



«La Rôtisserie» Das Restaurant wurde gründlich umgebaut. Die Karte auch. Cyrille Anizan ist der neue Chef.

Achtung, Chef mit Talent!

«STORCHEN», ZÜRICH

Ein fünfter Stern für Zürichs «Wohnzimmer»

Der «STORCHEN» klappert wieder: In nur sechseinhalb Wochen wurde das 660-jährige Traditionshaus stilvoll umgebaut und auf Fünf-Sterne-Niveau angehoben. Eigendeklaration der Gastgeber: «Das schönste Wohnzimmer der Stadt Zürich.» Das hat was.

Jörg Arnold, «Storchen»-Gastgeber seit 2006, sagt es ganz gelassen: «In Zürich brechen die Preise bei den Vier-Sterne-Hotels auf, ist Dumping das Gebot der Stunde. Also gab es für uns nur einen Weg: rauf auf fünf Sterne!» Zur allgemeinen Verblüffung schafft man dies trotz Denkmalschutz und bautechnisch schwieriger Lage in sechseinhalb Wochen. Alle Zimmer und viele Elemente wurden in Dietikon ZH bereitgestellt und

dann in Tag- und Nacharbeit in die alten Mauern eingefügt. Das Ergebnis: 35 der 66 Zimmer (ab CHF 540.–) sind umgebaut, ebenso der Eingangsbereich und das Restaurant.

Für «Zöifter» und andere Zürcher. Der «Storchen» ist mehr als ein Hotel. Er ist auch ein gediegener Treffpunkt mitten in der City, in «walking distance» zu Banken, Boutiquen und selbst zum Opernhaus. Die Barchetta Bar und die Lounge haben jetzt einen eigenen Zu-

gang (und eine eigene kleine Küche), im Sommer öffnet auf der «Piazza» vor dem Hotel auch das Boulevard-Café mit 200 Plätzen. Zigarrenraucher werden zuvorkommend behandelt; sie treffen sich in einer angenehmen Lounge. Happy auch die Mitglieder der ehrwürdigen Zunft zur Schiffeuten. «Das ist jetzt eine Fünf-Sterne-Zunft», sagt Hotelier Arnold.

Chef mit Béret. Das Traditionsrestaurant La Rôtisserie strahlt nach dem Umbau in

neuem Glanz: Eiche am Boden, Bronze an der Decke, dank riesigen Fenstern freie Sicht auf Limmat und Grossmünster. Umgekremelt wurde auch die Karte: Cyrille Anizan, ein junger Mann aus Bordeaux (Markenzeichen: ein Béret auf dem Kopf), kriegte die «Lizenz zum Punktejagen» und mit 19-Punkte-Chef André Jaeger auch einen diskreten Berater. Die Rechnung geht auf: Applaus fürs am Tisch zubereitete Crevet-

Fotos HO (5)



Umgebaut in sechseinhalb Wochen Der «Storchen» ist jetzt ein Fünf-Sterne-Hotel. Und ein perfekter Meeting Point für «tout Zurich».



35 neue Zimmer Moderne Badezimmer (grosse Duschen, wenig Wannen). Und Storch-Motive auf der noblen Seidentapete.

→ Check-in

→ **HOTEL** «Storchen», Storchengasse 16, Zürich | 66 Zimmer und Suiten | ab CHF 540.– | → **RESTAURANT** «La Rôtisserie», mit «Zürichs schönster Terrasse» und ehrgeizigem jungem Küchenchef | «Barchetta» und «Piazza» (im Sommer) für Espresso, Cüpli und Snacks | Cigar Lounge im ersten Stock | → **GEHEIMTIPP** Vom Hauptbahnhof her kann man mit dem Limmatschiff direkt am «Storchen» anlegen | → **INFO** www.storchen.ch

ten-Ceviche. Für die Spinatcremesuppe mit Onsen-Ei und Belper Knolle. Für Forellentatar und Forellen-Sashimi. Und fürs gewaltige Kalbs-Short-Rib direkt vom Kaminfeuer. Maître Axel Eichhorst leitet das auffallend freundliche Serviceteam. Chef Anizan kann sich auf den Landgütern der Besitzerfamilien Bührle und Anda eindecken: In den Terreni alla Maggia in Ascona (Risotto, Polenta!) oder im Schlattgut in Herrliberg ZH.

Eigene Schiffflände. Wie peilt man den «Storchen» mitten in der City an? Am besten zu Fuss. Oder dann mit dem Limmatschiff; das Hotel hat eine eigene Anlegestelle («Storchen»). Wer mit dem Auto anreist, braucht in der Fussgängerzone etwas Nerven; der Concierge regelt dann das weitere Parkprozedere. Auf Elektrofahrzeuge wartet ein kostenloser mobiler Hochleistungslader. Nicht ganz selbstverständlich in einem 660-jährigen Haus. **URS HELLER**

The Living Circle: Das Anda-Imperium

Hotels, Restaurants, Bauernhöfe!
Gratian Anda gruppiert sein Imperium.

Die Familien Bührle und Anda sind Hotelbesitzer der diskreten Art, halten sich im Hintergrund. Jetzt immerhin schliessen sie ihre Betriebe zusammen: Zwei Luxushotels, zwei einzigartige Restaurants und zwei traditionelle Bauernhöfe bilden **The Living Circle**. Am besten kennt man die Hotels Castello del Sole in Ascona und Storchen in Zürich. Zwei Top-Adressen mit grosser Tradition. Die «Buech» ob Herrliberg liegt mitten in einem Weinberg und hat den Charme einer echten Landbeiz. **«Il Rustico del Sole»** ist eine Destination für Treffen «im engsten Kreis», 800 Meter über dem Lago Maggiore. Viele Gäste fliegen mit dem Heli ein, ebenso die Köche aus dem «Castello». Die Bauernhöfe Terreni alle Maggia in Ascona und Schlattgut ob Herrliberg versorgen die Hotels mit Produkten aus der Region. Das Schlattgut ist auch eine tolle Event-Location.

Infos www.thelivingcircle.ch



Mitglieder im «Circle» Das «Castello del Sole» (o.) in Ascona und die Landbeiz Buech ob Herrliberg ZH.