

FINE TO DINE ZÜRICH

NR. 1
Nov. 2018



Top-Restaurants in Stadt und Land



Piú & Vallocaia:
Italianità mit
Vater und Sohn
Seite 10

Baracca:
Made in
Wallis
Seite 12

Christa Rigozzi:
«Ich bin ein
Genussmensch»
Seite 24

**Lifestyle &
Kulinarik:**
Food-Blogger
Seite 60



smart

präsentiert

ILLUMINARIUM

DER FABELWEIHNACHTSMUSIKALISCHE
LICHTERZIRKUS, ZÜRICH
INNENHOF LANDESMUSEUM ZÜRICH

15.11.2018 - 30.12.2018

24/12 · 25/12 GESCHLOSSEN

www.illuminarium.ch



Zürich,
Switzerland.

Produced by



Erwachsene: **CHF 13** // Jugendliche (10-16 Jahre): **CHF 8** // Kinder (6-9 Jahre): **CHF 5**
Gratiseintritt für Kleinkinder bis 5 Jahre.



Grüezi FINE TO DINE ZÜRICH

Was? Weshalb eine neue Printzeitung in Zeiten von digital? Das werden sich einige Leserinnen und Leser fragen. Ganz einfach, FINE TO DINE erscheint nur zweimal pro Jahr. Zudem meinen wir, dass es bei einem Genussthema wie Restaurants und Kulinarik beides benötigt. Auch aus diesem Grund ist der gesamte Inhalt ebenfalls digital verfügbar. Und obendrauf führen wir Sie auf den Seiten 60/61 durch unsere Online-Genusswelt und stellen kreative Food-Blogs und Content Creators näher vor. Da wird verlinkt, gepostet und gelikt – all das und noch vieles mehr auf finetodine.ch.

FINE TO DINE hat im Grossraum Basel bereits seit 10 Jahren seinen festen Platz als Gastronomie-Beilage mehrerer Tageszeitungen sowie als E-Paper eingenommen und sich als wertvolle Entscheidungshilfe bei der Restaurantsuche bewährt. Die Metropole an der Limmat hat die Gästezeitung erst jetzt erreicht. Dafür legen wir in Zürich mit einer Auflage von 400 000 Exemplaren gleich richtig los. Von der gemütlichen Quartierbeiz über Spezialitätenrestaurants bis hin zur angesagten Kitchen-Bar finden Sie eine Top-Auswahl empfehlenswerter Restaurants.

Haben Sie sich schon versündigt an Rainer Maria Salzgebers Walliser Fondue in der Baracca Zermatt Kloten? Kennen Sie den sympathischen neuen Chef vom Casa Aurelio? Wussten Sie, dass mit dem Turbinenhaus direkt an der Limmat ein toller Ableger des Tre Fratelli existiert? Wissen Sie, warum QN World so heisst und weshalb dort Zigarren-Aficionados in Verzückung geraten? Haben Sie das innovative Gastrokonzept Piú von Rudi Bindella jr. schon ausprobiert? Wussten Sie, dass es im Restaurant Die Waid nebst der schönsten Aussicht auf Stadt und See auch Wok-mässig zu und her geht? Und ist Ihnen der Vorname des Gründers der bekannten Tessiner Wurstwarenfabrik Rapelli geläufig? La Bottega di Mario mitten in der City verführt auch optisch zum Eintauchen ins kulinarische Tessin an unerwartetem Ort.

Damit sind wir auch schon bei einem anderen wichtigen Thema von FINE TO DINE ZÜRICH – «unsere» Tessinerin Christa Rigozzi ist ein wichtiger Teil davon. Erfahren Sie mehr im grossen Interview.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit FINE TO DINE ZÜRICH.
Ralph Lindenmann und Johann Rudolf Meier



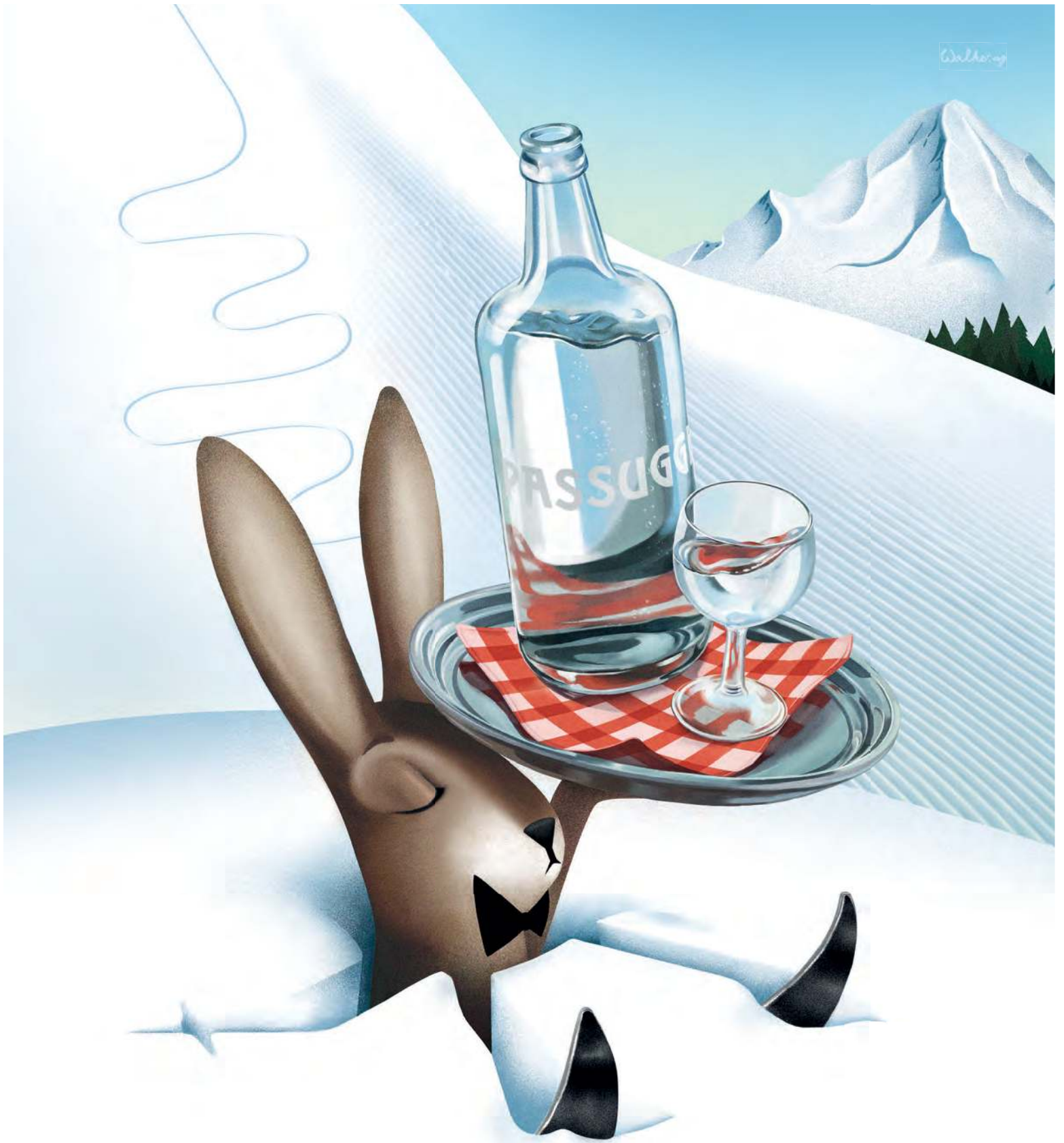
WEIHNACHTSAKTION

+ 30% GESCHENKT!

Kaufen Sie z.B. einen FINE TO DINE Restaurant-Gutschein im Wert von CHF 100.– und wir schenken Ihnen zusätzlich CHF 30.–

Bestellen Sie auf www.finetodine.shop und aktivieren Sie im Warenkorb den Gutschein-Code: XMAS2018

Die Aktion ist gültig bis 31.12.2018



PASSUGGER

QUELLE DER *Gastfreundschaft* SEIT 1896

In dieser Ausgabe



17

Restaurant Seerose



32

La Bottega di Mario



36

Casa Aurelio



48

Brasserie Schiller & Goethe Bar

Restaurant Die Waid	7
Markthalle Les Halles	8
Restaurant Le Cèdre	9
Ristorante Più	10
Ristorante Vallocaia	11
Baracca Zermatt Kloten	12
Restaurant Tre Fratelli	14
Restaurant Au Premier	15
Trattoria 4 Leoni Firenze	16
Restaurant Seerose	17
Rive Gauche	19
Baur au Lac Vins	21
Limmathof	22
Restaurant First Ottikon	23
Restaurant Camino	23
Interview mit Christa Rigozzi	24
Smith and de Luma	26
Restaurant Rössli Zollikon	29
Restaurant zum Pflugstein Erlenbach	29
Vapiano	31

La Bottega di Mario	32
Carlton Restaurant & Bar	33
Restaurant Ascot	35
Casa Aurelio	36
Café Restaurant Mohrenkopf	39
Fräulein Holle Pop-up-Fondue-Chalet	39
QN World Effretikon	40
Restaurant Papa Joe's & Hotel California	44
Sternen Grill Restaurant *OBEN*	47
Widder Hotel	47
Brasserie Schiller & Goethe Bar	48
Baltho Küche & Bar	49
Restaurant Heugümper	51
HATO Fine Asian Cuisine	51
Löwen Meilen	52
Restaurant Turbinenhaus	54
Restaurant Vis-à-vis	55
Oliver Twist Pub	57
Krone	59
Lifestyle & Blogs	60
Vinothek Rauch	63
Leserumfrage	70

IMPRESSUM

FINE TO DINE ZÜRICH erscheint zweimal pro Jahr als Beilage in folgenden Publikationen: *Tagblatt der Stadt Zürich, Zürcher Unterländer, Zürcher Oberländer, Anzeiger von Uster, Zürichsee-Zeitung, Der Landbote Winterthur, Volketswiler, Glattaler*

Auflage in Restaurants und Verteilung via SBB-Bahnmagazinboxen, Partner, Lieferanten und Inserenten

Auflage

400 000 Exemplare

Herausgeber

FINE TO DINE GENUSS AG
Postfach, 4102 Binningen

Redaktion

marmite Verlags AG
www.marmite.ch

Jan Graber, www.graber-texte.ch

Blogs, Nadja Borer,
redaktion@finetodine.ch

Lektorat/Korrektorat

i.sp., marmite Verlags AG

Verlag

Ralph Lindenmann
Johann Rudolf Meier

Anzeigen

Marion Bichsel
anzeigen@finetodine.ch

Druck

DZZ Druckzentrum Zürich AG

Cover

Christa Rigozzi beim Gespräch im Rive Gauche (Bild: jag)

Alle Urheberrechte liegen bei FINE TO DINE GENUSS AG

Hinweis:

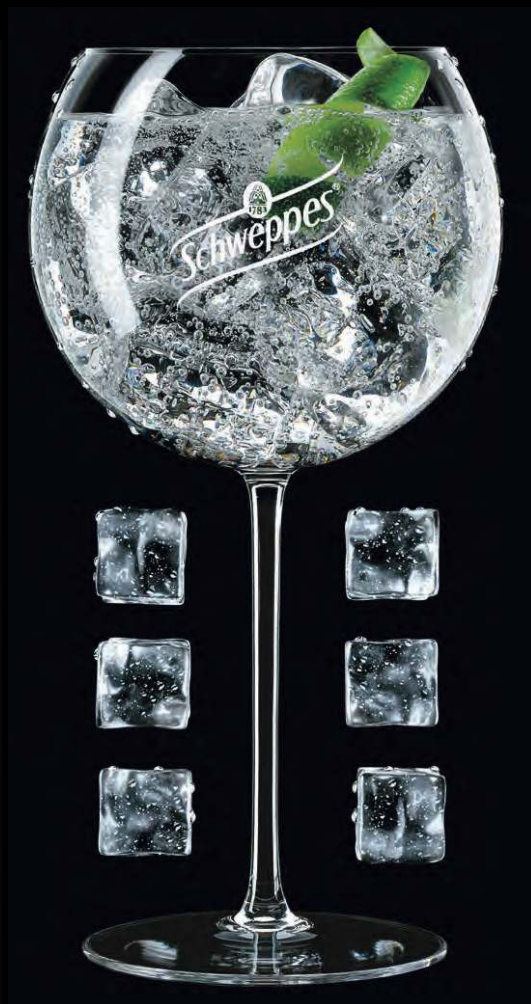
Die vom Verlag ausgesuchten Qualitätsbetriebe leisten einen Unkostenbeitrag an die Produktion und Verteilung. Sie erhalten eine angemessene Anzahl Zeitungen zur freien Verfügung.

FINE TO DINE ZÜRICH ist in Zusammenarbeit mit den vorgestellten Restaurants entstanden.

Die vorliegende Ausgabe ist sorgfältig erarbeitet worden. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Weder Autoren und Autorinnen noch der Verlag können für eventuelle Fehler eine Haftung übernehmen. Kein Teil dieser Zeitung darf ohne schriftliche Genehmigung des Verlags reproduziert werden.



PREMIUM MIXERS



FOR THE PERFECT MIX.
NO COMPROMISE SINCE 1783.

ENTDECKE DIE VIELFALT



TONIC ORIGINAL & LIME



TONIC & HIBISCUS



TONIC & PINK PEPPER



TONIC & MATCHA



GINGER ALE



GINGER BEER & CHILI



Mit Aussicht auf zweifachen Genuss

Welch atemberaubende Sicht das Restaurant Die Waid bietet, muss man Zürchern nicht erklären: An klaren Tagen gleitet der Blick auf die Stadt, taucht kurz in den See und verliert sich in den Glarner Alpen. Kein Wunder, herrscht hier bei schönem Wetter ein reges Kommen und Gehen.

Besonders ist allerdings nicht nur die Sicht, sondern auch, was kulinarisch aus dem Reich von Küchendirektor Jean-Luc Boutilly kommt: Die Waid besteht nämlich aus zwei Restaurants. Während im Jahreszeiten-Restaurant traditionelle und saisonale Schweizer Küche auf der Menükarte steht, kommen im Wok-Restaurant asiatisch angehauchte Gerichte aus dem Wok-Pfännli auf den Tisch. Das Restaurant ist täglich von 9 Uhr morgens bis 23 Uhr geöffnet und bietet durchgehend warme Küche: Frische Gipfeli und ein kleines Angebot am Morgen gehen über in den Mittagsservice mit grosser Karte. Ebenfalls aus dem Vollen geschöpft werden darf am Abend – und nach 21 Uhr finden auch Späthungrige noch etwas zum Beissen. Zudem locken ab 11 Uhr hausgemachte Kuchen- und Tortenkreationen.

Auch im Aussenbereich haben die Gäste übrigens die Wahl zwischen der Jahreszeiten- und der Wok-Terrasse. Zu letzterer gehört zudem ein lauschiger Kastaniengarten, der aber nur von Mai bis Oktober geöffnet ist.

Kaffee, Kuchen, Kulinarik hoch zwei und eine kolossale Aussicht: Was will man mehr?

