

ZÜRICH

News

So viel Neues gab es in der Schweizer Metropole noch nie – sechs aktuelle Highlights

TEXT: EVA GERBERDING

Sonnenberg:

Bratwurst und Gourmetküche

Der Spitzenkoch Marcus G. Lindner hat die Zürcher früher im „Mesa“ begeistert. Nach fünf Jahren in Gstaad ist er wieder zurück: Im Frühjahr hat er als Geschäftsführer das Restaurant „Sonnenberg“ übernommen, Zürichs schönste Aussichtsplattform. Keine leichte Aufgabe – neben Restaurant und Terrasse umfasst der Betrieb einen Memberclub und das Konferenzzentrum der Fifa. Lindner will mit seinem Konzept ein breites Publikum ansprechen, Gourmetküche und Bratwurst auf der Terrasse schließen sich für ihn nicht aus. Die Karte hat er bisher nur minimal verändert, mit einem leichten Hang zum Asiatischen. Derzeit wird nur à la carte serviert, ein Gourmetmenü steht für später auf dem Plan. Gelungene Beispiele aus der Anfangsphase: *ceviche* vom Loup de Mer, Enten-Wan-Tan und saftig gebratenes Kalbskotelett. Das ist ein Klassiker, der auch künftig auf der Karte bleiben wird, Lindner isst ihn selber gern.



Das „Sonnenberg“ (o. l.) bietet schöne Ausblicke und vielfältige Küche, der „Florhof“ (o. r.) stilvolle Zimmer und die „Barchetta Bar“ (r.) gute Drinks



Barchetta Bar: After-Work-Drinks am Limmat-Ufer

Das Hotel „Storchen“, bereits vor 660 Jahren urkundlich erwähnt, spielt das Privileg seiner Lage jetzt noch mehr aus: Die Hotelbar ist nach der Renovierung erstmals von der Limmat her geöffnet und lockt so auch Laufkundschaft an. Lounge und Bar sind klassisch in warmen Erdtönen gestaltet. Ob beim morgendlichen Cappuccino oder mittags bei einem Pilzrisotto mit Luganiga, einer würzigen Tessiner Schweinswurst: Der Ausblick durch die großzügige Fensterfront auf die Altstadt ist zu jeder Tageszeit faszinierend. Bei schönem Wetter ist man an Stehtischen unter den Arkaden. Abends treffen sich die Zürcher in der Bar zum After-Work-Apéro bei Kleinigkeiten wie Crostini oder marinierten Zucchini mit Parma-Schinken. Von Dienstag bis Samstag spielen wechselnde Jazz-Ensembles; dazu gibt es eine kleine, aber feine Auswahl an Cocktails wie den Sommer-Drink „Venezia“, eine venezolanische Version des „Manhattans“.

FOTOS: STÖH GRÜNING, TINA STURZENEGGER

Hotel Florhof: Gemütlichkeit und Würze

Schon die Lage ist erstklassig: Das Boutiquehotel im denkmalgeschützten Patrizierhaus aus dem 18. Jahrhundert, in dem einst Seide hergestellt wurde, steht mitten in der Stadt. Die Zimmer wurden mit viel Gespür für die Tradition renoviert und sind gemütlich und elegant zugleich: Eichenparkett, gestreifte Tapeten und Antiquitäten prägen das stilvolle Ambiente. Besonders schön ist die erweiterte Lounge geworden, die auch der Zürcher Kulturszene als Wohnzimmer dient.

Fürs Kulinarische ist neuerdings Ludovic Pitrel zuständig. Der gebürtige Franzose kreiert ideenreiche Gerichte und setzt dabei bisweilen überraschende Würzakzente. Jakobsmuscheln wurden flambiert und mit Spänen von Belper Knolle (runder Hartkäse) und Trüffelsoftperlen serviert. Den Pulpo hatte Pitrel acht Stunden gegart und dann kross angebraten, dazu richtete er Linsen und Rucola an. Wunderbar auch das in Salzbutter gebratene Kalbsbries mit Hummerschaum, Morcheln und Frühlingzwiebel-Tempura.

