

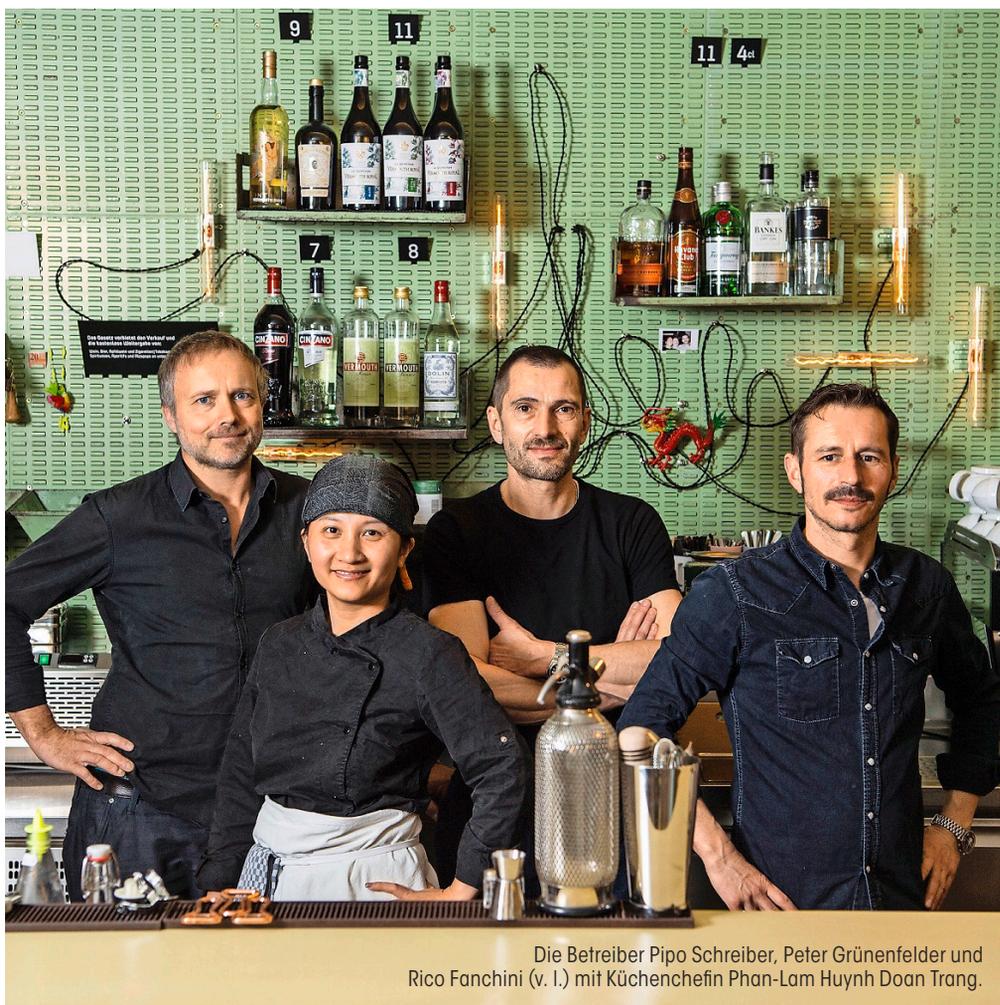
Essen / Trinken



38



Pho Bo, Bouillon mit Kuhfilet, Rindsschulter und Nudeln, ist das Nationalgericht Vietnams.



Die Betreiber Pipo Schreiber, Peter Grünenfelder und Rico Fanchini (v. l.) mit Küchenchefin Phan-Lam Huynh Doan Trang.

COMING SOON

VIETNAMESISCHER VOLLTREFFER

*Drei Freunde haben aus ihrer Leidenschaft ein Restaurant gemacht.
Bald schon bieten sie auch Kochkurse an.*

VON STEPHANIE REBONATI (TEXT) UND RETO OESCHGER (BILDER)

VIETNAMESISCH Nach dem Hauptgang sah der Tisch grossartig aus. Überall standen leere Schüsseln, Schälchen und ovale Teller. Alles aus Plastik und in Hellblau und Rosa. Dazwischen lagen ausgequetschte Limetten, verlorengegangene Sojasporen, zur Seite geschobene Chilischeiben, Essstäbchen und asiatische Löffel. Einige von uns sass auf Plastikhockern in Pastelltönen, über uns Hängepflanzen, wir waren glücklich.

Dann räumte ein charmanter Bündner, der während des ganzen Abends immer wieder zu uns an den Tisch gesessen war, um Grünen Veltliner (1 dl/7.50 Fr.) nachzuschenken, alles ab.

So machte er Platz für das Dessert. Und wieder ein Farbenfest! Ein elfenbeinfarbiger Maniokkuchen in einem blass blauen Teller (3.50 Fr.), leuchtend grüner Klebereis mit Sesam (4.50 Fr.) und die entzückendste Komposition überhaupt: warme Kokosmilch mit Banane und Süsskartoffel in einem weissen Schälchen auf einem rosaroten Unterteller (5.50 Fr.).

Alles klar: Das neueröffnete Coming Soon an der Rolandstrasse im Kreis 4 hat die Farbenlehre und die Inszenierung im Griff. Aber gehen

wir an den Anfang des Abends zurück. Wir studierten die Karte, die uns sehr gefiel, weil sie klein war, die uns aber auch irritierte, weil sie die Herkunft der Zutaten nicht deklarierte. Später erfuhren wir, dass Fleisch aus biologisch-dynamischer Haltung und zertifizierter Fisch, vor allem Bio und lokale Produkte verwendet werden. Das interessiert uns!

Wir bestellten sehr viel Essen, und das Farbenspiel begann mit grünem Papayasalat (6.50 Fr.) und frischen Frühlingsrollen mit Tofu und Shrimps (6.50 Fr.). Im Salat vermissten wir das leicht Pikante, in den Summer Rolls die Geschmacksexplosion. Die Runde maulte. Noch mehr Veltliner also!

Dann wurden die grossen Schüsseln an den Tisch gebracht. Heisse Suppen, gelbes Curry, die Freude grenzenlos nach den ersten Bissen. Volltreffer! Geschmacksexplosion! Vietnam!

Die süss-pikante Krabbenbouillon mit Schweinehackfleisch, Reisnudeln, Tomaten und Kräutern (19.50 Fr.) haute uns ebenso um wie das leicht säuerliche und hoch aromatische vietnamesische Nationalgericht Pho Bo: Rindsbouillon

mit Kuhfilet, Rindsschulter und Nudeln (19.50 Fr.). Und wer hätte es gedacht: Das vegetarische gelbe Curry (19.50 Fr.) entpuppte sich als Tischliebbling, so vorzüglich schmeckte es.

Eröffnet wurde Zürichs jüngstes vietnamesisches Restaurant von drei Schweizern – einem Gastronomen (Rico Fanchini), einem Schauspieler (Peter Grünenfelder) und einem Beleuchtungstechniker (Pipo Schreiber). Von langjährigen Freunden, die Lust hatten auf etwas Neues und die Leidenschaft für Vietnams Küche teilen. Das Trio ist voller Tatendrang: Ab Februar finden an der Rolandstrasse Kochkurse statt.

**ROLANDSTR. 9
8004 ZÜRICH**

TEL. 044 545 61 14 WWW.COMINGSOON.CH

Mo–Fr 11–23 Uhr, Sa 17–23 Uhr
Vorspeisen 6.50–8.50 Franken, Hauptspeisen 17.50–29.50 Franken