Restaurant Die Waid

Waidbadstrasse 45
8037 Zürich
+41 (0)43 422 08 08
info@diewaid.ch
www.diewaid.ch

Öffnungszeiten

täglich 09:00 – 23:00

VERANSTALTUNG

SONNTAG, 11. NOVEMBER 2018

Im Restaurant Die Waid steht die traditionelle
Martinsgans auf der Karte

www.diewaid.ch/events





Die Insel von Zürich West

Markthalle Les Halles
Restaurant - Bar - Epicerie
 Pfingstweidstrasse 6
 8005 Zürich
 +41 (0)44 273 11 25
 www.les-halles.ch

Öffnungszeiten

Mo - Mi 11:00 - 24:00
 Do 11:00 - 01:00
 Fr - Sa 11:00 - 02:00
 So geschlossen

Warme Küche

11:45 - 13:45
 18:00 - 21:45

Salatbuffet / Snacks /
 Antipasti ab 11:00
 durchgehend

Shop

Mo - Fr 07:00 - 23:00
 Sa 11:00 - 23:00
 So geschlossen



Als vor knapp 20 Jahren die Brasserie Les Halles im Kreis 5 die Türen öffnete, glaubte man, noch die letzten Echos des Hämmerns aus den ehemaligen Industriebetrieben zu vernehmen. Mittlerweile hat sich das Quartier grundlegend verändert: Hotels, Wohnungen, Treffpunkte und Start-up-Unternehmen sind wie Pilze aus dem Boden geschossen – ganz Zürich West wurde gentrifiziert und hat sich verändert. Ganz Zürich West? Nein. Im Schatten des Prime Towers hat das Les Halles mit Restaurant, Bar und einem kleinen Slow-Food-Laden mit biologischen, italienischen und französischen Spezialitäten dem Umbruch getrotzt.

Über die Jahre ist das Publikum noch gemischerter geworden, und die Brasserie ist heute so beliebt, weil hier alles etwas anders tickt. Wer ins äusserst lebendige Lokal eintritt, freut sich über die einfache Bistrotküche, die hausgemachte Pâtisserie und Baguettes aus der neuen, eigenen Boulangerie im Lebensmittel-Lädli hinter dem Restaurant. Viele der Gäste schätzen es auch, dass in Restaurant und Bar die Selbstbedienung Hand in Hand mit dem Bedien-Service geht. So bestellen Sie zum Beispiel einen

reichhaltigen Antipasti-Teller als Vorspeise im Laden und holen sich die Getränke dazu an der Bar. Bei der Küche wird das Essen in Augenschein genommen und bestellt, der Gast bekommt eine Nummer und wird dann mit den dampfend heissen Tellern bedient.

Das Angebot besteht aus einer kleinen Auswahl an topfrischen Tellern der Marktküche. Als Hauptkomponenten werden vorwiegend Bio-Produkte verwendet und sind entsprechend deklariert. Das Les Halles gilt zudem als Treffpunkt der Muschel-Liebhaber: Kaum ein anderes Lokal bereitet so viele Mollusken zu – zweimal pro Tag werden die Schalentiere frisch geliefert. Besonders beliebt sind die kleinen Bouchot-Muscheln, die in der Bucht um den Mont-St.-Michel an Schnüren um Pfähle im offenen Meer aufgezogen und im Les Halles zu Moules et Frites verarbeitet werden. Kurz: Das Les Halles trotzt auf sympathische Weise dem modernen Zahn der Zeit.



Verführung auf Libanesisch

Mit nicht viel mehr als dem Traum, ein eigenes Restaurant zu eröffnen, kam vor 28 Jahren ein junger Bursche aus dem Libanon in die Schweiz. Sein Name: Maurice Houraibi. Zielstrebig verfolgte er seinen Traum und nach ein paar Zwischenstationen startete er in Zürich mit dem Le Cèdre. Da die Berührungängste der Gäste mit dem neuartigen Angebot Mitte der 1990er-Jahre noch gross waren, bot er die libanesischen Speisen zu Beginn nur abends an. Am Mittag standen italienische Menüs auf der Karte. Temp passati: Inzwischen gehört das Le Cèdre zu den Restaurants für originale libanesische Speisen schlechthin – mittlerweile hat Houraibi ein zweites Restaurant am Bellevue eröffnet, und anfangs 2019 entsteht an der Nüschelergasse das dritte libanesische Lokal.

Im Zentrum des Genusses stehen die Mezze: libanesische Spezialitäten, die in grosser Auswahl frisch zubereitet und serviert werden. Ebenso wichtig wie der kulinarische Genuss ist im Le Cèdre der Gastgeber selbst. Maurice Houraibi kauft jeden Morgen viele der Zutaten frisch auf dem Markt ein, begrüsst danach mittags und abends im Lokal an der

Badenerstrasse die Gäste persönlich und orchestriert virtuos den Service. Mit seiner charmanten Art gewinnt er die Herzen der Gäste ebenso, wie es die frischen Mezze vermögen; kein Wunder, ist das Lokal mit seinem Dekor, das stellenweise an 1001 Nacht erinnert, meist rappellvoll.

Neuentdecker der libanesischen Küche klärt das Team des Le Cèdre zudem gerne über die Zutaten und die Zubereitung der Speisen auf. Kurz: Wer sich kulinarisch von einer authentischen Feinschmeckerküche aus dem Libanon überzeugen lassen will, kommt am Le Cèdre kaum vorbei.

Restaurant Le Cèdre

Badenerstrasse 78
8004 Zürich
+41 (0)44 241 42 72
contact@libanesisch.ch
www.libanesisch.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:30
18:00 – 24:00
Sa – So 18:00 – 24:00





«Klassiker bewahren und Neues wagen»

Rudi Bindella jr. über italienische Lebensfreude, Gastronomie-Trends und Kinder im Restaurant.

Più • Ristorante • To go

Europaallee

Kasernenstrasse 95
8004 Zürich
+41 (0)44 242 33 22

Schiffbau

Hardstrasse 259
8005 Zürich
+41 (0)43 366 90 50

www.piu-ristorante.ch

Rudi Bindella jr., Sie haben die Leitung der Bindella-Gastronomie übernommen. Wo führt der Weg hin?

Mein Vater hat Grosses auf die Beine gestellt und die Geschäfte konsequent auf Italien ausgerichtet. Mein «Kunststück» ist es nun, die erfolgreichen Klassiker zu konservieren und in anderen Bereichen Neues zu wagen. Mit dem Più etwa haben wir eine neue Designsprache entwickelt, inspiriert von meinem Bruder Christian und seiner ehemaligen Osteria Bindella in Tel Aviv. Herzstück meiner Vision sind zwei Erfolgsfaktoren: die Herzlichkeit unserer Mitarbeitenden und das Wohlbefinden unserer Gäste.

Mit dem Konzept Più stieg Bindella ins Take-away-Geschäft ein. Seit Türöffnung «brummt der Laden». Ihr Erfolgsrezept?

Authentizität – ein omnipräsentes Wort, ich weiss. Dennoch: Unser Più ist Italianità pur. Die Pizza schmeckt so gut wie in Napoli. Und wir haben praktisch nur Italiener im Team. Sie bringen mit ihrer Lebensfreude die Sonne nach Zürich – das schwappt auch auf die Gäste über.

Gibt es nicht schon genug Pizzerien in Zürich?

Ja, das ist richtig. Doch auch hier macht die Authentizität den Unterschied. Unseren Fior di Latte beispielsweise importieren wir von Mozzarella d'Oro, die für uns ihre Produktion aufstocken mussten. Warum? Weil es laut Antonio Gismondi – er war unser erster Chef-Pizzaiolo im Più – in ganz Italien keinen besseren Kuhmilch-Mozzarella gibt.

Kinderfreundlichkeit wird in Ihren Restaurants grossgeschrieben.

Kinder sind unsere Gäste von morgen. Sie sollen in unseren Ristoranti die Vielfalt der italienischen Küche entdecken. Darum essen Bambini bei uns bis und mit zwölf Jahren pauschal für 15 Franken, in der Santa Lucia und Spaghetti Factory sogar noch günstiger.

Wo gehen Sie mit Ihren Kindern am liebsten essen?

Zu Markus Segmüller ins Bauernhof-Restaurant Adlisberg.

Stichwort Familie: Sie wirken mit Ihrem Vater seit Jahren Seite an Seite...

Ich geniesse die Zeit mit meinem Vater sehr und schätze es, Hand in Hand zu arbeiten – auch weil er mir immer viele Freiheiten liess. Seit ich 15 Jahre alt bin, hänge ich mit ihm zusammen jedes einzelne Kunstbild in unseren Ristoranti auf.

VERANSTALTUNGEN

Sommelier Battle Newcomer gegen Old Star:

Vier Weinprofis servieren Ihnen zum 4-Gänge-Menü die passenden Weine. Sie geben nach jedem Gang Ihre Wertung ab und bestimmen den Sieger!

Februar 2019: Più Europaallee, Zürich

Februar 2019: Ristorante Barbatti, Luzern

Mai 2019: Finale an der Food Zurich

www.bindella.ch/sommelier-battle





«Die Toskana ist meine Herzensheimat»

Schlemmen wie in der Toskana: im Ristorante Vallocaia im Zürcher Niederdorf.

Rudi Bindella, wo fühlen Sie sich mehr zu Hause, in Zürich oder Montepulciano?

In Zürich bin ich geboren, hier arbeite und lebe ich. In Montepulciano besitzt unsere Familie das Weingut Tenuta Vallocaia. Auch unternahm ich als Kind mit meinem Vater etliche Reisen in diese Gegend – ich habe viele schöne Erinnerungen. Die Toskana ist quasi meine Herzensheimat.

Die Verbindung der zwei Städte pflegen Sie auch im Ristorante Vallocaia im Zürcher Niederdorf. Was darf der Gast erwarten?

Die einfache, aber gute Küche der Toskana. Ohne Firlefanz, denn die Produkte sprechen für sich. Haben Sie schon einmal Pici al ragù gegessen? Das sind dicke, handgerollte Spaghetti mit einem Tomatensugo – hervorragend! Aber auch andere toskanische Spezialitäten wie das gegrillte Filetto di manzo an einer Vino-Nobile-Sauce stehen auf der Karte. Und natürlich die Weine der Tenuta Vallocaia. Daneben ist uns jedes noch so kleine Detail wichtig: in Pienza geschmiedete Stuhlgestelle, Holztische aus der Toskana, Wandleuchten aus handgemachten Ziegeln und Porträts von unseren Mitarbeitenden auf dem Weingut. Das Lokal ist wirklich eine Augenweide!

Sie sind Gastronom, Weinhändler, Kunstsammler. Und mit der Tenuta Vallocaia auch Winzer. Wie kam es dazu?

Als ich die Führung des Unternehmens von meinem Vater übernahm, richtete ich die Aktivitäten

konsequent auf Italien aus. Wir verkauften unsere Weingüter in der Westschweiz und machten uns auf die Suche in Italien. In Montepulciano wurden wir fündig. Für mich wars Liebe auf den ersten Blick, auch wenn das Anwesen völlig verfallen war.

Und wie viel Rudi Bindella steckt tatsächlich in der Tenuta?

Sehr viel! Meine Familie und ich haben in den vergangenen 35 Jahren viel Liebe und Herzblut in das 40 ha grosse Weingut gesteckt. Auch wenn mittlerweile Gutsdirektor Giovanni Capuano die Geschicke vor Ort leitet, so besuche ich die Tenuta sicher einmal pro Monat. Wir besprechen uns in strategischen Punkten. Aber natürlich gilt mein Interesse auch dem roten Gold in den Fässern. Schliesslich verkaufen wir die Weine der Tenuta in der Vinoteca in Zürich und schenken sie in unseren Ristoranti aus.

Ristorante Vallocaia
Niederdorfstrasse 15
8001 Zürich
+41 (0)43 268 51 68
www.vallocaia.ch

Öffnungszeiten

Mo – So 11:30 – 23:30
(warme Küche bis 22:45)

Die Weine der Tenuta Vallocaia sind im Webshop unter bindella.ch oder in der Vinoteca in Zürich erhältlich.

VERANSTALTUNG

Antinori-Weintage bei Bindella

Degustieren Sie kostenlos die schönsten Tropfen der Winzerdynastie Antinori am 25. und 26. Januar 2019 in der Vinoteca Bindella in Zürich. Auf Bestellungen vor Ort profitieren Sie von attraktiven Vergünstigungen.

Vinoteca Bindella, Höggerstrasse 115, 8037 Zürich
www.bindella.ch/events

Vallocaia



Wallis in Kloten

Baracca Zermatt Kloten
Kirchgasse 16
8302 Kloten
+41 (0)43 810 18 18
baracca-zermatt.ch/kloten
kloten@baracca-zermatt.ch

Öffnungszeiten

mittags

Mo – Fr 11:30 – 14:00

abends

Mo – Sa 17:30 – 23:00

Nicht nur Heimweh-Wallisern ist die Baracca Zermatt in Kloten ein Ersatz-Zuhause. In lebendigem Ambiente wird hier im Winter Fondue-Kultur in ihrer ursprünglichsten Form zelebriert – mit hochwertigen Produkten, die fast nur aus dem Wallis stammen. Lebensfreude und Humor inklusive.

Am Anfang stand eine Idee: Zermatt in die Welt hinauszutragen. Ganz so weit hat es das Restaurantkonzept Baracca Zermatt zwar noch nicht geschafft, aber neben dem ursprünglichen Betrieb in Kloten gibt es immerhin eine Baracca in Basel und eine in Heidelberg. Hier jedoch ist die Rede von der Baracca Zermatt Kloten, die notabene in nächster Nähe zum Flughafen liegt – und damit zum Tor in die Welt.

Doch Scherze beiseite: Mit der Baracca Zermatt in Kloten haben nicht nur Exil-Walliser eine Destination gefunden, in der die Genussskultur ihres Kantons auf hohem Niveau zelebriert wird. Untergebracht in einer buchstäblichen Baracke, die früher exakt so als Provisorium der Post in Zermatt stand, ist die urgemütliche Holzhütte mit Möbeln des Zermatter

Künstlers Heinz Julen eingerichtet. Fast alles in der Baracca stammt aus Zermatt und dem Wallis – seien es das einladende Cheminée in der Mitte, an dem sich genüsslich ein Glas Wein trinken lässt, oder die Dekoration mit Skis und Schlitten an den Wänden sowie die Produkte, die auf den Tisch kommen: «Wir lassen uns alles aus dem Wallis liefern oder holen ein Produkt auch mal selbst ab. Eigentlich sind wir Verrückte», sagt schmunzelnd Rainer Maria Salzgeber, bekannter Sportmoderator des SRF und Geschäftspartner in der Baracca. Kein Aufwand sei ihnen zu gross.





Der Hauptdarsteller in der Baracca Zermatt ist (im Winterhalbjahr) natürlich das Fondue. Sieben Varianten stehen auf der Karte, darunter ein Kräuter-Fondue, das klassische Walliser Fondue mit Tomaten oder ein Deluxe-Fondue mit Trüffeln und Champagner. Sie alle werden frisch zubereitet und serviert. Die Preise beginnen bei günstigen 29 Franken – für 300 Gramm Käse (statt wie vielerorts 250 g) inklusive Kartoffeln. «Pro Winter verarbeiten wir in jeder Baracca bis zu fünf Tonnen Käse», sagt Thomas Oberholzer, der, obwohl er selbst kein Heimweh-Walliser ist, seit zehn Jahren die Baracca führt. Wer keinen Käse mag, kann stattdessen ein Fondue Chinoise oder eine Zermatter Tavolata bestellen: ein Plättli mit Trockenfleisch-, Wurst- und Käse-Spezialitäten aus dem Wallis. Und auch der Wein kommt aus dem Weinkanton schlechthin: In der Baracca werden ausschliesslich Walliser Tropfen entkorkt.

Mit den 126 Plätzen kann es in der Hütte schon auch lebenslustig zu und her gehen, eine Talfahrt macht das Niveau indessen nie. Oder wie Oberholzer augenzwinkernd tiefstapelt: «Wir sind eine Walliser Berghütte mit ausgezeichnetem Service.» Allerdings eine gut besuchte: Ohne Reservation lässt sich in den Wintermonaten kein Platz finden.





