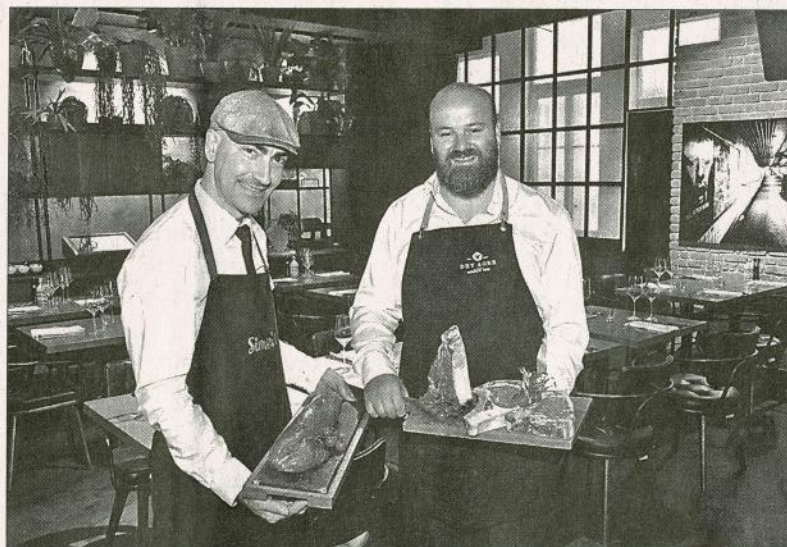
schen Fr. 24.- und 32.-. Oder zwei Kinderteller zu je Fr. 19.-.

Für Fleischliebhaber

Das Zielpublikum sind Fleischesser. Das macht die Karte auch unmissverständlich klar. Sie beinhaltet eine breite Auswahl an sehr exquisiten Fleischstücken unterschiedlichster Reifegrade und Herkunftsländer. Das Preisband bewegt sich dabei von moderaten Fr. 35.- pro 100 Gramm für ein Churrasco de Quadrill, ein geschmackvolles und fettarmes Rumpsteak vom Pampas-Rind Black Angus. Es geht aber auch durchaus anspruchsvoller. Nämlich hin zu einem Wagyu Filet-Steak, ein sehr spezielles und rares Filetstück, 100 Gramm für Fr. 84.-. Wir entschieden uns für Lomo Argentino. Ein Rindsfilet am Stück vom Black Angus Rind. 600 Gramm schwer, inklusive drei Beilagen. Auf der Karte wird es für ein bis zwei Personen empfohlen, zu Fr. 145.-.

Perfekt zubereitet

Wohl ahnend, was da auf uns zukommt, teilten wir uns eine Vorspeise. Die Jakobsmuschel Martin Fierre (Fr. 24.-). Auf den Punkt gebraten an einem kleinen Salat, mit Brot und diversen Aufstrichen serviert, genau der richtige Einstieg. Aber dann! Der Hauptgang. Er wurde sozusagen zelebriert. Das sehr zarte Filet, perfekt saignant gebraten und butterzart, wurde begleitet von Pommes frites, gebratenen Champignons und gegrilltem Gemüse. Dazu gab es



Simon Komani (rechts) mit seinem Stellvertreter Lorenzo Campeotto. Foto: EM

drei verschiedene Sorten Salz und zwei Saucen. Für zwei Personen mehr als ausreichend.

Dem schönen Sommerabend angepasst, wählten wir dazu einen Riesling x Sylvaner Auslese 2017 aus dem Zürcher Weinland, Weingut Schwarz, Freienstein (Fr. 9.80 pro Dezi). Ausgesprochen süffig und sehr gut zum Fleisch passend. Dabei bietet die gut bestückte Weinkarte, analog zur Menu-Karte, durchaus noch einige andere Trouvaillen wie beispielsweise einen 2016er Mauro Tinto, Castilla y León DO, Bodegas Mauro, Traubensorten Tempranillo, Syrah, in der Magnumflasche, für Fr. 450.-. Aus dem Strom der Passanten, die an unserem Tisch vorbei flanierten, fiel der eine oder andere leicht neidische

Blick auf unsere Teller. Zu Recht. Wer sich gerne ab und zu mal ein wirklich gutes und perfekt zubereitetes Stück Fleisch gönnen möchte, der ist in «Simon's Steakhouse» am richtigen Platz. Wir schlossen das Essen mit einem der besten New York Cheesecakes, den wir, auch in New York selber, gegessen haben. Lecker, locker, leicht und luftig (Fr. 11.-). Der Espresso (für in Zürich übliche Fr. 4.50) beendete unseren Ausflug in «Simon's Steakhouse». – Gesamteindruck? Empfehlenswert! >|

Restaurant «Simon's Steakhouse», Niederdorfstrasse 13, 8001 Zürich. Geöffnet täglich 11 bis 24 Uhr. Tel. 044 260 56 46, info@simonsteakhouse.ch, www.simonsteakhouse.ch.



Filmtipp des Monats

«Leberkäsjunkie», von Ed Herzog. Niederkaltenkirchen, Freistaat Bayern. Ausgerechnet auf Leberkäs – hierzulande: Fleischkäse – soll der Dorfpolizist Franz Eberhofer (Sebastian Bezzel) hauptsächlich, auf Fleisch im Allgemeinen sowieso verzichten, auf Anordnung des Arztes, wegen dem Cholesterin. Bloss weil er nach dem Anblick einer Brandleiche kurz weggetaucht ist. Den Ermittlungen in diesem Mordfall ist eine so drastische Diät sicherlich nicht zuträglich. Wenn dem Geplagten dann seine Ex-Freundin das gemeinsame Baby Paulchen für eine Woche in Obhut gibt, erleichtert das die Sache natürlich keineswegs. Dass sein Kumpel Rudi Birkenberger (Simon Schwarz) ihm etwas unter die Arme greift, kommt ihm deshalb nicht ganz ungelegen.

Der Kriminalfilm versetzt uns ins ländliche Bayern und verwöhnt uns mit einer deftigen Kostprobe von rüdem Umgang und derbem Humor. – Köstlich!

EM

WETTBEWERB: Wo ist das?

