

## Casa Ferlin (Chiantiquelle)

*Erfrischend alte Schule*

Im «Casa Ferlin» an der Stampfenbachstrasse, bei diesem Lokal, das sich nahe dem Hauptbahnhof im Parterre eines markanten, 1955 vom Gründersohn Menotti Ferlin erbauten Bürogebäudes befindet, an welchem auf der Stirnseite verteilt über die fünf darüberliegenden Stockwerke stolz und in einer von wei-tem sichtbaren Neonschrift von oben nach unten die Buchstaben F, E, R, L, I und N prangen, gelten (noch) andere Massstäbe.

Spätestens wenn man das Restaurant betritt, wird klar, dass es sich hier um eine praktisch ausgestorbene Spezies von Gastronomiebetrieben handelt, eine, die man heutzutage leider kaum mehr findet. Das «Restaurant Chiantiquelle», der ursprüngliche Name steht ebenfalls noch in Neon über dem Eingang, kann mit Fug und Recht als eine der letzten Bastionen bezeichnet werden, als echte Institution und als Ort, an dem unbeirrt von neuen Trends an den hehren Prinzipien und an der Tradition der grossen, klassischen italienischen Gastronomie festgehalten wird.

Wer also den von Plüsch, Holz, schmiedeeisernen Gittern, schweren dunkelroten Vorhängen und Brokattapeten dominierten Saal mit der in Türkis gehaltenen Decke und dem grossen Cheminée betritt, wähnt sich schlagartig in einem Palazzo am Canal Grande. Dass man von Geschäftsführer Franz Ferlin, jahraus, jahrein in respektgebietendem schwarzem Anzug mit passender Fliege, in Empfang genommen wird, als wäre man Stammgast, und dass man vom rot livrierten Kellner sozusagen als Familienmitglied an den selbstverständlich weiss gedeckten Tisch geleitet wird, ist auch für unpräntöse Gäste zutiefst befriedigend. Dass Tradition grossgeschrieben wird hier, zeigt sich denn amüsanterweise nicht nur bei den venezianischen Klassikern auf der Karte, sondern auch beim Hinweis, dass für Gedeck, Brot und Butter, also das «Coperto», 1.50 Franken extra verrechnet werden. Der Betrag wird unser Gesamtbudget nur marginal belasten, bestellen wir doch zweimal das Menü zum 110-jährigen Jubiläum (Fr. 118.-). Dieses besteht wahlweise aus einem Hummertatar, einem Kalbscarpaccio oder den gegrillten Steinpilzen als Vorspeise, dann einem Zwischengang in Form der legendären hausgemachten Ravioli – für die allein lohnt sich ein Besuch –, gefolgt vom «groppino rosso al prosecco, einer herrlich erfrischenden Granité, den Hauptgangoptionen Filetto di vitello al limone mit Spinat und weissen Taglierini, Filetto di manzo con porcini oder Sogliola e scampi alla livornese con riso alla creola, und gibt damit einen ziemlich genauen Eindruck von der restlichen, recht umfangreichen Karte. Noch keine Vorstellung hatten wir vom 2017er Poggio alle Gazze



Didi's Frieden (Seite 042)

aus dem Hause Ornellaia (Fr. 98.-), der sich als exzellente Cuvée auf Sauvignon-blanc-Basis herausstellte und sowohl das Seezungengericht wie auch die Kalbsfiletschnitzel an Zitronensosse perfekt begleitete.

Um es kurz zu machen: Alles war perfekt, exakt so halt, wie es auch sein soll. Natürlich hat das Ganze seinen Preis, aber: Im «Casa Ferlin» wird nicht rumgespielt, der Laden ist perfekt geführt, in der Küche wie im Service arbeiten nur erfahrene Vollprofis, und das mit viel Herzblut.

In diesem Restaurant, mittlerweile in der fünften Ferlin-Generation angekommen, werden keine Überraschungen geboten, nein, hier ist alles erfrischend alte Schule. Und das ist, gerade in diesen ungewissen Zeiten, so wohltuend wie cool.

Stampfenbachstrasse 38, 8006 Zürich  
Fon 044 362 35 09  
[www.casaferlin.ch](http://www.casaferlin.ch)  
mo-fr 11.30–14 & 18–22,  
sa & so geschlossen  
HG Fr. 30–78

**h m t v**

Zürcher Institutionen: Rang 2