Restaurant Tre Fratelli

Nordstrasse 182
8037 Zürich
+41 (0)44 363 33 03
www.trefratelli.ch
info@trefratelli.ch

Öffnungszeiten

Di - Fr 11:30 - 14:30
17:30 - 24:00
Sa 17:30 - 24:00
So - Mo geschlossen

Mit warmer Eleganz

Der Eintritt ins Restaurant Tre Fratelli gleicht dem Besuch eines einladenden Wohnzimmers, in dem Wert auf Details und eine gelassene Atmosphäre gelegt wird. Die hellen getäferten Wände, das Parkett, die warm leuchtenden Lüster und die weiss gedeckten Tische mit den dunklen Holzstühlen strahlen eine warme Eleganz aus, in der man sich einfach wohlfühlen muss.

Geführt wird das Restaurant von Reshat Shalaku (Bild oben). Zusammen mit Roger Aschwanden in der Küche und dem sympathischen Serviceteam hat er das Tre Fratelli zu einer festen Zürcher Institution gemacht – zu einem Ort, an dem man sich jedes Mal auf den nächsten Besuch freut. Dies liegt nicht nur

am gemütlichen Interieur und der neu gestalteten, heimeligen Weinstube im geheizten Wintergarten, sondern auch an der Speisekarte. Gutbürgerliche Küche mit erlesenen saisonalen Schweizer Produkten steht im Angebot; bekannt ist das Tre Fratelli sowohl für sein feines Steak vom Pata-negra-Iberico-Schwein, den Hackbraten und das Mistkratzerli wie auch für den eindrucklichen Weinkeller mit mehreren Hundert Tropfen. Unter diesen lässt sich so manch eine Rarität entdecken, denn Shalaku reist oft auf Weingüter, um neue Besonderheiten nach Hause zu bringen. Da er zudem das Turbinenhaus betreibt, ist natürlich auch dieses stets gut mit Weinspezialitäten bestückt (siehe Seite 54). Kurz: Bei diesen drei Brüdern ist man gern zu Gast.



Treffpunkt der Geniesser

Einer der eindrucklichsten Plätze ist natürlich zuvorderst in der Bar: Dort, wo sich der Blick in der Flucht der Bahnhofstrasse verliert und man das Treiben auf dem Bahnhofplatz mitverfolgen kann. Das Restaurant Au Premier ist aber nicht nur wegen dieses Blicks ein Anziehungspunkt: Im ersten Stock des Hauptbahnhofs Zürich gelegen, dient es als zentraler Treffpunkt für Anreisende, Abreisende und Hiergebliebene. Und für Geniesser: Im avantgardistischen Gault-Millau-Restaurant mit seinem besonderen Ambiente und der wechselnden zeitgenössischen Kunst wird den Gästen eine kleine, kreative und feine Auswahl an Speisen geboten, die nicht nur den Jahreszeiten folgt, sondern auch geschmacklich und qualitativ überzeugt. Für Geniesser besonders interessant: das Drei-Gänge-Menü für nur 69 Franken. Das Küchenteam kreiert wöchentlich wechselnde Mittagsmenüs und lässt am Abend der Kreativität freien Lauf.

Das Au Premier ist nicht nur ein guter Ort für Business Lunches, gediegene Dinners und das kurze Treffen zwischen zwei Zügen, sondern auch für grössere Anlässe. Die Räumlichkeiten bieten bis zu 140 Personen Platz für Vereinstreffen, Pressekonferenzen, Workshops und rauschende Geburtstagsfeste.

Die edel eingerichteten Sitzungszimmer eignen sich zudem für Meetings mitten im Hauptbahnhof. Kulturnische Bedürfnisse werden mit individuell zusammengestellten Angeboten befriedigt.

Und auf alle, die tagsüber nur einen Kaffee oder abendlich ein kühles Bier oder einen Apéritif geniessen möchten, wartet eingangs erwähnte Au Premier Bar. Mit ein bisschen Glück geniessen Sie in entspannter Atmosphäre den direktem Blick auf die Bahnhofstrasse.

VERANSTALTUNGEN

DONNERSTAG, 22. NOVEMBER 2018

Night Shopping & Start Weihnachtsbeleuchtung, Au Premier Bar geöffnet bis 22:00

MONTAG, 24. DEZEMBER 2018

Abends Weihnachts-Bufferet

MONTAG, 31. DEZEMBER 2018

Abends Silvester-Bufferet

Restaurant Au Premier

Bahnhofplatz 15
8001 Zürich
+41 (0)44 217 15 55
restaurant-aupremier.ch
info@
restaurant-aupremier.ch

Öffnungszeiten

Restaurant
Mo – Fr 11:30 – 14:00
18:00 – 23:30
Sa – So Ruhetag

Bar

Mo – Fr 08:00 – 23:30
Sa – So Ruhetag
ab dem 10.11.2018 ist die Bar samstags & sonntags jeweils von 14:00 – 20:00 geöffnet

Au Premier
RESTAURANT
BAR



Der Toskana ganz nah

Trattoria 4 Leoni Firenze

Luisenstrasse 43
8005 Zürich
+41 (0)44 271 00 66
info@4leoni-firenze.ch
www.4leoni-firenze.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:00
17:30 – 23:00
Sa – So 17:30 – 23:00

Es war der Weg nach Florenz und zurück, der den Grundstein für die Trattoria 4 Leoni in Zürich legte. Nachdem die Familie Coccoloni nach Florenz gezogen war, merkten die Kinder von Stefano und Astrid Coccoloni bei ihrer Rückkehr nach Zürich, dass ihnen etwas fehlte: die Italianità auf toskanische Art – und ihre Trattoria 4 Leoni, die in Florenz schon seit Jahrzehnten in Familienbesitz war. Kurzum brachten sie ihr Zuhause an die Luisenstrasse im Kreis 5 und eröffneten dort die Trattoria 4 Leoni Firenze.

Der Toskana ist man hier wohl so nah wie sonst nirgendwo in Zürich: Vom Bistecca, dem Prosciutto über die Formaggi und Olivenöle bis zu den Weinen stammt alles von Produzenten, die die Familie persönlich kennt; die Produkte werden direkt aus der Toskana nach Zürich importiert. Aber auch der

Küchenchef, der Grossteil des Personals und natürlich die Besitzerfamilie stammen aus Florenz. «Wir wollen den Gästen ein möglichst unverfälschtes Erlebnis der italienischen Gastfreundschaft garantieren», sagt die Familie.

Die Trattoria wäre indessen nur halb so toskanisch ohne die originalen, seit Generationen überlieferten Rezepte. Die Pasta wird von Hand in der Trattoria selbst hergestellt, und auf der Karte stehen zum Beispiel Köstlichkeiten wie Famosi Maccheroni di Enrico, Bistecca fiorentina, Cestini con crema pasticcera e frutti di bosco. Ausgesuchte Weine verschiedener Provenienzen der Toskana runden das Bild ab. Kurz: Ambiente, Service, Famiglia, Essen und Weine sagen in der Trattoria 4 Leoni vor allem eines aus: Amore puro per la bella Italia.





Die schönste Blume am See

Fallen Begriffe wie Côtés d'Azur und St. Tropez, Ibiza und Mykonos, denken wohl auch Sie zuerst an Ferien, eher aber nicht an Zürich. Bis Sie einmal das Restaurant Seerose an der Stadtgrenze besucht haben und wissen: Feriengefühle gibt's auch in nächster Nähe. Denn die Seerose verfügt nicht nur über eine der schönsten Terrassen am Zürichsee, sondern strahlt auch ein kosmopolitisches Flair aus wie nur wenige Orte. «Bei uns verkehrt ein internationales Publikum», sagt Thomas Krebs, der die Seerose seit bald 20 Jahren (und daneben das Chez Fritz in Kilchberg) betreibt. Bohémiens und Bonvivants gehörten hier zu den regelmässigen Stammgästen.

Das mediterrane Ferien-Feeling entsteht freilich vor allem im Sommer. Dass der See indessen auch in den Wintertagen eine besondere Mystik bietet, wissen viele nicht. Doch dann gerade zeigt die Seerose die zweite ihrer schönen Seiten: die Gemütlichkeit in den edlen, warm gestalteten Räumlichkeiten mit der einladenden Lounge und den Büchern in den Regalen, den von Thomas Krebs selbst gemalten Bildern an den Wänden, dem Flügel, an den sich der Gastgeber bisweilen setzt, und die grossen Fenster, die die Sicht auf den See freigeben, über den winterliche Dampfschwaden ziehen.

Warm im Bauch wird es einem freilich auch wegen des kulinarischen Angebots, einer ehrlichen mediterranen Küche. Zu den Klassikern gehören zum Beispiel die Seezunge oder das Rindsfilet mit Madagaskarbutter. «Wir wechseln das Angebot sechsmal pro Jahr», sagt der Gastgeber, der die Menükarten übrigens handschriftlich eigens gestaltet; sie selbst sind kleine Kunstwerke. Und zuletzt noch ein weiterer Geheimtipp: Ganz spezielle Momente bietet der See oft frühmorgens – etwa bei einem einfachen Frühstück mit von Thomas Krebs selbst gemachten Konfitüren.

Restaurant Seerose

Seestrasse 493
8038 Zürich-Wollishofen
+41 (0)44 481 63 83
seerose@dinning.ch
www.seerose.dinning.ch

Öffnungszeiten

täglich 09:00 – 24:00

VERANSTALTUNGEN

MITTWOCH, 28. NOVEMBER

Thanksgiving in der Seerose

WÄHREND DES WINTERS

Winterzauber mit Feuer, Bar im Freien, Maroni und Glühwein oder Candle Light Dinners mit Pianobegleitung



ZENATO

AMARONE VOM FEINSTEN!

AKTION:
GROSSFLASCHEN BIS ENDE
JAHR MIT 10% RABATT!
 (nach Verfügbarkeit)

RIPASSO
VALPOLICELLA SUPERIORE DOC
 Magnum, Doppel-Magnum,
 5 oder 18 Liter

AB CHF 51.30

AMARONE
DELLA VALPOLICELLA DOCG
 Magnum, Doppel-Magnum
 oder 5 Liter

AB CHF 112.50



ZENATO®



Die Familie Zenato mit den Geschwistern Nadia und Alberto verwöhnt die Kenner seit Generationen mit hervorragenden Weinen aus der Region rund um Venedig und garantiert für Top-Qualität. Mit viel Feingefühl und Leidenschaft gelingt es Winemaker Alberto, das potenzielle Aroma und die Fülle eines Weines her-

vorzuheben, ohne ihm den ursprünglichen Charakter zu nehmen. Regelmässig werden die Weine von nationalen und internationalen Weinkomitees mit Bestnoten ausgezeichnet. So wird der Amarone 2012 im «Wine Spectator» mit 91 Punkten geehrt.

BESTELLEN SIE ONLINE

WWW.FINETODINE.SHOP



Botschafter des guten Geschmacks

Eingebettet ins weltbekannte Baur au Lac am Zürichsee, hat sich das Restaurant Rive Gauche einen Namen als Treffpunkt für Gourmets aus aller Welt und als Indikator für kulinarische Trends gemacht. Hinter der historischen Fassade zelebriert Küchenchef Olivier Rais Casual Fine Dining auf Gault-Millau-Niveau. Von Fisch- und Pasta-Kreationen bis hin zur feinen veganen Küche werden nur hochwertige Zutaten verwendet. Besondere Freude dürften Fleischtiger haben: Im Angebot stehen Fleischspezialitäten, für die extra ein Ofen angeschafft wurde, der das Fleisch bei bis zu 700°C gart.

Heiss ist aber auch die Auswahl exklusiver Weine der hauseigenen Vinothek «Baur au Lac Vins» (siehe auch Seite 21). Der Weinkeller bietet über eine Million Flaschen, was selbst routinierte Weinkenner in Ver-zückung versetzen dürfte. Besonders erfreulich: Eine grosse Auswahl an Weinen wird offen ausgeschenkt, darunter auch einige Raritäten. Cocktail-Liebhaber sitzen ebenfalls nicht auf dem Trockenen: Auf der Getränkekarte der hippen Bar lässt sich manch ein ungewöhnlicher Mix-Drink entdecken und in unge-

zwungener Atmosphäre schlürfen. Regelmässig finden in der Bar zudem Events wie die Kitchenparty «Le Combat des Chefs» statt, wenn sich die Türen zur Küche für einen Gourmetabend mit Live-Musik und Champagner öffnen. Kurz: Das Rive Gauche ist ein magischer Ort für Fleischfans, Wein-Aficionados und Gourmets. Man komme als Gast und gehe als Freund, wird gesagt.

VERANSTALTUNG

Einmal jährlich gastiert das weltbekannte japanische Restaurant Nobu Matsuhisa mit dem Team von Meister Nobuyuki Matsuhisa im Rive Gauche des Baur au Lac. Vom 22. November 2018 bis zum 1. Dezember 2018 dürfen sich Liebhaber der feinen japanischen Küche von einem ausgefallenen 6-Gänge-Tasting-Menü verführen lassen. Preis: CHF 175.- pro Person.

Rive Gauche Restaurant

Talstrasse 1
8001 Zürich
+41 (0)44 220 50 60
info@agauche.ch
www.agauche.ch

Öffnungszeiten

täglich 11:30 – 23:00



RIVE GAUCHE

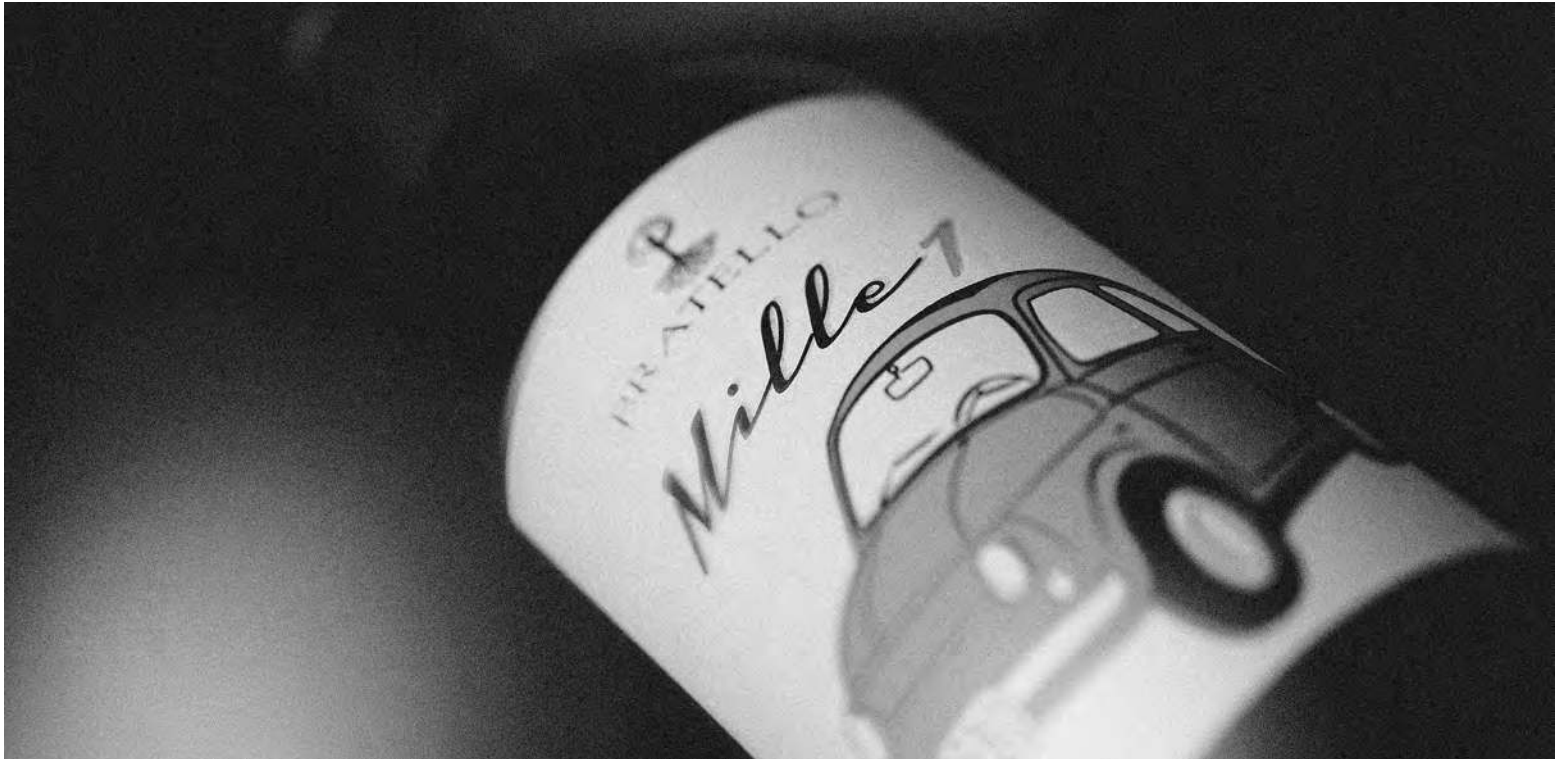
by Feldschlösschen
beer4you

EXPRESSLIEFERUNG NOCH AM GLEICHEN TAG.

