

Auf Zueritipp.ch unter Gastro

Von Paul Imhof. Aktualisiert am 15.03.2011

Das Restaurant Le Chef von Gastro-Patron Fred Tschanz weiss unseren Kritiker vollends zu überzeugen. Dies trotz eines lauwarmen Wildschweinrückens.



Hinter diesen Gemäuern werden ausgezeichnete Speisen aufgetischt.

Bild: www.restaurant-lechef.ch

Es war ein erstaunliches Statement, das Fred Tschanz, 82, von sich gab: «In Zürich gibt es zu viele Restaurants, die Hälfte davon ist überflüssig», sagte der Pionier der Zürcher Gastroszene im «Tages-Anzeiger» vom 29. 10. 2009. Und Le Chef? Das war natürlich nicht gemeint, schliesslich war dessen Eröffnung der Anlass für das Interview. Das Restaurant mit traditioneller gutbürgerlicher Kost habe ihn «sehr viel gekostet, es muss allerdings nicht sofort rentieren, es ist mehr eine Art Liebhaberei». Eine Liebhaberei, an die wir gewiss wieder denken werden.

Gediegenes Riemenparkett

«Raucher oder Nichtraucher», wurde ich am Telefon gefragt, und weil die Begleiterin ab und zu gerne Zigaretten entflammt, bat ich um einen Augenschein an Ort und Stelle. «Kein Problem», hiess es. So stecken wir kurz die Nase ins Fumoir, beziehen dann aber doch Plätze im Nichtrauchererteil. Weiss gestrichene Wände, geschmückt mit Kunst von Valloton, Segantini, Anker und Varlin, gediegenes Riemenparkett, weiss aufgedeckte Tische, rot eingekleidete Stühle. Beherrscht wird der Raum von einem gewaltigen antiken Kochherd, der einst mit Holz befeuert wurde, jetzt aber über ein technisch aufdatiertes Innenleben verfügt, wie wir später sehen werden.

Die Begleiterin wählt das Tagesmenü 1, Nüsslisalat mit Ei und Pouletgeschnetzeltes an einer Sherryrahmsauce mit Quarkspätzli (27 Fr.); ich bestelle, ebenfalls vom Menü, die Gemüsecremesuppe und lasse mich dann von der Kellnerin überzeugen, den Wildschweinrücken «vom Wägeli» zu probieren, serviert mit Quarkspätzli (28 Fr.). Die Weinkarte ist gut assortiert, Weine aus der Schweiz (vor allem Zürich, Graubünden, Tessin, Wallis), aus Frankreich (Bordeaux), Italien und Spanien dominieren das Angebot. Wir entscheiden uns für eine kleine Flasche Clos des Corbassières Vieilles Vignes, Domaine Cornulus (3,75 dl 30 Fr.), einen wunderbaren Fendant mit markanter mineralischer Note.

Salat und Suppe sind sauber und frisch zubereitet und regen den Appetit an. Die Begleiterin macht sich mit Freude über den Hauptgang her, die Pouletwürfel sind saftig, die Sherryrahmsauce entspricht in grosszügigem Masse der Bezeichnung. Auch die Spätzli gefallen, Quark verleiht dem Teig eine leichte, aromatische Note. Nur das Wildschwein verdient Abstriche: perfekt gebraten, innen rot und aussen kross, aber leider nur lauwarm – beim mehrmaligen Öffnen des Deckels der Voiture ist wohl Durchzug entstanden.

«Genug von exotischem Chichi auf dem Teller»

Zum Abschluss des soliden, feinen Mahls teilen wir uns eine Crêpe Suzette (24 Fr.), die auf dem alten Kochherd zubereitet wird. Der junge Koch greift sich am Abzug eine der Kupferpfannen und demonstriert virtuos, dass er sein Handwerk versteht. «Der Gast hat genug von exotischem Chichi auf dem Teller», hat Fred Tschanz, der bei unserem Besuch jeden Gast am Tisch begrüsst, im TA-Interview gesagt. «Gesucht wird die einfache, qualitativ hochklassige Küche. Genau dies versuche ich zu realisieren.» Und genau das erleben wir im Le Chef – zum Finale mit diesem köstlichen Klassiker französischer Dessertkunst.

Gäste Kommentare

Auf zuri.net

War am Freitag dort und bin sehr begeistert von der überaus zuvorkommenden, netten Bedienung. Das Essen sowie der Wein schmeckten grossartig und ein grosser Pluspunkt ist das separate sehr gut gelüftete Fumoir. Komme gerne wieder!

14.2.2011

Wir waren begeistert; von der Bedienung, dem Essern, der Weinkarte.... und dass man hier noch rauchen kann, ist ein add-on. Ich komme wieder

7.12.2010

Ein Erlebnis. Exzellente ideenreiche Küche. Wohltuend anders. Werde das Lokal gerne weiter empfehlen.

17.10.2010

Endlich mal wieder ein Reastaurant, welches einen tadellos, gepflegten Service bietet. Es ist spannend und zugleich unterhaltsam dem Koch bei der Zubereitung der Speisen zuschauen zu können. Die flambierten Flusskrebse waren einfach köstlich.

25.06.2010

Auf zueritipp.ch unter Gastro

Auf der Suche nach einem Lokal, wo man noch rauchen darf, sind wir auf Le Chef aufmerksam gemacht worden. Ich kann nur eines sagen; wenn es für mich besser gelegen wäre, würde dies mein neues Stammlokal. Für den Empfang an der Tür, die nette Bedienung (als ich mich bezüglich der Beilage nicht entscheiden konnte, erhielt ich einfach je eine halbe Portion von beiden Beilagen: Weisse Polenta und Quarkspätzli), die super Weinempfehlung, das hervorragende Essen, gibt es von mir nur Lob !

von Claudia Kary

Neben dem guten Essen, dem Top-Service und dem Fumoir, erachte ich den Parking Service als absolute Spitzenleistung, und dies in der Stadt Zürich (Rot-Grün....)! Hoffe es bleibt so und wird nicht ein x-beliebiger "sehen und gesehen Tempel" mit abflaudem Service und dürftiger Küche. Wünsche dem ganzen Team weiterhin viel Spass und Erfolg und bitte bleibt so wie ihr jetzt seid!

von Benjamin Nauer

Als Nachbarin des Le Chef's kann ich nur sagen, auch von aussen eine Aufwertung im Quartier. Endlich wieder etwas schweizerisches mit Niveau, was leider viel zuwenig anzutreffen ist. Bei nächster Gelegenheit werde ich auch Gast sein. Der Ruf des Hauses ist ausgezeichnet. Kein Wunder, weiss man doch, wie Fred Tschanz seine Gastrobetriebe führt. seit Jahren. Da stimmt eben nicht nur die Fassade.

von Abplanalp Mägi

Le Chef !!! Für mich eins der Top-Restaurants in Zürich. Ein Restaurant welches die Kernkompetenz dort setzt wo sie sein soll; in der Küche und in der Gastfreundlichkeit. Grosses Kompliment.

von Roberto Spino

Einfach super!!! Alles stimmt. Das Essen ist sehr fein. Die Karte ist nicht 0815! Und der Service ist perfekt. Ich war doch schon in sehr vielen Restaurants. Für mich ist der Le Chef die Nummer eins!

von Désirée Haller

sehr charmantes kleines restaurant mit sehr guter, bodenständiger Küche und einem einmaligen Servicepersonal

von Podolak ramon