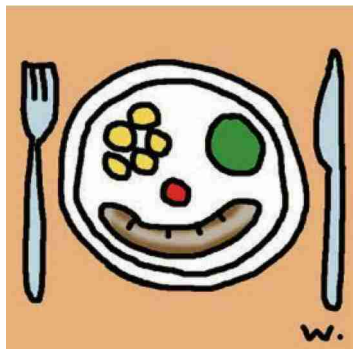




## Angerichtet *Showstehler und ein unfreiwillig geteiltes Dessert*



Das Restaurant im Casinotheater heisst jetzt Fredi und hat neben dem neuen Namen auch einen modernen, blaugrauen Anstrich erhalten. Bei unserer Premiere werden wir an einem Ecktisch platziert, der beste Sicht in den aufgefrischten und bis auf den letzten Platz besetzten Gastraum bietet. Die Wahl fällt trotz kompakter Karte nicht leicht. Doch das Carpaccio von der Kuh (21 Franken) entpuppt sich

schon bald als die richtige Entscheidung. Mit Olivenöl beträufelt und grobem Meersalz gewürzt, entfaltet das fein aufgeschnittene und perfekt temperierte Fleisch sein betörendes Aroma. Dazu gibt es hausgemachte Kartoffelchips. Die knusprigen Scheiben sind eine Wucht – stehlen dem subtileren Geschmack des Carpaccio allerdings die Show. Auch die Begleitung ist mit dem grosszügig bemessenen Herbstkräutersalat (18.-) mit Weintrauben, Randen, Radieschen, Gemüsechips, Sprossen und Kernen sehr zufrieden.

Was beim Salat funktioniert, ist beim Hauptgang zu viel des Guten. Zwar sind die einzelnen Komponenten von Fredis Ofengericht (30.-) – Tandoori-Blumenkohl mit Pastinakenpüree, gerösteten Sonnenblumenkernen, Gartenkresse, karamellierter Birne und Minze-Joghurt-Dip – an und für sich gelungen, doch sie passen nicht so recht zusammen. Dies liegt vor allem am Pastinakenpüree, das mit

seiner intensiven Erdigkeit die subtileren Geschmäcke über-tüncht. Die Begleitung geht auf Nummer sicher und liegt mit dem knusprig ausgebackenen Wiener Schnitzel (44.-) gold-richtig. Am warmen, mit Öl und Essig angemachten Kartoffel-salat und den Preiselbeeren gibt es nichts auszusetzen. Zum Abschluss bestellt die Begleitung den Coupe «Fredis Liebling» (13.-) mit Brownie, Erdnussauce und zwei Kugeln Stracciatella-Glace, das bei ihm regelrechte Begeisterungsstürme auslöst. Ich verzichte auf ein eigenes Dessert und frage stattdessen bei der trotz vollem Haus äusserst aufmerksamen Servicemitarbeiterin nach einem zweiten Löffel. Trotz anfänglichem Ärger gibt sich die Begleitung nach einem kurzen Löffelgefecht geschlagen und findet sich, zumindest für den Rest des Abends, mit der Sharing-Philosophie ab.

**Delia Bachmann**  
Restaurant Fredi, Winterthur,  
Stadthausstr. 119, 052 260 58 88,  
[www.restaurant-fredi.ch](http://www.restaurant-fredi.ch)