- ➔ VIELFÄLTIGES SORTIMENT
- ➔ GRATISLIEFERUNG BIS ZUM KÜHLSCHRANK
- ➔ ATTRAKTIVE AKTIONEN



DER STÄRKSTE GETRÄNKE-ONLINESHOP.
BEER4YOU.CH



Haus der edlen Tropfen

Ein Wein aus dem Gründerjahr 1844 ist zwar selbst im edlen Weinhaus Baur au Lac Vins nicht mehr zu finden, doch gehört die Premium-Weinhandlung mit ihren 175 Jahren zu einer der ältesten der Stadt Zürich. Verbunden ist die Weinhandlung eng mit dem 5-Sterne-Hotel Baur au Lac, wo Luxus und Qualität mit zu den wichtigsten Eigenschaften zählen. So können sich auch Kundinnen und Kunden des Weinhauses auf Weinerlebnisse auf hohem Niveau und mit grossem Serviceanspruch verlassen.

In den zeitlos eleganten und modern gestalteten Weinshops lassen sich Tropfen aller Provenienzen und Ausprägungen finden – und dies stets guten

Gewissens: Baur au Lac Vins pflegt langjährige Partnerschaften mit Winzern und Weingütern mit Blick auf umweltschonenden Umgang mit der Natur. Von edlen Bordeaux über erlesene Westschweizer Weine bis zu exklusiven Übersee-Weinen: Die professionelle Beratung führt nicht nur private Weinliebhaber, sondern auch Weinprofis aus der Gastronomie zu Baur au Lac Vins. Denn schliesslich gehe es den Teams der vier Standorte darum, die Kunden mit ihrer Leidenschaft und Kompetenz für eines der schönsten Produkte von Mutter Natur anzustecken.

VERANSTALTUNGEN

21. NOVEMBER 2018, 17:00 – 20:00, FILIALE HAUPTBAHNHOF

After-Work-Tasting: Champagner – what else!?

Keine Anmeldung erforderlich, Eintritt gratis

30. NOVEMBER/1. DEZEMBER 2018, FILIALE MÄNNEDORF

Grosse Adventsdegustation

Anmeldung erwünscht, Eintritt gratis

30. NOVEMBER 2018, 15:00 – 18:30 UND

1. DEZEMBER 2018 10:00 – 16:00, FILIALE REGENDORF

Kleiner, feiner Adventsmarkt

Mit Festtagsweinen und Partnern wie Sprüngli, RealTrue Bags, Dyhrberg Lachs, Adventsfloristik. Anmeldung erwünscht unter +41 (0)44 777 05 02 oder silke.klein@balv.ch, Eintritt gratis

Weitere Anlässe finden Sie unter:
www.bauraulacvins.ch/events

Spezialangebot für FINE TO DINE-LeserInnen

Rebo Mille 1, Pratelto, Lombardia, Italien

«Das macht unglaublich Spass! Nicht allzu schwer, saftig, mit tollem «sweet and sour feeling», geradezu sexy! Bereits das ausgeprägt blumige Bouquet macht neugierig. Die Aromen von Preiselbeere und Sauerkirsche bestimmen mit dezenter Würze seinen Geschmack. Der Wein passt zu Antipasti, Spaghetti al sugo e basilico, Quiche. Oder einfach als Solist!»

Flasche 75 cl CHF 20.90 statt 23.00

Gültig bis 31.12.2018, erhältlich in allen unseren Filialen oder online mit Promocode FTD118

Baur au Lac Vins

Adlikerstrasse 272
8105 Regensdorf
+41 (0)44 777 05 05
information@balv.ch
www.bauraulacvins.ch
Mo – Fr 09:00 – 18:30
Sa 09:00 – 16:00

Filiale Hotel

Börsenstrasse 27
8024 Zürich
Mo – Fr 09:00 – 18:30
Sa 09:00 – 17:00

Filiale Hauptbahnhof, Shopville

8001 Zürich
Mo – Fr 09:00 – 21:00
Sa – So 09:00 – 20:00

Filiale Männedorf

Seestrasse/Dorfstrasse 46
8708 Männedorf
Di – Do 14:00 – 18:30
Fr 09:00 – 12:00
14:00 – 18:30
Sa 09:00 – 16:00

BAUR au LAC
Vins



Wundersame Entschleunigung

Limmathof

Limmatstrasse 217
8005 Zürich
+41 (0)44 273 50 51
restaurantlimmathof.ch
limmathof@arbeitskette.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 09:00 – 23:30
Sa 16:00 – 23:30
So Ruhetag
(für Gruppen auf Anfrage geöffnet)

Dass ein Restaurant ein Arbeitsort für Menschen mit einem Handicap sein kann, war vor 1994 in Zürich kaum denkbar. Zumindest bis die Stiftung Arbeitskette den Limmathof im Kreis 5 eröffnete. Das Restaurant lag damals noch mitten in der Drogenszene und war vor allem Magnet für sozial engagierte Gäste. «Das hat sich mittlerweile massiv verändert», sagt Alain L'Allemand von der Stiftung. Soziale Betriebe gebe es heute viele in der Stadt. Über einen Gästemangel kann sich der Limmathof, der vor drei Jahren rundum aufgefrischt wurde, aber nicht beklagen: Das Restaurant ist beliebt, und wer einmal hier war, kommt gerne wieder. Zum einen hat der Limmathof nämlich eine wundersam entschleunigende Wirkung, was am Charme und der Herzlichkeit des Personals liegt. Zum anderen kommt hier allerlei Leckeres auf die Tische. Der Limmathof setzt auf leichte Cross-over-Küche mit einem interessanten Mix aus dem Gemüse- und Tiergarten. So findet man hier beispielsweise ganze Artischocken – eine Seltenheit in Zürich. Ausserdem wurde das Ange-

bot kürzlich erweitert: In den kommenden Monaten stehen mehrere Eintopfgerichte auf der Karte, wie beispielsweise ein leichtes Lamm-Tajine, aber auch Hackbällchen mit marokkanischem Touch. «Weltoffen und bunt», nennt L'Allemand die Küche – so, wie das Quartier und das Publikum. Auch wenn der Limmathof mit der Zeit gegangen ist und seit 2006 auch am Abend offen hat: Soziales Engagement wird immer noch grossgeschrieben und entschleunigen lässt sich hier auf eine Weise, wie kaum wo in der Stadt.

VERANSTALTUNGEN

Am 9. und 10. November steht Executive Küchenchef David Martinez Salvany, ehemaliger Sternekoch des Clouds, persönlich am Herd und verwöhnt Gäste mit Gerichten zum Thema Trüffel. Die David-Martinez-Abende finden sechsmal pro Jahr statt.



Genuss «ab vom Schuss»

Zwar wird das Restaurant First ebenfalls von Sarah Hartmanns Familie (siehe Camino nebenan), namentlich von ihrer Mutter Claire Kuhn und von Tarenzio Cirelli, geführt und das Restaurant weist eine ebenso grosse Wein- und Zigarrenausswahl auf, dennoch ist das First anders. Denn neben gutbürgerlichen Gerichten und Geschmortem steht hier wegen Küchenchef Nicolò Baretto auch gehobenes Italienisches auf der Karte; wie im Camino werden vor allem saisonale und regionale Ingredienzien verarbeitet.

Das First in Ottikon ist ebenso eine Destination für Ausflügler, die im Sommer mit ihren Oldtimern und Bikes vorfahren oder im Winter hier einen Zwischenstopp beim Langlaufen einlegen, wie es Anziehungspunkt für Geniesser aus der Region und für Gruppen ist, die Feste feiern oder Sportevents besuchen wollen. Eine «Schüür», ausgestattet mit Beamer und guter Musikanlage und mit Platz für bis zu 50 Personen, eignet sich für Partys, öffentlich gezeigte WM-Finale oder Golfturniere. Im hinteren Saal mit dem grossen Kronleuchter finden 40 Personen Platz. Und die gemütliche Gaststube mit Kachelöfen beherbergt bis zu 30 Gäste.

Das First wird von Claire Kuhn und Tarenzio Cirelli familiär geführt und lädt zum Verweilen mit Blick auf den Pfäffikersee und die Glarner Alpen ein. Oder wie es Sarah Hartmann formuliert: «Das First bietet Genuss ab vom Schuss.»

Restaurant First
Schlossstrasse 2
8307 Ottikon b. Kempthal
+41 (0)52 346 12 02
info@restaurant-first.ch,
www.restaurant-first.ch

Öffnungszeiten
Mo – Di geschlossen
Mi – Fr 11:30 – 14:00
18:00 – 24:00
Sa – So durchgehend

restaurant
First



Hier darf man sitzen bleiben

Eine eindrückliche Auswahl an Zigarren, eine grosse Weinkarte mit 280 verschiedenen Tropfen, drei Stübli und eine Küche, für die Gäste gerne zurückkommen: Im Restaurant Camino an der Freischützgasse ist alles darauf ausgelegt, den Alltag Alltags sein zu lassen und länger sitzen zu bleiben. Während am Mittag eher Businessleute das Camino besuchen, ist abends querbeet alles anzutreffen: von szenigen Hipstern über die Familie mit Grossmutter bis zu verliebten Paaren. Hauptsache Geniesser, denn Küchenchef Lukas Strejcek ist ein vielseitiges Talent. Von Ceviche über Thuna auf thailändische Art bis zu den geschmorten Kalbsbäggli: Im Camino wird vielseitig gekocht – stets saisonal auf hohem Niveau. «Wir stellen alles von Grund auf selbst her», sagt die Gastgeberin Sarah Hartmann, die mit ihrer Crew für eine fröhliche, familiäre Atmosphäre sorgt.

Obwohl das Camino eine kleine Ruheoase mitten in der Stadt ist, könne es auch mal hoch zu und her gehen, so Hartmann. Und manchmal würden Gäste nach dem Mittag bis in den Abend sitzen bleiben – sogar bis Ladenschluss. Ganz besonders dürfte dies im Sommer gelten, wenn im grünen Innenhof die versteckte Gartenanlage geöffnet ist.

Restaurant Camino
Freischützgasse 4
8004 Zürich
+41 (0)44 240 21 21
info@restaurant-camino.ch
www.restaurant-camino.ch

Öffnungszeiten
Di – Fr 11:30 – 14:00
18:30 – 24:00
Sa 18:30 – 24:00
So & Mo geschlossen

Nur Nov/Dez
Mo 11:30 – 14:00
18:30 – 24:00

restaurant
Camino



«Genuss ist Leidenschaft»

Moderatorin, Entertainerin und Markenbotschafterin Christa Rigozzi hat einen neuen Job. FINE TO DINE ZÜRICH freut sich, die erfolgreiche Geschäftsfrau und zweifache Mutter als Interviewerin mit im Team zu haben. In der ersten Ausgabe drehen wir den Spieß um. Beim Mittagessen im Restaurant Rive Gauche.

Ralph Lindenmann,
Johann Rudolf Meier (Text)
Jan Graber (Foto)

Wie erklären Sie sich Ihre Beliebtheit über so einen langen Zeitraum?

Ich liebe meinen Job und alles, was ich täglich seit 12 Jahren erleben darf. Jeder Tag ist neu, abwechslungsreich, jeden Tag darf ich spannende Menschen und interessante Persönlichkeiten treffen und mich mit ihnen austauschen.

Es ist auch eine Bereicherung, mich spontan mit Leuten auf der Strasse zu unterhalten. Ich habe nie eine Rolle gespielt – weder vor noch hinter der Kamera –, sondern mich gezeigt, wie ich bin. Ich liebe es, zu kommunizieren und die Menschen sowieso ... Vielleicht ist dies das Rezept?

Zudem bin ich sehr zuverlässig. Wenn ich mich engagiere, dann mache ich es zu 200%; ich bereite mich bis ins kleinste Detail auf alles vor, bin neugierig und süchtig, Neues zu lernen und zu erfahren ... auch im Gourmetbereich [schmunzelt].

Ihr Bruder heisst Christian (kein Scherz) und ist Winzer im Tessin. Wissen Sie, was Ihren Eltern bei der Namensgebung durch den Kopf ging?

Ja, das ist kein Witz, und wir sagen immer, dass unsere Eltern keine Fantasie besaßen. Sie erklären es ganz einfach: Als meine Mutter erstmals schwanger war, machten sie Ferien in Deutschland, und dort hat sie den Namen Christa gehört, den sie so super-toll fand, dass sie ihn ihrer Tochter geben wollte. Dann kam aber zunächst mein Bruder (3 Jahre vor mir) zur Welt, sodass sie entschieden, er solle Christian heissen.

Was verbindet Sie als Geschwister?

Alles, nicht nur das Blut. Wir lieben uns, wir respektieren uns, wir unterstützen uns und wir helfen uns gegenseitig. Wir sind immer für den anderen da, wenn es nötig ist.

Und ganz wichtig: Wir sind beide Genussmenschen! Wir lieben feines Essen und Trinken. Wir begeben uns oft gemeinsam auf Reisen, um etwas kulinarisch zu entdecken; auch zusammen mit unseren Partnern – etwa zu einer Weindegustation. Die Kultur des Essens und Trinkens ist in der Familie Rigozzi stark verankert; seit Generationen.



Kochen Sie zu Hause oder schwingt ihr Mann Gio meistens die Kochlöffel?

Wir kochen beide, und das Beste ist, dass wir nicht gleich kochen, sondern unsere eigene Spezialität besitzen ... Wir ergänzen uns super!

Ich koche Neues nach Rezept, meistens mediterrane, italienische und Tessiner Küche. Also mit hausgemachten Teigwaren, Brot, Pizza u.ä.

Gio kocht nach Gefühl, schaut, was für Zutaten vorhanden sind und entwickelt daraus Hervorragendes! Wir sind ein super Team, nur dass ich am Schluss weniger schmutzige Utensilien habe als er [schmunzelt].

Welches ist Ihr Lieblingsgericht?

Pasta in allen Variationen; gerade jetzt zum Beispiel hausgemachte Nudeln mit Trüffel ...