25hours Hotel Langstrasse: Treffpunkt der jungen Szene

Drei Welten treffen am neuesten Zürcher Hotel „25hours Langstrasse“ aufeinander: das Gleisfeld des Hauptbahnhofs, das neue Businessviertel Europaallee und das Rotlichtviertel Langstrasse. Im Erdgeschoss mit Lobby, Bar und Restaurant tummeln sich auch viele Tagesgäste, denn das vom Berliner Designer Werner Aisslinger mitgestaltete Hotel ist eine Attraktion in der Stadt. Die Ausstattung ist bunt und originell: An der Decke hängt eine „Taschenbibliothek“ mit ausleihbaren Taschen und Beuteln der Firma Freitag, der Zürcher Verlag kein&kaber verkauft Bücher und Accessoires, im Restaurant „Neni“ werden israelische und mediterrane Gerichte serviert. Eine ausladende Freitreppe führt hinauf in den ebenfalls belebten ersten Stock. Dort trifft man sich, arbeitet, spielt an Flippern oder hört in der Lounge Musik. Die 170 Hotelzimmer haben gläserne Duschen, in der XL-Kategorie lehnen Leihräder an der Wand. Für eine Spritztour kann man auch kostenlos einen Mini bekommen. Die Zimmer zu den Gleisen wiederum sind perfekt für Bahnfans, die vom Bett aus den Zugverkehr beobachten können.



Hipster gehen ins „25hours Hotel“ (o.), Gourmets ins „Rigiblick“ (r.) oder zum Kaisergranat ins „Mesa“ (u.)



Rigiblick by Vreni Giger: Das Beste aus der Schweiz

Im „Jägerhof“ in Sankt Gallen hat sich Vreni Giger fast zwei Jahrzehnte lang ihren Ruf als eine der besten Köchinnen des Landes erarbeitet. Entsprechend spektakulär war ihr Wechsel nach Zürich, wo sie das ehemalige „Spice“ im „Sorell Hotel Rigiblick“ übernommen hat und auch für das Bistro des Hauses zuständig ist.

Die Lage am Zürichberg ist fantastisch und erlaubt eine stimmungsvolle Anfahrt mit Straßen- und Seilbahn. Eine gelungene Mischung aus Retro-Optik und neubarocker Üppigkeit prägt das Restaurant. Nach wie vor steht Vreni Giger für handwerkliche Brillanz und eine raffinierte Marktküche mit vielen Biozutaten. Ihre Vorliebe für Schweizer Produkte zeigte die Appenzellerin im Gourmetmenü schon beim ersten Gang mit einer Zürcher Lachsforelle, die gebeizt und als Tatar mit einem erfrischend ange-

gemachten Fenchelsalat, Gurkenvariationen und Borretschblüten serviert wurde. Ricotta-Ravioli bekamen durch Pinienschmelze und Senfkohl einen besonderen Akzent, beim „Besten vom Kalb“ (Filet, Backe, Bries) offenbarte der in Salzteig geschmorte Knollensellerie, wie viel Aufmerksamkeit Vreni Giger auch dem Gemüse schenkt – in einem zweiten, vegetarischen Menü beweist sie auf diesem Gebiet wahre Meisterschaft.

Mesa: Ein Franke in Zürich

2017 schlägt das „Mesa“ ein vielversprechendes neues Kapitel seiner Erfolgsgeschichte auf: Der 29-jährige Franke Sebastian Rösch steht jetzt am Herd des Top-Restaurants und überzeugt schon zu Beginn mit herzhaften und zugleich raffinierten Gerichten. Ihr Menü stellen sich die Gäste selbst zusammen. Die Entenleberterrine mit Aprikosenschutney und Gøjibeeren-Brioche war hervorragend gewürzt. Ein Salat aus 33 (!) Kräutern und Blüten steuerte zum fluffigen Onsen-Ei (bei Niedrigtemperatur gegart) auf Kartoffelpüree mit Spinatcreme animierende Akzente bei. Der rosa Rehrücken im Kräutermantel war zart, und Morcheln wie Blumenkohl hatten erstaunliche Finesse. Der Service ist freundlich und kompetent, auf der stattlichen Weinkarte stehen 450 Weine aus Europa. Dank dem Coravin-Zapfsystem können sogar einige Raritäten glasweise ausgeschenkt werden.



Adressen, Karten und Bewertungen zum Herausnehmen auf Seite 130

8/2017 DER FEINSCHMECKER 39