

**Gegessen** im Baltho Küche & Bar

## Neue Massstäbe an der Marktgasse

«Nagellack», sagt mein Begleiter unvermittelt, während er das Glas mit dem Orangewein mal an die Nase führt, mal fast schon zärtlich schwenkt. Immerhin ist Wein so etwas wie das Elixier seiner Kindheit und Jugend: Er ist am Fuss der sonnigen Jura-Südhänge aufgewachsen, wo seine Eltern im aargauischen Remigen ein Weingut betreiben. Den orangen Wein im Baltho, dieser neusten Adresse in der Zürcher Gastronomie, kannte aber auch er nicht, dabei handelt es sich eigentlich um die älteste Form der Weinherstellung. Für uns bleibt die Rarität gleichwohl etwas gewöhnungsbedürftig, wenn auch spannend. Das Angebot spricht natürlich für das Baltho, das endlich einen urbanen und modernen Touch ins Dörfli bringt. Die Küche überzeugt uns restlos. Am reichhaltigen Pot-au-feu begeistert uns besonders das Markbein und das butterzarte Siedfleisch. Mein Baltho-Burger (medium) mit Speck, Tilsiter, Zwiebelconfit und eingelegtem Gemüse setzt in der hiesigen Burger-Landschaft neue Massstäbe. Ein echtes Genusserlebnis. Nach dem Essen betrachten wir

das Wandbild hinter uns. Laut Künstler soll es verdauungsfördernd wirken. Darauf zu sehen ist auch ein Teppichklopfer. Und da wären wir bei meiner Kindheit angelangt. Aber das ist eine andere Geschichte.

JS

### Menü & Adresse



#### Hauptgang:

Baltho-Burger mit Pommes frites, Pot-au-feu

#### Getränke:

2 Pastis, 1 Halbflasche Crozes-Hermitage «Les Meysonnier», 1 dl Orangewein Vitoska, 1 Calvados, 2 Espresso.

#### Rechnung:

152.50 Franken (2 Personen).

#### Baltho Küche & Bar

Marktgasse 17, 8001 Zürich

Tel. 044 266 10 14

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