

The Artisan – Neues Restaurant in Wipkingen

Ab dem 20. Oktober 2015 chillen wir im "The Artisan". Endlich wird unser Restaurant neben dem "Garten über dem Gleis" zu einem veritablen Quartiertreffpunkt. Luca und Mark werden uns ab dem 20. Oktober bewirten – mit Ihrem Herzblut.

Die beiden Gastro Profis übernehmen das Restaurant beim "Garten über de Gleis". Nach verschiedenen Stationen im "Clouds", "Dolder", "Widder", "Renaissance" verwirklichen sie endlich ihren persönlichen Traum – und das bei uns in Wipkingen! Hand Crafted Drinks und Food. Wir sind gespannt. Da gehen wir hin!

Website...

Facebook...

Nordbrücke 4, 8037 Zürich

Tel: 044 501 35 71

Montag: Ruhetag

Dienstag: 18.30 – 23.00

Mittwoch & Donnerstag: 11.30 – 23.00

Freitag: 11.30 – 24.00

Samstag: 12.00 – 24.00

Sonntag: 10.00 – 23.00

Gastrokritik im Züritipp:

Begeisternd

Von Alexander Kühn. Aktualisiert am 04.11.2015

Im Wipkinger Coop-Haus zeigt ein junges Team der Stadt, was ein modernes Gastrokonzept mit einfacher, aber herausragender Küche ist.

Unser Besuch im The Artisan begann mit einer Entschuldigung: Der Sonntagsbraten sei erst ab kommender Woche im Programm, wir müssten deshalb mit einem ganz einfachen Angebot vorliebnehmen. Hungrig, wie wir waren, blieben wir trotzdem sitzen und liessen uns auf das kleine Abendmenü aus Schrebergartensalat und Rindshaxen-Lasagne für 25 Franken ein.

Nun ist ein Blattsalat mit Gurke und Rüeblli ja oberflächlich keine schwierige Aufgabe für einen Koch, doch sagt er einiges über seine Arbeitsweise aus. Sind die Blättchen der Saison entsprechend zusammengestellt, wurde die Gurke mit ausreichend Salz beglückt, hat die Sauce das richtige Mass an Säure? Dreimal war die Antwort Ja. Und so bestellten wir noch eine Portion (7 Fr.) nach und tunkten die Reste des Dressings mit dem knusprigen, in einer etwas affigen Papiertüte servierten Brot auf.

Die Rindshaxen-Lasagne – es hätte als vegetarische Alternative noch Orecchiette mit Gemüse gegeben – entpuppte sich als wunderbar aromatisches Zusammenspiel von oben und an den Ecken knusprigen Pastablättern sowie stundenlang geschmortem, saftigem, mürbem Fleisch. Das Ganze überaus grosszügig portioniert. Derart gutes Handwerk findet man sonst fast nur in der Haute Cuisine.

Ebenfalls einfach, aber punkto Zusammenstellung und Ausführung bravourös war das Tagesdessert: ein ohne Mehl gebackener, dezent süsser Schoggikuchen mit Zwetschgenkompott und Caramelglace von Miss Marshall, dem Meersalz einen besonderen Kick gab. Wieder orderten wir Nachschlag (9 Fr.), obwohl wir eigentlich schon ordentlich satt waren.

Für den nächsten Besuch bei Küchenchef Mark Thommen haben wir uns den Spanferkelbauch-Burger mit hausgemachtem Kimchi und Frühlingszwiebeln (28 Fr.) vorgemerkt. Und den Hirschpie mit Steinpilzen, Speck und Pommes frites (29 Fr.). Und die Gartengemüse-Suppe mit Gerste und eingemachten Zitronen (13 Fr.). Und, und, und. Bemerkenswert ist auch das grosse Angebot

an Naturwein und Craft Beer mit Trouvailles aus diversen
Regionen – von Waadt- bis Schottland.