Was gibt es bei Ihnen immer im Kühlschrank?

Butter, Käse, Fleisch, Gemüse, Früchte, Joghurt, Milch, Wasser, eine gute Flasche Weisswein, Champagner Unser Kühlschrank ist immer voll [lacht].

Was bedeutet Genuss für Sie?

Genuss bedeutet für mich Leidenschaft, Liebe, den Moment zu geniessen, sich verwöhnen zu lassen, Neues zu entdecken, Emotionen zu spüren ... Es ist ein wichtiger Begriff!

Welche Dinge mögen Sie als Gast in einem Restaurant gar nicht?

Wenn die Produkte nicht frisch sind, Unsauberkeit, unprofessioneller Service, Nichtkenntnis seitens Kellner bzgl. Speisen, Weinen, wenn die Pasta verkocht ist – ganz schlimm.

Welche Kriterien sind für Sie beim Besuch eines Restaurants ausschlaggebend?

Feines Essen, eine tolle Weinkarte, schönes Ambiente, Geschichte, Lust auf etwas Spezielles, Neues, Reisen, Kulinarik, Zeit mit meinen Liebsten zu verbringen. Es sind einige Kriterien, da Essen alles miteinander verbindet.

Verraten Sie uns Ihre Lieblingsrestaurants in Zürich und im Tessin?

Ich habe viele Lieblingsrestaurants, sowohl im Tessin als auch in Zürich. Gerade weil ich viel und alles esse, habe ich mehrere bevorzugte Places to eat ... Ich kann wirklich nicht nur einen nennen, es wäre nicht glaubwürdig. Aber ich könnte eine Liste erstellen [lacht].

Was dürfen wir in nächster Zeit von Christa Rigozzi Neues oder Unerwartetes erwarten?

Ich moderiere den ganzen Monat November die Gourmetfestivals an Bord der Excellence Princess und Queen von Basel nach Strassburg mit der Teilnahme unglaublicher Spitzenköche wie Heiko Nieder, Rico Zandonella oder Tim Raue. Kochmässig werden insgesamt 40 Michelin-Sterne und über 500 Gault-Millau-Punkte an Deck sein. Auf diese Reisen freue ich mich sehr!

Bei FINE TO DINE geht es um Restaurants, Ausgehen und Genuss. In jeder Ausgabe der zweimal jährlich erscheinenden Publikation werden die Leserinnen und Leser Spannendes und Genussvolles von bekannten Persönlichkeiten erfahren – digital und auf Papier. Johann Rudolf Meier und Ralph Lindenmann (Bild oben) haben im Restaurant Rive Gauche Christa Rigozzi interviewt. Aufgrund des Umfangs findet nicht alles Platz in der Zeitung; mehr unter: finetodine.ch/zeitung.



Herrliches Bündnis aus Wein und Fleisch

Wenn ein Fleischveredler und ein modernes Weinhaus zusammenspannen, dürfen sich Foodfans auf das Resultat dieser Freundschaft freuen: ein Lokal, in dem hochwertige Fleischspezialitäten dargeboten und die dazu passenden Weine aufgetischt werden. Dies alles in einem urbanen Ambiente mit Industrial Chic.

Etwas unscheinbar steht es schon da, das graue Gebäude an der Grubenstrasse 27 mitten im Binz-Quartier. Nur ein simpler Schriftzug verrät, dass hinter der Industrie-Fassade eine göttliche Ehe geschlossen wurde: diejenige zwischen exzellenten Weinen, Fleisch-Spezialitäten und weiteren Delikatessen. Kurz: Unter dem gleichen Dach leben seit 2016 das Restaurant Smith and de Luma und ein ungewöhnlicher Weinhändler; die Smith & Smith Wine Company.

Beginnen wir mit dem Laden für gute Tropfen im vordersten Teil des Gebäudes. Im Vergleich zu üblichen Vinotheken wirkt der Shop alles andere als herausgeputzt: Er ist ebenso Verkaufslokal wie Arbeitsplatz für die Mitarbeitenden von Smith and Smith. Hierher kommt, wer gute Weine sucht, eine Beratung wünscht, sich durchs Angebot degustieren möchte oder gleich den ganzen Raum für ein Tasting mieten

will. Auch Dinners zwischen den Weinflaschen sind möglich. Die Weine sind nicht von schlechten Eltern: Im Angebot stehen Tropfen von der Schweiz bis nach Spanien, von Eigenprodukten bis zu Kultweinen und generell Weine ebenso für Kenner wie für Gelegenheitstrinker mit unterschiedlichen Budgets. Im sogenannten Strong Room stossen Fans zudem auf schöne, alte Jahrgangswine und Raritäten. Den Strong Room lernen übrigens auch Restaurantgäste kennen, die von Sommelier Mats van de Steenoven dorthin mitgenommen werden.

Was uns zum Restaurant Smith and de Luma führt. Wie der Name bereits erahnen lässt, ist das Lokal ein Resultat der Freundschaft zwischen dem Schaffhauser Fleischveredler «Luma» und der «Smith and Smith Wine Company». Hier treffen Fleischspezialitäten auf grossartige Weine – und Anzugträger

Smith and Smith Wine Company

Grubenstrasse 27
8045 Zürich
+41 (0)44 515 55 99
smith@smithandsmith.ch
www.smithandsmith.ch

Öffnungszeiten

Di – Fr 11:00 – 19:00
Sa 10:00 – 15:00
So geschlossen

Smith and de Luma Restaurant

Grubenstrasse 27
8045 Zürich
+41 (0)43 333 04 53
info@smithandeluma.ch
www.smithandeluma.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:00
17:30 – 22:00
Sa 17:30 – 22:00
So geschlossen



auf urbane Geniesser. Das Restaurant ohne Stil-Diktat zeigt wie der Rest des Gebäudes einen industriellen Chic, bietet 65 Sitzplätze und ist sowohl mittags als auch abends offen. Auf der Karte stehen zum Lunch wechselnde Mittagsmenüs, darunter ein saftiger Burger und auserwählte Fleischstücke. Abends wird hingegen gross aufgetischt. Vom klassischen Entrecôte bis zum riesigen Morucha Rib Roast dreht sich beinahe alles um Fleisch. Ergänzt werden die Genüsse mit originellen Vorspeisen, hausgemachten Saucen und Beilagen sowie einem kleinen Angebot für Vegetarier.

Damit nicht genug: Im hinteren Teil des Gebäudes befinden sich zwei weitere Räume – die Gallery und der Printers. Sie sind lichtdurchflutet und haben denselben industriellen Charme wie der Rest der Lokalität. Für grosse Events eignet sich die 280m² grosse Gallery, in der sich früher eine Schreinerei befand. Mit ihrem schönen Holzboden, der Bar und der riesigen Auswahl an Möbeln bietet sich die Gallery für fast jeden vorstellbaren Event an. Für kleinere Anlässe dient der Printers, wo früher eine industrielle Druckerpresse stand. Hier lässt sich ausgesprochen gemütlich speisen oder ein Seminar abhalten. Natürlich kommen das Catering von Smith and de Luma und die Getränke von Smith and Smith. Im Printers findet zudem die regelmässige «Taste Academy» statt – unter anderem mit Koch- und Weinkursen. Die Lokalität mit allen Räumen lässt sich übrigens auch als Gesamtes mieten. Kurz: Das herrliche Bündnis führt direkt in einen kulinarisch paradiesischen Garten.

VERANSTALTUNGEN

TASTE ACADEMY – MONTAG, 5. NOVEMBER 2018

«Plants and Romance»

Der vegane Kochkurs mit Lauren Wildbolz

TASTE ACADEMY – MITTWOCH, 7. NOVEMBER 2018

«Entdeckungsreise Burgund»

Der Weinexperte Timothy Magnus nimmt Sie mit in eine der prestigeträchtigsten Weinregionen der Welt

TASTE ACADEMY – MONTAG, 26. NOVEMBER 2018

«Gramona Against The Machine»

Die grosse Blindverkostung von Schaumweinen mit Ana López Lidón

MONTAG, 28. JANUAR 2019

Open Bottle Day

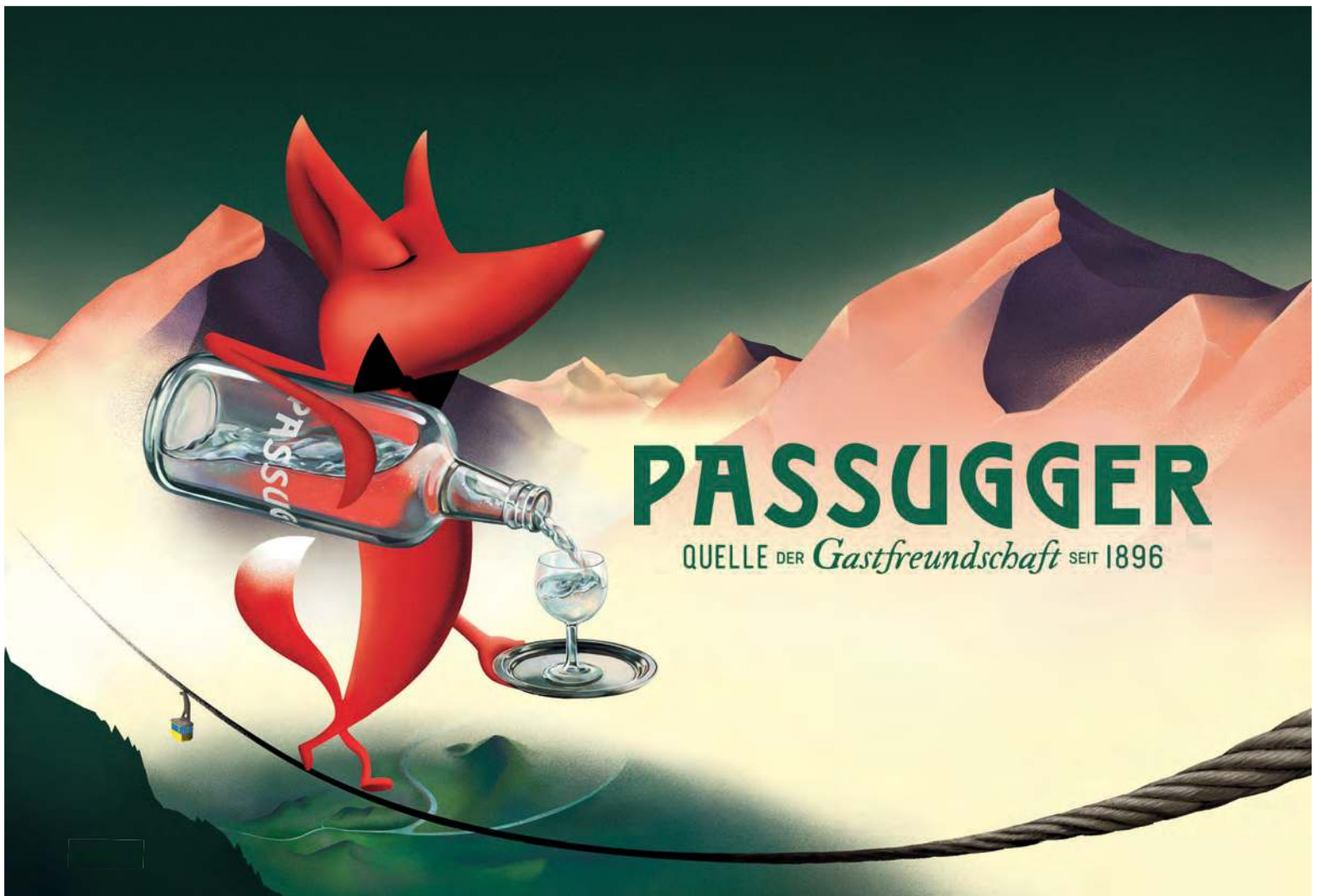
Die wohl witzigste Weindegustation der Schweiz für Privatpersonen, Handel und Gastro mit Food, Tastings und vielen weiteren Überraschungen



Books & Bites
marmite
Tasty

Das feine Kochbuch-Bistro für Geniesser

Montag bis Freitag, von 8 bis 15 Uhr
Badenerstrasse 587, Zürich Altstetten



PASSUGGER

QUELLE DER *Gastfreundschaft* SEIT 1896



Gemütliche Geschichte

Die Geschichte des Gasthauses Rössli reicht weit zurück, nämlich bis ins Jahr 1562 – was das mitten in Zollikon gelegene Haus buchstäblich zum Ort lange gelebter Gastfreundschaft macht. «Was sich bewährt, soll weiterleben», lautet entsprechend der Leitspruch, und so wird hier an die Tradition der vergangenen Jahrhunderte angeknüpft. Im gutbürgerlich-rustikalen Ambiente des Riegelbaus mit den schönen alten Decken und der alten Holztheke lassen es sich Gäste zum Beispiel bei Backhendl, Kalbslebern und Rösti oder einem Entrecôte Café de Paris mit Pommes Allumettes gut gehen – der liebenswürdige Service trägt zusätzlich zum Wohlbefinden bei. Vom Brot über die Ravioli bis zur Crèmeschnitte wird in der Küche von Filipe Almeida alles selbst gemacht und frisch zubereitet. Und dies zu fairen Preisen: Ein Tagesmenü etwa gibts am Mittag bereits ab 18 Franken. Die wunderbaren Räume bieten sich natürlich auch für Feste mit bis zu 40 Personen an, während sich der alte Gewölbekeller gut für Apéros und Weinegustationen eignet. Das Rössli ist ein gemütliches Gasthaus, in dem sich der Winter bestens überstehen lässt und man sich bei einem wärmenden Glas Wein nochmals an den vergangenen Sommer im lauschigen Garten-Café mit dem legendären Rösslibrunnen erinnert.

Restaurant Rössli

Alte Landstrasse 86
8702 Zollikon
+41 (0)44 391 27 27
welcome@roesslizollikon.ch
www.roesslizollikon.ch

Öffnungszeiten

Montag geschlossen
Di – Fr Mittag und Abend
Sa – So ab 18:30

Küche

Di – Fr 12:00 – 14:00
18:30 – 22:00
Sa – So 18:30 – 22:00

rössli zollikon
Restaurant



Traumhaft romantisch

Das Restaurant Pflugstein ist gleich mehrfach gesegnet: Beheimatet ist die Gaststube in einem schönen alten Riegelhaus auf einer Bergkuppe Erlenbachs, in der Nähe des sagenumwobenen Findlings «Pflugstein». Im Sommer eröffnet sich Gästen von der Gartenterrasse mit den alten Platanen ein fantastischer Blick auf See und Berge. An kalten Tagen hingegen lädt das rustikale Innere mit Kachelofen und tiefer Holzdecke zum Verweilen ein. Fürs Wohlbefinden sorgen dabei Jeanine Meili und ihr Team: Mit Charme, Witz und Liebe fürs Detail bereiten sie Wienerschnitzel, Hacktätschli oder Loup de mer in der Salzkruste am Tisch zu. Aber auch Menüs nach eigenen Wünschen werden ohne viel Federlesens gekocht. Für besondere Anlässe wie Taufen, Hochzeitstage oder Jubiläen öffnet der Pflugstein zudem die Türen zum Kaminzimmer mit schönem Blick auf den See. Sagen, Weitsicht und lukullische Genüsse: Der Pflugstein ist eine traumhaft romantische Gaststätte.

Restaurant Zum Pflugstein

Pflugsteinstrasse 71
8703 Erlenbach
+41 (0)44 915 36 49
welcome@pflugstein.ch
www.pflugstein.ch

Öffnungszeiten

Mo geschlossen
Di + Sa ab 18:30
Mi – So durchgehend geöffnet

Küche

Di + Sa ab 18:30
Mi – So 12:00 – 14:00
18:30 – 22:00

restaurant zum pflugstein



Edgard Bovier, La Table d'Edgard, Lausanne.



