

Wilder Mann

LECKER!

Von Alexander Kühn. Aktualisiert am 16.03.2016

Neue Wirte, neuer Glanz. Dem Quartierlokal hat die Frischzellenkur richtig gutgetan.

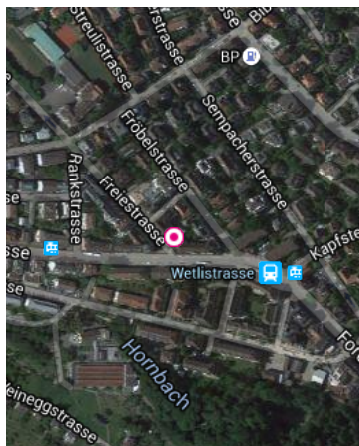
Schön, dass der kulinarisch etwas magere Kreis 7 nun dieses wunderbare Lokal hat.

Wilder Mann

Adresse: Freiestrasse 221
8032 Zürich

Telefon: 044 497 98 28

Öffnungszeiten: Mo - Fr 8.30-23 Uhr, Sa 10-23 Uhr, So geschlossen.

[Karte](#) [Street View](#)


Kartendaten © 2016 Google Grafiken © 2016, Imagery © Mapbox/Spot Image, DigitalGlobe, GeoContent

User-Rating

Wir fühlen uns auf Anhieb wohl im Wilden Mann. Durch die grossen Fenster fällt viel Licht, der einfach, aber sehr geschmackvoll eingerichtete Gastrauraum wirkt dank der Holzverkleidung an den Wänden warm und gemütlich. Auf der an einem Brettchen befestigten Karte finden sich zahlreiche potenzielle Lieblingsgerichte. Und: Eine ganze Reihe kalter und warmer Speisen ist durchgehend erhältlich.

Wir entscheiden uns zum Auftakt für die Tagessuppe auf der Basis gelber Randen (7.50 Fr.) und den Blattsalat (10 Fr.). Dazu ein Glas appetitanregender Grüner Veltliner (7.50 Fr./dl). Die Suppe ist äusserst schmackhaft, weil sie eine gute Brühe und eine Menge vom pürierten Gemüse enthält. Der Salat entpuppt sich als Sammelsurium aromatischer junger Blättchen an einer würzigen Sauce. Die ist so gut, dass man sie einfach mit dem ebenfalls ausgezeichneten Brot auftunken muss.

Am Nebentisch hat ein Herr mit Frühlingszwiebeln bestreute Sardinen in der Dose (9 Fr.) vor sich stehen. Er drückt eine Zitrone über den Fischlein aus und sieht sehr zufrieden aus, als er sie verzehrt. Weitere Dosen sind in der Vitrine neben der Theke gestapelt, dort liegt auch noch eine hübsche Charcuterie- und Käseauswahl.

Profil	Zu trinken gibts neben einer klug zusammengestellten Weinauswahl eine Reihe interessanter Getränke ohne Alkohol. Wir probieren Cucumis (5,50 Fr.), eine erfrischende Limonade mit Gurkenaroma und einem Touch Basilikum.
Preise	
Nicht ganz billig	
Ambiente	
Tische weiss gedeckt	
Kriterien	
Garten/Terrasse, Interessant für Touristen, Kreditkarten - Ja, Rauchfreie Zone, Rollstuhlgängig - Ja	Unser Essen geht weiter mit sorgfältig gefalteten Schmorbratenravioli an Salbeibutter (32 Fr.) und einem Sauerkraut mit allen Schikanen (28 Fr.). Letzteres wird im schweren gusseisernen Topf an den Tisch gebracht. Der beinhaltet neben dem köstlichen Kraut ein Rippli, drei Scheiben Saucisson, zwei Stück geräucherten Speck und vier Kartoffeln. Dazu gibts grobkörnigen, recht süssen Senf. Ein reichhaltiges Mahl, das glücklich
Restaurantarten	
Restaurant	
Restaurant-Küche	
Italienisch, Mediterran	

macht! Einziger Kritikpunkt: An den Kartoffeln war noch die Schale dran, das verhindert, dass die Knollen den Geschmack der übrigen Zutaten richtig aufsaugen. Die Ravioli sind rundum gelungen, vor allem die würzige Füllung.

Zum Dessert wählen wir – obwohl auch der Apfelkuchen (5 Fr.) geradezu unverschämt gut aussieht – den Rhabarberschaum mit Meringue und eingekochten Beeren (6 Fr.) sowie die kleine Süssigkeit des Tages: weisse Schokoladenmousse (5 Fr.). Die Mousse ist luftig und nicht zu süss, der Rhabarberschaum fruchtig und säuerlich, wie man es sich wünscht.

KOMMENTAR SCHREIBEN / RATING ABGEBEN

Vergeben Sie Ihre Sterne



Vorname*

Name*

E-Mail-Adresse*

Ihr Kommentar

Verbleibende Anzahl Zeichen: 800

Die Redaktion behält sich vor, Kommentare nicht zu publizieren. Dies gilt insbesondere für ehrverletzende, rassistische, unsachliche, themenfremde Kommentare oder solche in Mundart oder Fremdsprachen. Kommentare mit Fantasienamen oder mit ganz offensichtlich falschen Namen werden ebenfalls nicht veröffentlicht. Über die Entscheide der Redaktion wird keine Korrespondenz geführt.

Bestätigen

1 KOMMENTARE

Dawa Sigrist

21.03.2016, 23:32



Klingt ja gerade so als ob vorher nights Gutes dort war. Mir hat beim vorherigen Wirtepaar IMMER bestens geschmeckt!

Ressorts: [Home](#) · [Kino](#) · [Musik](#) · [Kunst](#) · [Bühne](#) · [Gastro](#) · [Stadtleben](#)