



Geschäftsführer Stefan Roth im neuen Razzia: Ein Speisesaal, der mit zahlreichen Spielereien überrascht.

ZÜRITIPP

Essen / Trinken

5.6. – 11.6.2014

RAZZIA

VON ANFANG AN EIN KLASSIKER

Es ist das wohl angesagteste Lokal der Stadt momentan, das ehemalige Kino im Seefeld. Doch nicht nur die Räumlichkeit weiss zu überzeugen, auch das Essen hat hohes Niveau.

VON DANIEL BÖNIGER (TEXT) UND DOMINIQUE MEIENBERG (BILD)

TREND Zurzeit ist das Lokal Abend für Abend ausgebucht. Schon bei der ersten, vergeblichen Reservation wird deutlich, dass offenbar ganz Zürich nur darauf gewartet hat, dass das ehemalige Lichtspieltheater und spätere Pornokino Razzia im Seefeld seine Pforten wieder fürs Publikum öffnet – und zwar als Bar und Speiserestaurant. Wer zeitig reserviert und sich einen der 120 Plätze sichern kann, wird nicht enttäuscht: Mit seinem über sechs Meter hohen Speisesaal überwältigt das Lokal jeden Gast, der eintritt. Unweigerlich kommen einem die ähnlich grosszügigen Gasträume Zürichs in den Sinn, an die das Razzia anschliesst: das Terrasse, das Volkshaus, die Brasserie Lipp... Kaum gedacht, sticht einen Sekundenbruchteil später schon die fast raumhohe Stoffgiraffe ins Auge, die offenbar hier über allem wacht – auch Kunstmuffel werden da die Mundwinkel nach oben ziehen.

Auf den zweiten und dritten Blick lassen sich unzählige weitere Spielereien in der Einrichtung entdecken: Western-Fransen an Tischen und Stühlen, arabisch anmutende Kronleuchter, ein beleuchteter Anker sowie Geländer mit Palmenverzierung. Es gibt viel zu sehen, während man am Tisch auf den Service wartet.

Die Bedienung trägt Hosenträger, was bekanntlich noch keinen reibungslosen Ablauf

garantiert. Und doch schlägt sie sich beim anonymen Testbesuch wacker, obwohl sie sogar an diesem Montagabend – es läuft auf der Leinwand ein Stummfilm mit Buster Keaton – auf Herz und Nieren geprüft wird.

Eine Vielfalt an Stilen zeichnet nicht nur das Interieur aus, sondern auch die ausführliche Speisekarte: Und das Essen vermag – ehrlich gesagt, auch dies wider Erwarten – vollumfänglich zu überzeugen. Ein wie gewünscht leicht scharf gewürztes Rindstatar wird von einem herrlich-aromatischen Kräutersalätchen mit Dill, rotem Basilikum, Wasserkresse und Kerbel begleitet, dazu gibt es warmes Fladenbrot (kleine Portion 22 Fr.). Von ebenso guten Eltern ist eine Rüebli-Ingwer-Suppe mit Kokosschaum und Reismudeln (15 Fr.).

Beim Grillangebot wird der Gast zwar nicht nach dem gewünschten Gargrad gefragt – der Grossteil des Publikums dürfte allerdings mit dem rosa Kern des Rindsfleis und der Langustine mit noch leichtem Biss glücklich werden, die als Surf 'n' Turf auf viel buntem Gemüse serviert werden (55 Fr.). Eine Spur zu salzig ist die Kräuterbutter nebenher, die separat verrechnet wird (3 Fr.). Das Geschirr, teilweise mit hauseigener «R»-Prägung, vermag zu gefallen. Die vielleicht grösste Überraschung des Abends ist die

aufgetragene Pizza (18 Fr.). Fragt man sich erst, ob es diese im doch sehr breiten Angebot wirklich noch braucht, wird man dann aber eines Besseren belehrt: Sie ist weder übermässig belegt, noch ist der Boden zu wenig knusprig. Hier bezahlt der Gast das Grundgericht «Margherita», und ergänzt es mit Zutaten seiner Wahl, beispielsweise mit Salsiccia (3 Fr.).

Grösster Kritikpunkt an dem Abend des Tests ist der wackelnde Tisch. «Hier drinnen wackeln alle Tische», sagt die sympathische Bedienung auf eine entsprechende Bemerkung. Nun gut, daran können die Betreiber rund um Stephan Roth aus dem Umfeld der Helvetia-Bar ja noch arbeiten – immerhin haben sie einen Vertrag über 25 Jahre unterschrieben, in denen das Razzia tatsächlich zu einem der Gastroklassiker unserer Stadt werden könnte.

**SEEFELDSTR. 82
8008 ZÜRICH**

TEL. 044 296 70 70 WWW.RAZZIA-ZUERICH.CH

Mo–Do 9–24 Uhr, Fr/Sa 9–2 Uhr
Vorspeisen ab 14 Franken, Hauptgänge (ausser Pizza) ab 32 Franken