

Lohnt sich das die Reise?

-sten Ein Geheimtipp der Gastronomie ist Peter Bühler gewiss nicht. Sein Ruf ist landesweit verbreitet worden, seine Kochbücher sind bekannt. Bühlers Oscar's heisst es, lohnt die Reise nach Zürich.

Was ist dran an der Sache? Ein vornehm-heimeliges Restaurant mit 40 Plätzen, weitere 24 im Strassenlärm des Gartens. Die Karte des Tagesmenüs, vier Gänge zu 50 Franken, mit der Oscar-Statuette geziert, die bisher nur an Stars der Leinwand und nicht des Tischtuchs vergeben wird; vier Gerichte, die Bühlers Stil zeigen: Verbindung von Bewährtem wie Gulasch und Mais mit Kreativem wie Zimtwürfeli, leicht und locker zubereitet. Die Hauptkarte: 34 Positionen, ohne Wiederholungen. Vom unvermeidlichen Rauchlachs (32 Franken als Pizza) bis zum Rinderfilet mit Trüffelsauce.

Dazu aber Bühlers Eigenheit: bodenständig Regionales aus unserem Land, nach heutigem Geschmack gekocht, mit dem Touch des Kochs. Luzerner Schwartenmagen mit Schinken zu einer Vinaigrette aus Rollgerste, wunderschön serviert, mit Feld-, Wald-, Wiesenblumen geschmückt (man kann sie essen), dezent und genau richtig gewürzt.

Aus Sauerbraten-Marinade kein Rind, sondern Seeteufel, in Senfkruste gehüllt, dazu Polenta (42 Franken), ausgezeichnet. Kirschstrudel mit Vanilleglace und Mintsauce (nicht die englische Essigbrühe). Vier Menüs für Spezialisten. Diät, Regionales, Fisch, Oscar's Surprise von 68 Franken bis 110 Franken. Die Küche lohnt mehr als einen Umweg.

Nun kommt eine Überraschung: die Weinkarten. Auf Computerpapier, supereinfach. Mit 198 Weissen, 288 Roten. Haben redegewandte Vertreter dem Restaurateur Bühler diese Kollektion angedreht? Nein. Erstens hat er sich von ein paar Spitzenfachleuten der Branche beraten lassen. Zweitens hat er einen Sommelier im eigenen Haus: Andrea, Bühlers Frau. Eine solche sommelière ist in der Schweiz gleich selten wie ein linkshändiger, rothaariger Tigerbändiger. Die Karte umfasst auf allen Preislagen, aus allen Provenienzen mit Bedacht ausgesuchtes Bestes – aber die Preise sind erstaunlich mild. Man spürt Andreas Erfahrung und ihr sicheres Können. Weine, die genau zur Küche des Hauses passen. Tatsächlich: "Oscar's" lohnt die Reise!