



Auszug, 1990

Einen Oscar für Oscar's !

Eine solche Auszeichnung hätte eigentlich auch Peter Bühler, Wirt und Küchenchef im Oscar's verdient. Seit gut 4 Monaten führt er das früher als Leo's Bistro bekannte Lokal an der äusseren Seefeldstrasse.

Und wie er es führt! Gemäss seiner persönlichen Philosophie bietet er seinen Gästen eine ausgesprochene leichte und bekömmliche Küche. Wohl einmalig ist dabei, dass er meisterhaft versteht, die neuzeitliche Cuisine du Marché harmonisch und phantasievoll mit überlieferten und etwas modernisierten Schweizer Rezepten zu verbinden. Peter Bühler beweist damit täglich aufs neue, dass die viel zu wenig bekannte Schweizer Kochtradition mit zahlreichen ausgezeichneten Spezialitäten aus allen Landesteilen aufwarten kann. Ueberzeugende Beispiele liefert er auch in einem beliebten Rezeptbuch "Schweizer Küche".

Bei unserem Besuch versuchten wir das Mittagsmenu, 3 Gänge zu 39 Franken - rundum ein ungetrübter Genuss. Gewagt aber perfekt gelungen, war zunächst die Kombination Seeteufel mit grobkörniger Polenta, die selbst einen Polentamuffel herrlich mundete, sodann ein aromatisches Gerstensüppchen von

beispielloser Feinheit, und als Höhepunkt ein von jungen Gemüsen begleitetes Emmentaler Lammvorseiten, dessen Zartheit mangels passender Worte gar nicht beschrieben werden kann. Man muss es eben gekostet haben. ...

Nebst dem abendlichen Schlemmermenu zu 79 Franken und den verschiedenartigsten A la Carte-Gerichten ist auch die Weinkarte äusserst bemerkenswert. Sie bietet - relativ preisgünstig - mehr als 450 Sorten und Jahrgänge ab 1921, darunter ausgesuchte Raritäten und viele Spitzengewächse.