Gastroguide

Kantine in modern

Das Restaurant Kantine bei der Hardbrücke bietet mehr als ein klassisches Mittagsangebot. Inklusive handgemachter Lasagne.

Hauptsächlich vegetarisch – plus Lasagne bolognese: Koch Raban Jacoby und Gastgeberin Naomi Biaduo.

Die Eingangstür in Spiegelfolie eignet sich für ein Selfie. Hübsch im Retrochic eingerichtet ist auch der grosse Innenraum, mit Mobiliar in Grün, Gelb und Orange. Dann begrüsst uns Gastgeberin Naomi Biaduo. Sie betreibt neu das Restaurant Kantine, zusammen mit Koch Raban Jacoby und Innenarchitekt Azu Baur.

Biaduo ist die Frau an der Front und da die perfekte Besetzung, weil sie alle Gäste mit einer Freundlichkeit und Aufmerksamkeit bedient, als sässe man bei Freunden.

Hier war zuvor die Kantine im 5i, ein Arbeitsintegrationsprogramm, nun hat das Trio die Räumlichkeiten vorerst bis Ende Jahr übernommen. In die Kantine geht man mit einer klaren Erwartung: Man will die Mittagspause dazu nützen, um satt zu werden, ohne allzu hohe gastronomische Ansprüche.

Diese Anforderung übertrifft das Kantine-Team deutlich: Es bietet zwei täglich wechselnde und ein fixes Menü an, mit Fokus auf saisonales Gemüse. Menü 1 (24 Fr.) ist bei unserem Besuch ein leichter Salat mit Gurke, Erdbeeren und Feta. Hört sich eher unspektakulär an, kommt aber vielschichtig daher: mit sauer eingelegten Erdbeeren und einer aufgeschlagenen Feta-Joghurt-Creme.

Menü 3 wird als «Kantinenklassiker» bezeichnet: Lasagne bolognese. Stolze 33 Franken kostet diese, was aber seinen Grund hat. Jacoby lernte die Zubereitung einst in einem Spitzenlokal bei Bologna: Eine Lasagne mit hausgemachten und von Hand ausgerollten Teiglagen isst man nicht jeden Tag zu Mittag.

Dazu trinken wir Hauseistee (3 dl 5.50/5 dl 7.50 Fr.) mit viel Tiefe, dank fermentiertem Buchweizen, aufgegossen mit Schwarztee plus Orangensaft. Wenn es die Temperatur erlaubt, setzt man sich auf die hübsche Terrasse mit Blick auf den Bahnviadukt.

Darüber hinaus veranstaltet das Kantine-Trio abends gastronomische «Spassprojekte», wie sie Biaduo nennt, gern italienisch inspiriert.

Emil Bischofberger

Neue Hard 10, 8005 Zürich, Mo–Fr 11.30–14 Uhr
Pasta-Tavolata Bom e Belli Do/Fr 18.30–1 Uhr