Heiko Nieder und sein Team vom The Restaurant, Zürich.

Nespresso ist fester Bestandteil der Top-Gastronomie

Als vor mehr als 30 Jahren Kaffee aus den ersten Nespresso-Kapseln in die Tassen floss, konnten Genieser und Gastronomen wohl nur erahnen, wie sehr das System die Welt des Kaffees revolutionieren würde. Heute sind Nespresso-Maschinen nicht nur in Privathaushalten anzutreffen, sondern auch fester Bestandteil in Restaurants der Spitzengastronomie. Über 750 Küchenchefs der Sternenküche rund um den Globus verlassen sich auf Nespresso-Kaffee, und zwar nicht nur als perfekter Abschluss des Gourmetgenusses, sondern auch als Begleiter bei Food Pairings und als Komponenten von Gerichten. Wie Wein-Sommeliers beraten Kaffee-Sommeliers die Gäste bei der Wahl des passenden Kaffees. Für Top-Gastronomen wie Heiko Nieder des The Restaurant im Dolder Grand und Edgard Bovier des La Table d'Edgard in Lausanne gehört Nespresso so zum festen Bestandteil ihres Wirkens; mit Nespresso-Kaffees zaubern sie einmalige Geschmackserlebnisse auf die Zungen der Gäste. «Ich finde es fantastisch, dass es bei Nespresso so viele Variationen gibt, denn so sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt», sagt Heiko Nieder, der von Gault Millau zum «Koch des Jahres 2019» gekürt wurde.

Dass Nespresso sich einen festen Platz in der Spitzengastronomie erobert hat, liegt an der Qualität des Kaffees. Über 400 Agronomen arbeiten mit mehr als 75000 Kaffeebauern aus zwölf Ländern zusammen, um die bestmöglichen Bohnen zu gewinnen – und dies auf nachhaltige und faire Weise. Geröstet, gemahlen und verpackt werden sie an drei Standorten in der Schweiz, wo Experten für über 900 Kaffeearten zuständig sind. Dass auch die Nespresso-Maschinen perfekt auf die Herstellung des bestmöglichen Kaffees abgestimmt sind, versteht sich eigentlich von selbst.

www.nespresso.com/gastronomie

GOURMET WEEKS

Wie kombinieren Spitzenköche Nespresso-Kaffee mit ihren Kreationen? Finden Sie es an den 6. Nespresso Gourmet Weeks heraus, die vom 4. bis 25. November 2018 stattfinden. 26 Top-Gastronomen in der Schweiz laden in ihren Restaurants zum Genuss ihrer spektakulären, mit Nespresso-Kaffee kreierten Gerichte ein. Ein Lunch kostet CHF 70.-, das Dinner CHF 120.- (inkl. Nespresso-Kaffee, exklusiv restliche Getränke).

**Vapiano**

Rämistrasse 8
8001 Zürich
044 (0)252 00 62

Sihlcity
Kalendarplatz 9
8045 Zürich
044 (0)201 15 25

Take Away
Stampfenbachstrasse 102
8006 Zürich
Hotline 0800 373 733

chde.vapiano.com/de/magazin
vapiano-lieferservice.ch

Öffnungszeiten

Mo – Do 11:00 – 23:00
Fr – Sa 11:00 – 24:00
Sonn- und Feiertage
11:00 – 22:30

FrISChe Pasta und knusprige Pizza

«Chi va piano, va sano e va lontano», lautet ein italienisches Sprichwort, das sich am ehesten mit «Eile mit Weile» übersetzen lässt. Für Eile mit Weile stehen auch die beiden Vapiano Restaurants in Zürich, wenn es den Gästen handgemachte Pasta, knusprige Pizzen und frische Salate serviert. Beim Eintritt ins Restaurant werden Gäste in Empfang genommen, danach gehts an den Tresen: Pasta, Pizza, Antipasti oder Salate bestellt man direkt bei den Köchen. Diese bereiten alle Gerichte frisch vor den Augen der Gäste in der Show-Küche zu, wobei persönliche Vorlieben ebenfalls berücksichtigt werden. Ein Augenfänger jedes Vapianos ist die Pasta Manifattura: Live vor den Gästen entstehen hier täglich frische Pasta und Dolci; für den Pizzateig, die Saucen, Dressings und Pestos werden nur beste Zutaten verwendet.

Neben dem Restaurant mit angenehmem Ambiente lädt bei schönem Wetter die sonnige Terrasse zum Genuss ein. Und wer danach Lust auf einen Cappuccino oder einen Digestif hat, kann diesen auch in der gemütlichen Lounge schlürfen – dank des Chipkartensystems wird die gesamte Konsumation erst am Ausgang beim Verlassen des Vapianos bezahlt.

Das Vapiano ist somit der richtige Ort für einen schnellen Lunch, eine Pause am Nachmittag oder ein gemütliches Dinner mit Freunden oder der Familie. Und sollte das Wetter mal so «brutto» sein, dass man das Haus am liebsten nicht verlässt, bringt der Lieferservice die italienischen Genüsse auch an die Haus- oder Bürotür. Natürlich mit Eile.

VAPIANO[®]
PASTA | PIZZA | BAR

**La Bottega di Mario**

Nüscherstrasse 6
8001 Zürich
+41 (0)44 227 19 22
www.labottegadimario.ch

Öffnungszeiten

Mo	11:30 – 14:00 17:00 – 23:00
Di – Fr	11:30 – 14:00 17:30 – 23:00
Sa	11:30 – 23:00

Tessiner Augen- und Gaumenschmaus

Gäste, die erstmals La Bottega di Mario besuchen, zücken nicht selten ihr Handy: Sie haben die fantastische Charcuterie-Theke erblickt, wegen der sogar hartgesottene Vegetarier schwach werden könnten. In der herrlichen Auslage sind frisch gemachte Tessiner Produkte der Mastri Salumieri von Rapelli zu sehen; allein schon die Edelschinken von der Alpe Piora und Salami Gran Riserva, flankiert von Pancetta im Holzkorsett, sind ein Hingucker. Die Charcuterie-Produkte werden wöchentlich in der Salumificio Rapelli in Stabio in Handarbeit nach Rezepten des Gründers Mario Rapelli hergestellt und nach Zürich geliefert. Der Name La Bottega di Mario ist denn auch von dessen erster Bottega in Stabio inspiriert.

Die Spezialitäten eröffnen in der Bottega die Genussreise durch die Tessiner Esskultur. Reiseführer sind die drei Mastri Salumieri: Daniele, Salvatore und Manfredi. Mit Charme und Liebe fürs Detail richten sie Gästen wunderbare Tessiner Plättli her, die nicht alleine verputzt, sondern nach südländischer Art geteilt werden sollten.

Derweil isst das Auge mit: Es lässt sich vom denkmalgeschützten Raum der vor 100 Jahren im damaligen Carlton Elite Hotel eingebauten Tessiner Stube verzaubern, bleibt am mächtigen Cheminée hängen und hat die Holzarbeiten, Deckenbemalungen und Accessoires bewundert – dies alles Zeitzeugen einer schätzenswerten Schweizer Gastronomiekultur.

Auch im Gaumen geht die Genussreise weiter und zwar mit Tessiner Spezialitäten wie einem Brasato mit Polenta oder Risotto. Derweil versinkt der Blick vielleicht auch im tiefen Rot eines der 44 Tessiner Weine, für die die Bottega bekannt ist. Besonders stolz sei man auf den Haus-Merlot, der vom Wirt und Weinkenner Markus Segmüller selbst cuvettiert wird. Am Ende erfreut sich das Auge – sofern noch für ein Dessert Platz ist – vielleicht an der Zabaione, die direkt am Tisch aufgeschlagen wird. Das Handy darf also gezückt bleiben.





Eldorado an der Bahnhofstrasse

Der Einkauf ist erledigt, die Beute im Ausverkauf ebenso, Sie haben sich an der Bahnhofstrasse Grossstadt-Feeling und Weihnachtsstimmung reingezogen, doch jetzt sind die Beine müde und der Magen knurrt. Wo finden Sie Ruhe? Wo können Sie den Hunger stillen? Besonders (aber nicht nur) samstags empfiehlt sich eine Adresse in nächster Nähe zur Bahnhofstrasse: Das Carlton Restaurant mit seinem A-la-carte-Samstagsbrunch und den vielen Klassikern. Von Œufs Benedict übers am Tisch zubereitete Tatar bis zu den Crêpes Suzette, die von der Restaurantleiterin vor den Gästen flambiert wird: Ein bisschen Luxus gehört im Carlton zum guten Ton. Buchstäblich: Auf Gäste mit Lust auf Champagner wartet ein Glöckchen. Erklingt es, erscheint ein prickelndes Glas, in weissen Handschuhen serviert.

Freilich wird nicht nur am Samstag edel aufgetischt: Von Business Lunches über lauschige Tête-à-Têtes bis zu spontanen Girls- und Boys-Nights bietet das Carlton für alle einen Platz im Lokal mit dem stilvollen Ambiente und den lauschigen Nischen – ein Restaurant, das übrigens auf eine 100-jährige Geschichte zurückblicken kann, einst als Hotel diente und seit 1999 von den Gastroprofis Markus und Daniela Segmüller als Carlton Restaurant & Bar geführt wird. Was uns zum grössten Schatz des Hauses führt – dem legendären Weinkeller, oder kurz: «The Vault». Markus Segmüller ist für seine Leidenschaft für edle Weine über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Im «Vault» lagert er über 1000 Referenzen aus aller Welt. Unter Punktejägern, also jenen, die nur das Beste vom Guten wollen, gilt «The Vault» als wahres Eldorado. Goldig geht es im Grunde aber allen Gästen, die das Carlton besuchen.

Carlton Restaurant & Bar

Bahnhofstrasse 41
8001 Zürich
+41 (0)44 227 19 19
info@carlton.ch
www.carlton.ch

Öffnungszeiten

Mo – Do 11:00 – 24:00
Fr 11:00 – 01:00
Sa 10:30 – 02:00

CARLTON
1913

BLADE

DIE REVOLUTION IM BIERAUSSCHANK



**DIE PERFEKTE BIER-
ZAPFANLAGE FÜR DEN
PROFESSIONELLEN
GEBRAUCH ZU HAUSE
ODER IM VEREINSLOKAL**
Bestellen Sie Ihr BLADE-
Starter-Kit mit Bier, Gläsern
und Bierdeckeln jetzt für

CHF 444.- STATT CHF 555.-

BLADE

PERFEKTES BIER VOM
FASS, BRAUFRISCH



Mit BLADE zu Hause frisch gezapftes Bier in höchster Qualität genießen! Ihr Bier bleibt 30 Tage frisch; es wird durch ein innovatives Druckluftsystem auf 2°C gekühlt, ganz ohne CO₂. BLADE ist mit vier einzigartigen Bieren erhältlich: Heineken, Birra

Moretti, Eichhof Braugold und Affligem Blonde. Das Starter-Kit für CHF 444.- statt 555.- beinhaltet jeweils alles, was Sie brauchen, um zu Hause perfektes Bier zu zapfen: 1 Blade-Ausschank, 2 8-Liter-Bier (Einweg), 12 Gläser und 1 Rolle originale Bierdeckel.

BESTELLEN SIE ONLINE

WWW.FINETODINE.SHOP



Genüsslich am Ball

Es steht zwar FIFA drauf, dennoch dreht sich im Restaurant des FIFA Hotel Ascot, das direkt neben dem Bahnhof Enge liegt und über eine eigene Tiefgarage verfügt, nicht alles um Fussball. Zumindest nicht ganz alles, doch auf den Bildschirmen der angrenzenden Turf Bar werden durchaus auch Fussballspiele gezeigt.

Mit seinem ansprechenden britischen Interieur und dem kariert gemusterten Teppich schafft das Ascot eine gemütliche und doch weltoffene Atmosphäre, in der sich regelmässige Businessgäste ebenso wohl fühlen wie gelegentliche Geniesser und Familien. Zum Wohlbefinden trägt die persönliche und familiäre Art des Gastgebers Christian Frei bei, während sich Christian Weber seit dreissig Jahren ums Kulinarische kümmert.

Auf der Karte stehen beliebte, modern interpretierte Klassiker: zum Beispiel das Filet Stroganoff, Caesar Salad, der mit eigenen Zutaten aufgepeppt

werden darf, oder das Lieblingsgericht aller, die sich zwischen Fleisch und Seafood nicht entscheiden können: das Surf'n'Turf. Eine weitere Spezialität ist das mittags servierte US-Roastbeef vom Wagen, das als Hauptgang des Business Lunch oder à la carte bestellt werden kann. Im Restaurant Ascot soll es zudem das beste Club Sandwich der Stadt Zürich geben – das auch in der Bar beim Schauen eines Fussballspiels gegessen werden kann.

Restaurant Ascot

Tessinerplatz 9
8002 Zürich
+41 (0)44 208 14 51
restaurant@ascot.ch
www.ascot.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:00
18:30 – 23:30

VERANSTALTUNGEN

NOVEMBER 2018 BIS MÄRZ 2019

Outdoor-Fondue-Stübli

WEIHNACHTEN UND SILVESTER IM ASCOT

Weihnachtsdinner und Silvesterdinner
à la carte (kein Menüzwang)

RESTAURANT

ASCOT



¡Viva la vida!

Casa Aurelio
Langstrasse 209
8005 Zürich
+41 (0)44 272 77 44
www.casaarelio.ch

Öffnungszeiten
Mo – Sa 11:30 – 24:00
So Ruhetag

Die Casa Aurelio ist in neuen Händen: Das beliebte Haus für Lebensgeniesser mit der gehobenen spanischen Küche wird neu von Juan Carmody geführt. Stammgäste müssen sich deswegen keine Sorgen machen: Trotz neuer Führung bleibt alles beim Alten – inklusive Highlife bis tief in die Nacht.

Als Aurelio Lorenzo 1992 die Casa Aurelio mitten im Langstrassen-Quartier eröffnete, dachten manche, er sei verrückt: Immerhin waren die Langstrasse und ihre Querstrassen damals Inbegriff des Milieus und Drogenmissbrauchs. Einem Restaurant mit gehobener, spanisch geprägter Küche sprachen wenige eine Erfolgschance zu. Aurelio liess sich nicht beirren, das Lokal prosperierte und ist heute ein Klassiker unter den Restaurants des gepflegten Lebensgenusses. Aurelio selbst hat sich dieses Jahr altershalber aus dem Geschäft zurückgezogen und es an den neuen Wirt Juan Carmody (im Bild) übergeben.

Fans des Lokals, die sich nun sorgen, dass in ihrem geliebten Restaurant alles anders werden könnte, dürfen beruhigt sein: Es bleibt alles beim Alten. Nach wie vor stehen das beliebte Kalbskotelett und das Rindsfilet «Aurelio» auf der Karte, die zum Beispiel mit den auf spanische Art zubereiteten Bratkartoffeln serviert werden. Ebenso wenig fehlen der Loup de mer in der Salzkruste, die Fisch-Parrillada «Aurelio» oder der Jamón Pata negra, um den Mund wässrig zu machen. Die Weinkarte reicht von den besten Weinen aus dem Ribera del Duero bis zu den Spitzentropfen aus Frankreich.



