






## SORELL HOTEL KRONE

Restaurant Pearl

Marktgasse 49

052 208 18 18, Fax 052 208 18 20

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

 [info@kronewinterthur.ch](mailto:info@kronewinterthur.ch)

Robert und Vanessa Frisch, Denis Ast

*Geschlossen: Samstagmittag, Sonntag, Montag (für Bankette ab 15 Personen geöffnet), 22. Dezember bis 3. Januar, Mitte Juli bis Ende August*

M 39.-/49.- / L 32.-/42.- / D 103.-/168.- /

à la carte 73.-/84.-

     **POSTCARD**

**H\*\*\*** 40 Zimmer, EZ ab 145.-, DZ ab 195.-

In Winterthur ist das Verhältnis von GaultMillau-Lokalen und Einwohnerzahl nicht gerade überwältigend. Um so froher ist man ums «Pearl» im Hotel Krone mitten in der Altstadt. Und um so glücklicher ist man, dass die Formkurve von Küchenchef Denis Ast und seinem jungen Team stetig nach oben zeigt. Dieses Jahr bot er eine Leistung, die wir gern mit einem Punkt mehr honorieren.

Als Amuse-bouche brachte uns der junge, freundliche Service eine zarte Gänseleber-Panna-cotta, die hervorragend zum Mangochutney passte. Nicht minder köstlich war die Kombination von Tomatenchutney mit einer gebratenen Crevette. Aus dem Menü «Pearl» (vier bis neun Gänge) bestellten wir zuerst fein gewürzten Thunfisch mit grillierter Wassermelone, Avocado und einer sommerlich originellen Meerrettichglace – wunderbar. Weiter ging's mit einer ebenso guten mediterranen Gemüseterrine mit Büffelmozzarella und «Safran-Marshmallows». Innovativ und sehr fein dann die Kombination von geeistem Berner Tomatensüppchen, grünem Tomatenrelish, Tösstaler Ziegenkäseglace und einer Pinienkernen-Brioche im Tontöpfchen sowie einem perfekt gewürzten Rindstatar. Die Hummerravioli kamen in hauchdünnem Teig daher und lagen auf knackigen Fèves, garniert mit Hummerbutterschaum. Klassisch gebraten war der zarte, mit lauwarmer Kirschen dekorierte Maibock; dazu gab's gebratene Gänseleber, Selleriecreme sowie eine Beurre rouge. Ebenfalls überzeugend der Hauptgang, ein Emmentaler Kalbsfilet mit Estragonsauce, Pfifferlingen, gebratener Milke, Rotweinnudeln und Perlzwiebeln.

Beim Dessert passten die leicht säuerlichen weissen und roten Stachelbeeren gut zum korsischen Schafkäse Brin d'Amour. Auf der übersichtlichen Weinkarte fehlen halbe Flaschen, dafür gibt's einige Tropfen im Offenausschank. Preisgünstiges Lunchmenü für eilige Geschäftsleute.