Abo **Gastroserie aus Wallisellen**

Im La Esquina ist einzig der Name keine runde Sache

Im La Esquina in Wallisellen wählen Gäste zwischen Tapas, Burger und Flammkuchen. Dieses Konzept trifft ganz offensichtlich Geschmack und Zeitgeist.

Daniela Schenker
Publiziert: 02.03.2023, 09:59

Schon ausprobiert? Neu können Sie Abo-Artikel an Freunde verschenken.

Überbackenes Tatar mit Pommes frites.
Foto: Daniela Schenker

Das La Esquina im Walliseller Richti-Areal gleich hinter dem Bahnhof steht schon länger auf unserer Liste. Doch bisher sollte es nicht sein. Bei mehreren Versuchen, online einen Tisch zu reservieren, sind wir zu spät dran. Selbst in den Sportferien sieht es schlecht aus. Vielleicht funktioniert es ja telefonisch. Tatsächlich: Vor ein paar Minuten hätten zwei Personen abgesagt. Der Tisch sei allerdings gleich beim Eingang. Egal, wir packen die Gelegenheit.

Dass unser Tisch dann doch nicht neben der Tür liegt, werten wir als gutes Omen. Der Laden brummt an diesem Donnerstagabend. Um die Stehtische im Zentrum trifft sich ein junges Publikum zum Feierabenddrink, an den Tischen entlang der Fenster wird gegessen. Die charmante Bedienung muss sich mit der Speisekarte den Weg durch die Gästemenge zu unserem Tisch bahnen.

Der Name La Esquina – spanisch für die Ecke – kommt nicht von ungefähr. Zum einen liegt das Lokal an einer Hausecke, zum anderen setzt das Angebot einen Schwerpunkt auf Tapas, also jene Appetithäppchen, welche die Iberer traditionsgemäss im Stehen zu einem Glas Wein oder einem Bier geniessen. Ursprünglich verstand man darunter im Mutterland einfache Kleinigkeiten wie Oliven oder etwas Käse auf einem Tellerchen, mit dem die Getränke gedeckt wurden. Daher der Name Tapas, zu Deutsch Deckel. Mittlerweile ist die Tapas-Kultur derart ausgebaut, dass sich damit vielerorts locker eine sättigende Mahlzeit zusammenstellen lässt.

Die Portion Ziegenkäse ist mehr als grosszügig und von ausgezeichneter Qualität mit dezentem Duft nach Rosmarin. Dazu harmoniert der Verdejo (8.30 Fr. je dl) perfekt. Auch wenn es ein Leichtes wäre, die Mägen mit weiteren Appetithäppchen zu füllen, entscheiden wir uns für zwei Hauptspeisen.

Mit Honig und Rosmarin überbackener Ziegenkäse.
Foto: Daniela Schenker

Der Salamanca-Burger (29.50 Fr.), den es wahlweise mit Salat oder Pommes frites gibt, hat nicht nur wegen der Erinnerung an diese wunderschöne Stadt unser Interesse geweckt, sondern auch wegen der Füllung mit gezupftem Schweinefleisch, pimientos de padrón und Käse.

Das kleine Wagnis lohnt sich, das Fleisch ist saftig und ausgesprochen zart, die in Olivenöl gebratenen kleinen Peperoni sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis.

Burger mit Pulled Pork, gebratenen Minipeperoni und Cheddar-Käse.
Foto: Daniela Schenker

Wie beim Burger wird auch bei der zweiten Hauptspeise, dem mit einer hausgemachten Café-de-Paris-Butter überbackenen Tatar (37.50 Fr.), bei der Menge nicht gespart. Und zwar weder beim Fleisch noch bei den knusprigen Pommes frites. Die Kombination aus erstklassigem Fleisch und Kräuterbutter ist für unseren Geschmack etwas gar würzig. Jedenfalls bestellen wir ein weiteres grosses Wasser. Wäre ja auch zu schade, den Durst mit dem Rioja Valserrano (8.30 Fr. je dl) zu löschen. Die Auswahl an offenen und Flaschenweinen ist breit, die Preise sind fair kalkuliert.

Der am Nebentisch servierte Cheesecake und die Glace aus der renommierten Gelateria im Quartier sehen zwar sehr verlockend aus. Aber bei uns geht – ausser einem Verdauungsspaziergang – schlicht nichts mehr.

Daniela Schenker ist Redaktorin im Ressort Unterland. Mehr Infos

Fehler gefunden? Jetzt melden.

0 Kommentare