Zur Konstanz trägt neben dem unverändert gemütlichen Interieur und dem grossen bedienten Fumoir auch das familiäre Team um den neuen Gastgeber bei – zuvorderst Hans Bischofberger, der seit 20 Jahren in der Küche wirkt. Die Mitarbeiter im Service sind ebenfalls schon lange dabei, sie kennen die Namen und Vorlieben vieler ihrer Gäste. «Unsere Kundschaft besteht am Mittag zu achtzig Prozent aus Stammgästen, mit vielen sind wir per Du», sagt Juan – die kleinsten Veränderungen würden jeweils bemerkt. Während am Mittag vor allem Businessleute in die Casa finden, ist das Publikum am Abend bunter gemischt und reicht von Geniesern über Gruppen und Freundinnenkreise bis zu verliebten Paaren. Nicht selten bleiben auch Mittagsgäste bis in den Abend sitzen, denn in der Casa Aurelio kann auch nachmittags um Vier ein Kalbskotelett bestellt werden. «Die Küche ist bei uns durchgehend geöffnet», sagt Juan.

In der Casa Aurelio kann es generell hoch zu und her gehen, das Restaurant bleibt – sofern Gäste lange sitzen – unter der Woche bis zwei Uhr und am Wochenende bis vier Uhr geöffnet. Zum Highlife trägt die Live-Band bei, die freitags und samstags aufspielt. Beliebt ist die Casa Aurelio nicht zuletzt wegen des Valet-Parkings und weil sich in diesem Haus der Lebensfreude immer ein Platz finden lässt. Juan Carmody: «Wir pflegen einen informellen, doch sehr hochstehenden Service.»



VALSER 
 #FeelLimitless

© 2019 Valsler Trading AG. All rights reserved. Valsler is a registered trademark of Valsler Trading AG.

Casa Tutti Gusti
 Tutto il buono  della vita

ITALIENISCHE TRADITION ZUR WEIHNACHTSZEIT
PANETTONE / PANDORO



ab CHF 29.— pro Stück (à 1kg)
 Interesse & Bestellung: casattutigusti@gmail.com | Facebook: Tutti Gusti Francesco

FÜR GOURMET GENIESSER

TAVOLATA

APERITIVO ANTIPASTI PRIMI SECONDI DOLCE VINO CAFFÈ



nächste TAVOLATA am 14.03.2019 in der Stapferstube da Rizzo in Zürich

CHF 130.— pro Person
 (inklusive Getränke, exkl. Spirituosen)

Reservation: casattutigusti@gmail.com | Facebook: Tutti Gusti Francesco



So
 telefoniert
 man
 heute.

Sunrise CloudPBX

Die Telefonie-Lösung für KMUs. Einfach, flexibel und zuverlässig.
 Ganz auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.

Für eine Beratung kontaktieren Sie uns unverbindlich unter
044 510 04 00.

iNetWorx AG, 8340 Hinwil
www.inetworx.ch

iNetWorx
 Offizieller Sunrise Partner



Zürcher Institution

Das Café Restaurant Mohrenkopf ist seit bald 40 Jahren ein beliebter Treffpunkt im Herzen der Zürcher Altstadt und darf ruhig als Zürcher Institution bezeichnet werden. Die Einrichtung bietet eine Mischung aus zeitgemäßem Design sowie Elementen der klassischen Kaffeehauskultur: Helle Tapeten mit Goldschnittdekor, hellgraues Täfer, Tische sowie Bistrostühle in dunklem Holz – dies alles schafft eine gemütliche Atmosphäre, in der sich bestens verweilen, lesen und plaudern lässt.

Angeboten werden täglich frische, hausgemachte Backwaren sowie Schweizer Spezialitäten und Saisonales. Dazu zählen unter anderem die frisch zubereiteten Capuns «Sursilvans», das saftige Pouletbrüstchen an hausgemachter Kräuterbutter und natürlich die Hausspezialität: eine grosse Auswahl hausgemachter Mohrenköpfe in diversen Variationen. Für Frühaufsteher mit Lust auf Frühstück hat das charmante Café das ganze Jahr über ab acht Uhr geöffnet. Aber auch das Mittagessen, Kaffee und Kuchen oder eine Stange auf der Terrasse mit Blick aufs Kommen und Gehen im Niederdorf machen das Café Restaurant zu einem gern besuchten Ort ebenso von lokal verankerten Zürichern wie gelegentlichen Besuchern der Altstadt.

**Café Restaurant
Mohrenkopf**
Niederdorfstrasse 31
8001 Zürich
+41 (0)44 262 05 45
www.mohrenkopf.info
info@mohrenkopf.info

Öffnungszeiten
Mo – Sa 08:00 – 23:00
So 09:00 – 18:00

Mohrenkopf
café & restaurant



Das Pop-up-Fondue-Chalet

In Zürich ist Fräulein Holle nicht für den Schnee zuständig, sondern für Gemütlichkeit und Fondue-Genuss. Bereits zum zweiten Mal eröffnet das temporäre Restaurant mitten auf dem Kalenderplatz in der Sihlcity die Pforten und serviert während des Novembers und Dezembers eine grosse Auswahl an Fondue-Spezialitäten – kreiert vom Küchenteam um Robert Paul und Aziz Gulka – serviert von Gastgeber Marcus Dittmann. Als Alternative steht jeden Tag ein Winterklassiker auf der Karte.

Das Pop-up-Chalet, das eigens für den Fondue-Plausch konzipiert wurde und im Winter jeweils neu aufgebaut wird, kombiniert den traditionellen Stil von Berghäusern mit urbanen Elementen wie Glas, geometrischen Formen und viel Licht – eine Kombination, die sich am deutlichsten im Bereich des Cheminées zeigt, von wo sich das Treiben auf dem Platz gut verfolgen lässt. Der Hauptraum des Chalets ist mit offenen Decken und langen Tischen ausgestattet, die zu langen Winterabenden einladen. Damit es dabei auch Kindern nicht langweilig wird, bietet Fräulein Holle ein Bücherregal mit einer grossen Auswahl an Kinderbüchern. Regelmässige Märchenstunden sorgen bei den kleinen Gästen zusätzlich für Kurzweile.

Das Chalet kann auch gemietet werden: Reservationen sind für grössere Gruppen von bis zu 100 Gästen zum Dinner oder Lunch möglich. Apéros oder Flying Dinner werden sogar für bis zu 150 Personen ausgerichtet.

**Fräulein Holle
Pop-up-Fondue-Chalet**
Kalenderplatz 1
8045 Zürich
www.fraeuleinholle.ch

Öffnungszeiten
3. Nov. – 30. Dez. 2018
Mo – Sa 11:00 – 24:00
So 18:00 – 24:00





Genusswelt in einem Haus

In den altherwürdigen Mauern des Herrschaftshauses am Eingang zu Effretikon ist die QN World zu Hause. Sei es zum Schlemmen, Relaxen, Degustieren oder Feiern und Geniessen: Die QN World verleitet stets zu einer kleinen Weltreise.

Beginnen wir, wie es sich gehört, mit dem Apéritif und treten in die historische QN Bar mit dem gemütlichen Ambiente ein. Das Auge fällt auf den originalen, 500-jährigen Mühlstuhl in der Mitte, um den sich die Bar zieht, während Gäste an einem originellen Drink sippen. In der Region ist die Bar weitherum bekannt, hier treffen sich Freunde gerne zum Plaudern und Feiern; jeden Freitag sorgt Live-Musik für eine gute Stimmung. Regelmässig sind auch Top-DJs zu Gast.

Die Reise geht weiter: Im Sommer führt sie wohl in den herrlichen Garten mit Grilladen oder auf die Terrasse mit mediterranen A-la-carte-Gerichten, im Winter dagegen ins Restaurant (das natürlich auch im Sommer geöffnet ist). Eine langjährig eingespielte Küchencrew sorgt hier für mediterrane Genüsse in hoher Qualität. Die Karte wechselt saisonal, verwen-

det werden nur frische Produkte und Fleisch aus der Schweiz. Vielleicht geht's aber auch in die separate Esstube, die sich wunderbar für private Anlässe eignet und wo es sich die Gäste im Winter bei Fondues gut gehen lassen. Machen wir dazwischen einen Abstecher in die QN Cantina im Gewölbekeller (welcher sich übrigens bestens für einen Apéro und Degustationen anbietet): Hier ist die Welt der erstklassigen Weine, Zigarren und Delikatessen, die ebenfalls für zu Hause erworben werden können.

Was uns zur nächsten Station führt: Relaxen in der QN Lounge mit den alten, englischen Sesseln in gediegener Atmosphäre. Hier lässt sich genüsslich an einer Zigarre aus dem begehbaren Humidor ziehen und ein mundiger Single Malt Whisky, ein Rum oder ein Gin geniessen. Der Inhaber der QN World,

QN World AG

Rikonerstrasse 52
8307 Effretikon
+41 (0)52 355 38 38
info@qn-world.ch
www.qn-world.ch

Öffnungszeiten Restaurant

Mo – Fr 11:00 – 14:30
18:00 – 24:00
Sa 18:00 – 24:00

Bar

Di – Do 17:00 – 24:00
Fr 17:00 – 01:00
Sa 17:00 – 24:00

Lounge

Mo – Do 17:00 – 24:00
Fr 17:00 – 01:00
Sa 18:00 – 24:00





Reto Kuhn, ist selbst grosser Zigarren- und Wein-Afficionado und berät seine Gäste dazu gerne mit seinem Fachwissen. Wer hingegen Lust auf Action hat, begibt sich in die Players-Lounge für spannende Pokerrunden. Bis zu 40 Personen finden hier Platz. Zudem stehen zwei vollausgestattete Seminarräume für Workshops zur Verfügung.

Man kann die QN Welten übrigens auch ganz für sich haben: Sie lassen sich für Privatanlässe und als Eventlocation exklusiv buchen. Sei es für Ihre Weihnachtsfeier, den Geburtstag oder eine Hochzeitsparty: Das herzliche Team organisiert den Anlass von A bis Z und sorgt fürs passende Catering.

Und wem diese Weltreise noch zu kurz war, kann sie in St. Moritz im Hotel Schweizerhof fortsetzen, wo eine weitere QN Bar zu sorgfältig zubereiteten Drinks und Zigarrengenusss einlädt.

VERANSTALTUNGEN

JEDEN FREITAG

Live-Musik in der Bar

JEDEN 1. SAMSTAG IM MONAT

Ü39 Party mit Top-DJ's

DONNERSTAG, 15. NOVEMBER 2018

Mendoza-Club-Diner-Smokers-Event im Restaurant

FREITAG, 16. NOVEMBER 2018

Back to the 80's & 90's mit DJ Mario Held

MITTWOCH, 28. NOVEMBER 2018

Season Opening Party im QN St. Moritz – Die Küchencrew des White Marmot von der Corviglia kocht für Sie

SAMSTAG, 1. DEZEMBER 2018

Ü39 Tanzparty mit DJ Mario Held

SAMSTAG, 22. DEZEMBER 2018

Christmas Party mit DJ Nameless



Dem Himmel so nah

Hätten Sie Lust, für einen Abend in die Ferne zu reisen und dies in nächster Nähe? In der Himmapan Lodge ist es möglich.

Himmapan Lodge

Knies Kinderzoo
Oberseestrasse 42
8640 Rapperswil
+41 (0)55 220 67 50
info@himmapan.ch
www.himmapan.ch

Öffnungszeiten siehe
Homepage

«Himmapan ist dort, wo Himmel und Erde zusammenkommen, wo die Wurzeln des Lebensbaumes spriessen und wo Tier und Mensch gemeinsam an einem Tisch sitzen und mit geschlossenen Augen Wunschgerichte auf den Tisch gezaubert bekommen und dinieren.»

Das mythologische Himmapan bleibt den Augen von uns Sterblichen indessen verborgen. Durchaus real, sicht- und fassbar ist dagegen die Himmapan Lodge in Rapperswil.

Wie im mythischen Reich Himmapan geht es auch hier um das Schlemmen. Auf der Karte stehen thailändische Spezialitäten. Die Gäste dürfen aus den erlesenen A-la-carte-Speisen auswählen und geniessen und sich vom Sommelier einen der fantastischen Weine empfehlen lassen.

Franco und Claudia Knie legen grossen Wert auf Frische und Authentizität der Speisen, die kulinarische Qualität ist für sie oberste Priorität. Dies widerspiegelt sich auch auf die ganze Erscheinung der Himmapan Lodge. In der Himmapan Lodge und auf den grossen Terrassen inklusive der Thisiam Lounge erwartet die Gäste ein exklusives asiatisches Ambiente mit von Claudia und Franco Knie sorgfältig ausgewählten Dekorationselementen aus Thailand.

Vielleicht ist die Himmapan Lodge am Ende gar nicht so weit vom mythologischen Ort entfernt, nur für uns etwas zugänglicher.

Kommen Sie zu Besuch und erleben Sie die Himmapan Lodge, die sich auch perfekt für Veranstaltungen wie Weihnachtsessen oder Hochzeiten bis 400 Personen eignet.



VERANSTALTUNGEN

IMMER SONNTAGS AB 17:00

Lazy Sundays – Erleben und Geniessen

Unsere beliebte Lazy-Sunday-Serie geht weiter!

Es ist Sonntag und das Wochenende neigt sich dem Ende zu. Lassen Sie sich noch einmal verwöhnen und entkommen Sie dem Alltag! Erleben und Geniessen – das ist unser Credo. Warum nicht an unserem üppigen Thai-Market-Style-Buffet?

Überraschende thailändische Gaumenfreuden erwarten Sie an unserem Lazy Sunday in der Himmapan Lodge. Sichern Sie sich heute noch Ihren Lieblingstisch. Erleben und Geniessen – das ist unsere Philosophie.

31. DEZEMBER 2018, SILVESTER

Funkelnder Silvester mit Welcome Cocktail

Verbringen Sie einen zauberhaften und festlichen Abend und feiern Sie mit uns in der Himmapan Lodge.

- **Welcome Cocktail mit kleinen Köstlichkeiten**
- **Erlesenes Royal-Thai-Silvestermenü vom Feinsten**
- **Silvesterparty mit DJ «Jimmie Jackson»**
- **Wunderschönes Mitternachts-Feuerwerk**

Wir freuen uns auf Sie, sichern Sie sich Ihren Tisch unter Tel. +41 (0)55 220 67 50.





**Restaurant Papa Joe's
American Restaurant &
Caribbean Bar**
Schiffplände 18
8001 Zürich
+41 (0)44 269 88 88
www.papajoes.ch
papajoes.zurich@gastrag.ch

**Öffnungszeiten
Restaurant**
So - Do 11:30 - 24:00
Fr & Sa 11:30 - 01:00
Bar
So - Do 17:00 - 24:00
Fr - Sa 17:00 - open end

Hotel California
Am Hechtplatz
Schiffplände 18
8001 Zürich
+41 (0)44 262 40 50
www.hotelcalifornia.ch
welcome@hotelcalifornia.ch

Öffnungszeiten
ganzes Jahr geöffnet



Feriengefühle an der Limmat

Karibik-Feeling im Winter: Das Papa Joe's an der Schiffplände wärmt in den kalten Monaten Herz und Magen mit der venezolanischen Spezialität Arepas, US-amerikanischem Essen und karibischen Drinks. Auswärtige Besucher können ihren Verdauungsschlaf im Hotel California halten und von der zentralen Lage aus die Stadt erkunden.

Wer das Papa Joe's an der Schiffplände betritt, fühlt sich auf einen Schlag nicht mehr in Zürich, sondern in Mittelamerika und damit in den Ferien. Das gemütliche Lokal ist bunt und fröhlich eingerichtet, im Erdgeschoss und auf einer Terrasse geniessen die Gäste ihre Speisen, während im Untergeschoss eine Caribbean Cocktail Bar zu finden ist. Im farbenfrohen, mit vielen witzigen Deko-Elementen ausgestatteten Lokal mitten in der Altstadt werden seit mehr als 20 Jahren Nachos, Burger, Chicken Wings, Rib Eye Steaks und Fajitas serviert. Entsprechend grosser Beliebtheit erfreut sich das Lokal bei Fans von Tex-Mex-Gerichten und US-amerikanischer Speisen.

