



Wirt Claudio Valsangiacomo sorgt für ein ungezwungenes Ambiente.

Restaurant Tüfi,
Dufourstrasse 154,
8008 Zürich,
Telefon 01-381 80 28.
www.tuefi.ch
Geöffnet Montag bis
Freitag 11.30 bis 24 Uhr,
Samstag 17 bis 24 Uhr,
Sonntag geschlossen
(ab Mai geöffnet).



ANGEBISSEN

UNKOMPLIZIERT Restaurant Tüfi, Zürich

Das Lokal im Seefeldquartier hat sich in der kurzen Zeit seines Bestehens trotz kleiner Speisekarte bestens etabliert.

Ganze sieben Monate alt ist das Tüfi, doch man könnte meinen, das Restaurant sei seit Jahren geöffnet. Denn das Interieur – dunkler Parkettboden, einfache Tische und Stühle, Buffet mit Bartheke – wurde neu gestaltet, wirkt aber nicht steril. Im Restaurant mit den grossen Fenstern und der Terrasse davor fällt es den Gästen leicht, sich schon beim ersten Besuch wohl zu fühlen.

Das liegt nicht zuletzt daran, dass sie zuvorkommend und unkompliziert umsorgt werden. Der Wirt Claudio Valsangiacomo, nach 23 Jahren im Gastgewerbe nun erstmals seiner eigener Herr und Meister, sieht auch den Service als Chefsache.

Vier Hauptgänge mit Fleisch, vier ohne: Die Tüfi-Speisekarte – saisonalen Wechseln unterworfen – ist so knapp gehalten, weil die Küche klein ist. Das ist kein Nachteil, denn die Qualität stimmt. Eine überraschende Geschmacksvielfalt bietet etwa die cremige Kürbissuppe mit Zimt, Ingwer und reichlich Rahm. Tadellos auch das Tandoori-Chicken, scharf, aber nicht ätzend gewürzt, mit

Gemüsen und Basmati-Reis. In einer schönen, goldbraunen Hülle kommt das grosse Cordon bleu auf den Tisch, gefüllt mit im Geschmack gut aufeinander abgestimmtem Käse und Schinken und begleitet von grob geschnittenen Pommes frites. Das Stück vom Kalb – wie auch die gelungenen Ravioli mit Spargelfüllung und Bärlauch-Rahmsauce – war auf der Wandtafel annonciert. Dort werden im Wechsel von zwei, drei Tagen ein paar zusätzliche Gerichte angeboten.

Bei den Flaschenweinen setzt Valsangiacomo ausschliesslich auf italienische Gewächse, zum Teil auch aus weniger bekannten Anbaugebieten wie den Marken und Kampanien. Eine kurze Degustationsnotiz zu den einzelnen Weinen gibt es auf der gut gestalteten Internet-Seite (www.tuefi.ch). Dort findet man unter anderem auch die Speisekarte, eine Wochenübersicht der Mittagsmenüs und Angaben zu den Lieferanten. Ganz neu: Im Tüfi wird jetzt Kagfreiland-Fleisch serviert.

Markus Haller