

Zeitschrift: Lenzburger Neujahrsblätter
Herausgeber: Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg
Band: 95 (2024)

Artikel: Oberstadt : Konzentration aufs Italienische
Autor: Thut, Fritz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1047544>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Oberstadt

Konzentration aufs Italienische

Adresse:

Leuengasse 8

Speisekarte:

Antipasti, Pasta, etc. auf Blättern am Klemmbrett
Aktuelle Fleischgerichte
mündlich

Preise:

anständig, also nicht
überrissen

Mit einem Wort:

alla Nonna

*Giuliano Caranci
bespielt die Oberstadt
gekonnt CI*

Rundum hats «Italiener» und an Pizza fehlt es nicht. Und trotzdem hat sich das «Oberstadt» unter der neuen Führung von Giuliano Caranci auf Anhieb etabliert – vielleicht weil's hier statt der üblichen 0815-Pizza die leichter verdaulichen römischen Pinsa mit einem Boden aus Sauerteig gibt.

In der «Oberstadt» macht man sich das Leben selbst ein bisschen schwerer als nötig: Hier gibt es keine Homepage; dennoch klappt es mit der telefonischen Reservation bestens. Bei Ankunft hatten wir sogar noch die Wahl zwischen einem Tisch im Stamm-Restaurant oder in der Erweiterung im früheren Secondhand-Shop des gemeinnützigen Frauenvereins. Hier, umzingelt von zahlreichen Brockenstubenstücken, ist gleich für Gesprächsstoff gesorgt. Alle Möbel und Ausstellungsobjekte tragen ein Preisschild. Der Kasten kostet 2200, der Zweikilo-Gewichtsstein 32 und die grosse halbkugelige Lampe über unserem Tisch 195 Franken.

Wesentlich moderner ist, was auf den Tisch kommt. Italienische Küche vom Feinsten. Zum Auftakt gefiel vor allem der «Polpo», Tintenfischstücke im Duett mit Kartoffelsalat. Die langen Gesichter der Fleischliebhaber, verursacht durch das Fehlen entsprechender Gerichte auf der papiernen Speisekarte, hellten sich sofort auf, als das nette Personal die Tagesangebote verkündete.

Gewählt wurden schliesslich Ossobucco und Coniglio, beides mit Polenta. Sowohl die Kalbshaxe als auch das Kaninchen lösten sich ideal vom Knochen und waren von feiner Sauce begleitet – beste «alla Nonna»-Küche eben. Mit den hausgemachten Pasta-gerichten kann man ebenfalls nicht falsch liegen: Die Fiochetti mit Birnenfüllung an Nusssaucen waren ein Traum.

Zum gelungenen Abend trugen der «Cinque-Stelle Sfursat» aus der kleinen, aber feinen Weinauswahl und die Dolci, darunter hausgemachte Glacé, bei.

Fritz Thut