

29 Okt 2017 Promitipp Enjoy

## Ristorante Casa Ferlin

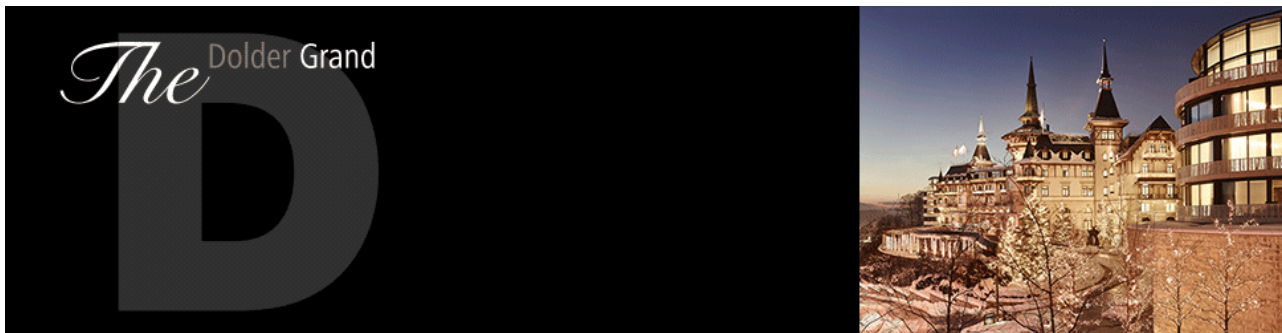


Foto: Olivia Zwysig



Viva Ferlin!

Zürich war schon immer die Hochburg von erstklassigen Italienischen Ristoranti. Wir erinnern uns das legendäre Da Pin an der Hohlstrasse, das kulinarisch hochstehende Piccoli Accademia an der Rotwandstrasse oder das opulente Conti, bevor es vom Bindella-Konzern einverleibt wurde. Geblieben, und das seit über 110 Jahren, ist die Casa Ferlin an der Stampfenbachstrasse. Unverändert, behauptet sich das Ferlin als Inbegriff für gepflegte italienische Küche in Zürich. Erfolgreich seit der Eröffnung 1907.



La Famiglia

Der aus Venetien stammende Uhrhahn Gaspare Ferlin eröffnete 1907 in den Räumlichkeiten des Gasthofs zum Löwen sein Lokal. Der Beiname «Chiantiquelle», der in Zürich schnell zum Inbegriff des Ferlin mutierte, kam daher, weil sich die Ferlins zudem als Zürichs erste Importeure für Weine aus dem Chianti positionierten. Entsprechend darf und kann man die südlichen Tropfen auch gerne «über die Gasse» kaufen.

In vierter Generation leitet und lebt «Don» Franz Ferlin (Bild, 3.v.r.) das Ristoranti, jeden Mittag und und jeden Abend präsent im schwarzen Anzug mit Fliege, legt er selber immer noch gerne Hand an, flambiert direkt am Tisch Köstlichkeiten wie Kalbsnieren oder Scampis. Und sein herzhaftes Lachen ist dabei unüberhörbar. Und mit Sohn Marco Ferlin (Bild, 4.v.r.) – der hype Barträger bewies sich im Hotel Wider – sollte eigentlich auch die Zukunft der Casa Ferlin gesichert sein.

La Magia



Ein Lunch oder ein Dinner in der Casa Ferlin ist ein ganz spezielles, weil ein nicht alltägliches Erlebnis. In einer Institution, in einer liebenswerten Atmosphäre, die an frühere Zeiten erinnert, wo rote Tischlampen aus Muranoglas das Gegenüber leuchten lässt, auch aufgrund der Vorfreude auf die kulinarischen Köstlichkeiten, haben in der « Zwingli-Stadt» Seltenheitswert, fast schon etwas magisches.

Das wieselflinke, hochmotivierte und respektvolle Personal in roten Boleros, serviert dann auch das Beste aus der Italienischen Küche. Ein Klassiker: das Filetto die vitello al limone, dazu passt frischer Spinat mit etwas Butter. Aber gestartet werden muss in der Casa Ferlin mit den Ravioli della Casa.

#### I Ravioli

Die Ravioli gelten weltweit als die besten überhaupt. In der Küche werde sie für jede Bestellung frisch zubereitet. Der Teig wird dafür extra mit einer gusseisernen, aus der 40er-Jahren stammenden Maschine hauchdünn ausgewallt. Nur wenige Minuten werden die Ravioli anschliessend in sprudelnd heissem Wasser getaucht, mit Butter in der heissen Pfanne geschwenkt und sofort serviert. Etwas frisch geriebener Parmasan darüber – und ZürcherInnen verwandeln sich kurzzeitig zu Hedonisten. Dazu – was den sonst! – ein gutes Glas Chianti , zum Beispiel den Vignamaggio Monna Lisa – Gran Selezione DOCG, 2011.

Natürlich haben diese lukullischen Köstlichkeiten durchaus ihren Preis; zurecht, schliesslich wird hier der Begriff « della Casa» nachhaltig celebriert. Und auch prominente Stammgäste schlemmen in der Casa Ferlin regelmässig mit Freude und Ehrfurcht die erlesenen Speisen. Auch darum ist das Ferlin mittags wie abends immer gut besetzt. Also unbedingt reservieren. Aber Vorsicht, die Casa Ferlin macht süchtig. Ciao e arrivederci!

[www.casaferlin.ch/de/](http://www.casaferlin.ch/de/)