Die Reise von Papa Joe führt indessen regelmässig über die USA und Mexiko hinaus: Dreimal jährlich werde «Papa Joe» in die fiktiven Ferien geschickt – als Globetrotter kenne er mittlerweile fast jede Ecke der Welt und habe stets wunderbare Rezepte zurückgebracht. Die jüngste Reise führte in die Strassen und Gassen Venezuelas. Auf der Spezialkarte steht in den Wintermonaten entsprechend eine Auswahl der venezolanischen Nationalspeise Arepas: Knusprige Maisbrötchen werden mit frischem Gemüse gefüllt und wahlweise mit würzigem Chili con Carne, goldbraunen Pouletstreifen oder gegrillten Krevetten getoppt. Bei der vegetarischen Variante kommt



zusätzliches knackfrisches Gemüse in die Brötchen. Die Arepas werden zusammen mit Papa Joe's bekannten Nachos con Queso serviert. Ganzjährig karibisches Lebensgefühl vermittelt dazu – nomen est omen – die Caribbean Cocktail Bar, wo karibische Cocktails und alkoholfreie Mocktails auf der Getränkekarte stehen.

Abstecher nach Kalifornien

Zurück in die USA, sprich Zürich: Wenige Meter entfernt vom Papa Joe's liegt das Hotel California. Das bunte 3-Sterne-Hotel ist die ideale Station – ja, auch für den Verdauungsschlaf, vor allem aber für auswärtige Besucher mit Lust auf amerikanisches Flair. Die farbenfrohen Zimmer sind modern ausgestattet und bieten jeden Komfort. Dank seiner zentralen Lage sind es vom Hotel California nur wenige Meter bis zum See, zur Oper, zu den Theatern und diversen Museen. Kurz: California ist ein perfekter Ausgangsort, um die Stadt Zürich und ihre Umgebung zu erkunden.

VERANSTALTUNGEN

22. NOVEMBER 2018

Papa Joe's: Thanksgiving

Zum traditionellen Familienfest werden saftige Wild Turkey Burger mit schwarzem Bun serviert. Vom 17. November – 26. November 2018 für PJ Club Mitglieder sogar mit 25% Rabatt.

JOIN THE CLUB

The Papa Joe's Club

Digitaler Pass für die Welt von Papa Joe's. Club-Vorteile wie Rabatte, Goodies, Wettbewerbe und vieles mehr.

Jetzt Mitglied werden und sofort profitieren!



LANGATUN

SWISS PREMIUM SINGLE MALT WHISKY



Christoph Nyfeler,
Managing Partner
Langatun Distillery AG



LANGATUN OLD DEER

3-fach destilliert, gereift
in Chardonnay &
Sherry Casks
Flaschen 35 cl/50 cl/70 cl
und Set mit 2 Gläsern

AB CHF 38.-

LANGATUN⁺
THE SWISS WHISKY DISTILLERY

Langatun – Der Schweizer Single Malt wird im altherwürdigen Kornhaus Aarwangen destilliert. Seit 1857 wurde über 4 Generationen hinweg destilliert und gebraut, bis Hans Baumberger 2005 die Idee seines Urgrossvaters Jakob Baumberger von der Whis-

ky-Herstellung wieder aufnahm. Der Fokus liegt auf Weinfassreifung. Bei internationalen Prämierungen zählt Langatun zu den besten Single Malts der Welt. Das zeigt auch die grosse Nachfrage die von Australien über Japan, die USA bis nach Schottland reicht.

BESTELLEN SIE ONLINE

WWW.FINETODINE.SHOP



Geheimtipp mit Seeblick

Der Sternen Grill am Bellevue dürfte zu einem der bekanntesten Treffpunkte für Hungrige in Zürich gehören. Ob Pendler, Pensionäre, Touristen oder Weltstars: Kaum jemand, der hier nicht schon einmal in eine St. Galler Bratwurst mit dem teuflisch scharfen Senf gebissen hat. Weniger bekannt – aber ebenso ein Tipp – ist, was oberhalb des Grills aufgetischt wird: Im Restaurant Sternen *OBEN* mit dem Seeblick und den langen, bedienten Tischen, stehen traditionelle, schmackhafte Gerichte mit hochwertigen Zutaten auf der Karte. Liebhaber der fleischlosen Küche kommen besonders auf ihre Kosten: Von Salaten wie dem Karottensalat mit Orangen/Ingwer-Dressing über den saisonalen Suppentopf bis hin zu den Vegi-Klassikern wie Älppler Makronen: Der Sternen *OBEN* ist ein Himmel für Vegetarier. Was nicht bedeutet, dass Fleischliebhaber leer ausgehen: Auf der anderen Seite der Menükarte stehen Fleisch-Klassiker wie der Spezial-Cervelat, Salsiccia piccante oder Züri Geschnetzeltes vom Kalb. Egal ob mit oder ohne Fleisch: Das schmucke Restaurant *OBEN* über dem berühmten Wurstgrill sollte keinem Genussmenschen Wurst sein.

Sternen Grill Restaurant *OBEN*

Theaterstrasse 22
8001 Zürich
+41 (0)43 268 20 80
info@sternengrill.ch
www.sternengrill.ch

Öffnungszeiten

täglich 11:30 – 23:00
Küchenbestellung bis 22:00



Follow the Flavour

Die Widder Bar gilt als eine der bestausgestatteten Bars der Stadt Zürich – sie gilt quasi als flüssiges Geschmacksarchiv und bildet zusammen mit dem Restaurant im ersten Stock das Herzstück des Widder Hotels am Rennweg. Hotel, Restaurant und Bar kombinieren architektonische Stadtgeschichte mit modernem Flair; ein Zusammenspiel zwischen Klassik und Moderne findet aber auch im Gaumen statt: In der Widder Bar & Kitchen werden nämlich nicht wie sonst Vorspeisen, Hauptgang und Desserts serviert, die Gäste orientieren sich stattdessen an Flavours, sprich Geschmacksrichtungen. Sie schlagen zum Beispiel den Weg des «Curry Trails» ein und bestellen vietnamesische Krevetten mit gelbem Curryschaum oder Sie folgen den «Smoke Signs», etwa mit einem Tajine «Widder Style» vom deutschen Wildschwein. Der Schweizer Executive Chef Tino Staub und sein Team suchen Inspirationen für neue Flavours auch dort, wo man sie vielleicht nicht immer vermutet. Zusätzlich ins Spiel kommt die Mixology-Kunst, für die die Widder Bar bekannt ist: Zu jedem Gericht gibt's – ähnlich einer Weinbegleitung – Empfehlungen für passende Cocktails. Alle Gerichte lassen sich übrigens ebenfalls in diesem Reich der Drinks bestellen – wo seit Neuestem auch Negronis from the Tab fließen.

Widder Hotel

Rennweg 7
8001 Zürich
+41 (0)44 224 25 26
www.widderhotel.com

Öffnungszeiten

Montag – Samstag
Lunch 11:30 – 14:00
Dinner 18:00 – 22:00
(letzte Bestellung 21:30)

VERANSTALTUNGEN

9. NOVEMBER 2018 BIS 14. FEBRUAR 2019

«**Chez Vrony**» at Widder Hotel
Raclette à la Ruinart

22./23. NOVEMBER 2018

«**Whisky & Dine**» at Widder Bar & Kitchen

SAMSTAG, 8. DEZEMBER 2018

Jingle Ball

MONTAG, 31. DEZEMBER 2018

Kiss me at Midnight



WIDDER
HOTEL



Erlesenes am schönsten Zürcher Platz

Brasserie Schiller & Goethe Bar

Sechseläutenplatz 10
8001 Zürich
+41 (0)44 222 20 30
www.brasserie-schiller.ch
info@brasserie-schiller.ch

Öffnungszeiten

Brasserie Schiller

Mo – Fr 11:30 – 14:00
17:30 – 24:00
Sa – So 11:00 – 24:00

Goethe Bar

Mo – Do 07:00 – 24:00
Fr 07:00 – 02:00
Sa 09:00 – 02:00
So 09:00 – 24:00

Seit seinem Umbau gehört der Sechseläutenplatz am Bellevue für viele zu den eindrücklicheren Orten Zürichs. An die grosszügige Fläche grenzt das historische Gebäude der NZZ – und damit die Brasserie Schiller und die Goethe Bar, zwei erlesene Genussdestinationen an zentraler Lage.

In der Brasserie Schiller wird in stilvollem Ambiente moderne französische Küche auf hohem Niveau aufgetischt. Zu den Klassikern gehören zum Beispiel Les deux foie gras de canard oder Moules marinières à la crème. Samstage und Sonntage lassen sich zudem gemütlich mit einem ausgiebigen Brunch starten: Auf die Gäste wartet eine grosse Auswahl an Frühstücksspeisen. Wie im Restaurant Au Premier (siehe Seite 15) wird auch hier das sogenannte 69er-Menü angeboten: drei Gänge für 69 Franken.

Französisches Savoir-vivre gilt auch in der angrenzenden Goethe Bar. Mit feinen Kaffees wird der Tag in Angriff genommen und klingt bei einem guten Glas Wein oder einem vom Barchef gemixten Cocktail aus. Hungrige finden in der Bar den Tages-

zeiten angepasste Snacks, das Angebot reicht vom Goethe-Plättli über Flammkuchen bis zum Tartare filet de bœuf. Sowohl die Goethe Bar wie auch die Brasserie Schiller könne für private Bankette und Firmenfeiern gemietet werden.

Damit zurück zum Sechseläutenplatz: An sonnigen Tagen dient dieser als Terrasse von Restaurant und Bar; zumindest ein kleiner Teil davon.

VERANSTALTUNGEN

MONTAG, 31. DEZEMBER 2018

**Silvesterdinner: 3- bis 5-Gänge-Menü
ab CHF 145.– bis 195.–**

JANUAR UND FEBRUAR 2019

Moules Festival Schiller

19. – 22. APRIL 2019

Osterbrunch von 10:00 – 15:00



Chic, aber ohne Schickeria

Kein Geringerer als der Heilige Balthasar – Schutzherr der Gastronomie – gab dem Restaurant Baltho Küche & Bar seinen Namen. Das lebhaftes Lokal an der Zürcher Marktgasse mit einem Kunstwerk des Wahlzürchers Stefan Burger als Blickfang erstreckt sich über zwei halbe Etagen, bietet 75 Sitzplätze und ist Speiselokal und Bar in einem; an sonnigen Tagen erweitert eine lauschige Terrasse das Platzangebot.

«Chic – ohne Schickeria» wird hier gespiesen, und in der «Modern Brasserie» (so die Bezeichnung des Speiselokals) zaubern Küchenchef Andre Lindner und Restaurantleiterin Cindy Mayer regional und saisonal variierende Köstlichkeiten auf die Tische – zuvorderst zeitlose Klassiker, wie beispielsweise Tatar vom Schweizer Rind oder Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti. International interpretierte Gerichte sind zwar auch erhältlich, das Schwergewicht liegt aber auf Produzenten aus der Region. Viel Beachtung wird Produkten aus nachhaltiger Herkunft geschenkt. Im Baltho werden zudem ausschliesslich Schweizer Weine ausgeschenkt.

Dank Chef de Bar Joey Timmann kommen darüber hinaus auch Liebhaberinnen und Liebhaber der urbanen Cocktail-Kultur auf ihre Kosten.

Vom Frühstück, das täglich bis 13 Uhr serviert wird, über Preiswertes über den Mittag bis hin zum ausgiebigen Dinner und dem abschliessenden Schlummertrunk: Das Baltho Küche & Bar heisst Quartiereinwohner und Touristen ebenso willkommen wie Businessleute und Foodies. Der heilige Balthasar hätte seine Freude.

VERANSTALTUNG

4. NOVEMBER - 16. DEZEMBER 2018
JEDEN SONNTAG 14:00 - 17:00

Sweet Afternoon

Süsse Versuchungen mit Pâtisserie von Melanie Stolz (www.sweetstories.ch).

Baltho Küche & Bar

Marktgasse 17
8001 Zürich
+41 (0)44 266 10 10
info@marktgasseehotel.ch
www.balthokuechebar.ch

Winter-Öffnungszeiten

Okt. 2018 – April 2019
Mo – Sa 07:00 – 14:00
18:00 – 23:00
So 07:00 – 22:00

Bar

Mo – Do 11:00 – 24:00
Fr – Sa 11:00 – 01:00
So 12:00 – 23:00

BALTHO
KÜCHE
& BAR



SIMONETT & PARTNER

Beratung für Distribution, Gastronomie
und Standortmanagement

Erfolgreiche Partnerschaften für:

Standortmanagement

Gastronomieberatung

Distributionsstrategie

Simonett & Partner

Beratung für Distribution, Gastronomie und Standortmanagement

Badenerstrasse 580 · CH-8048 Zürich · Tel. 044 432 30 82
simonett@simonettpartner.ch · www.simonettpartner.ch

Das älteste Teehaus der Schweiz.



LONDON TEA
COMPANY LTD.
Basel - Switzerland



360 Sorten Tee

london-tea.ch



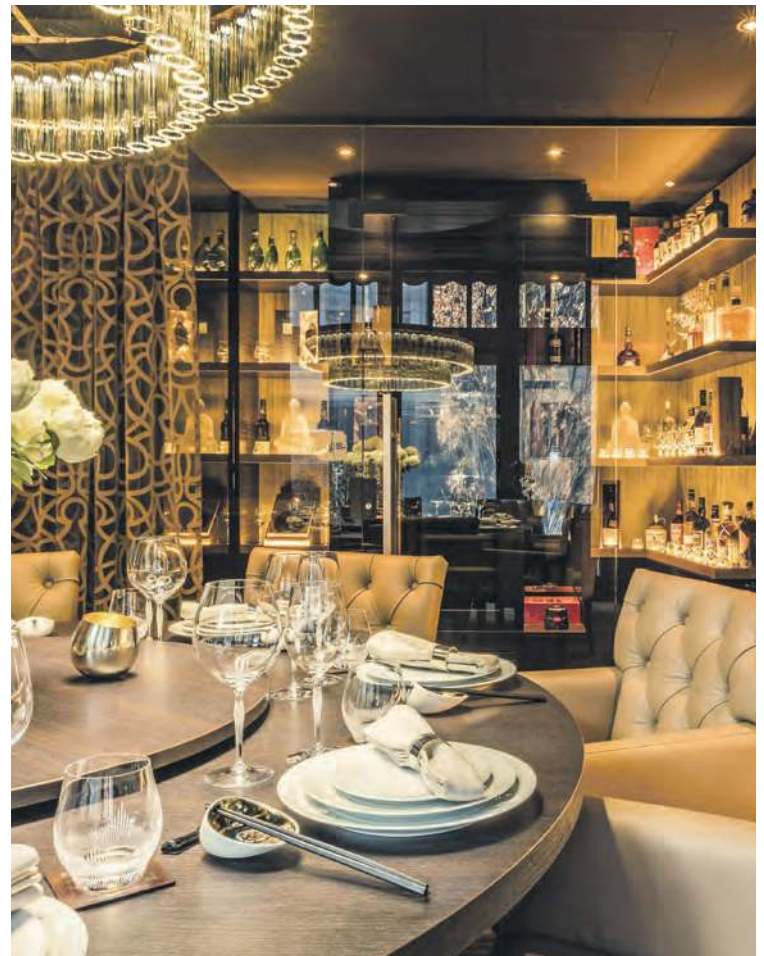
Modern und kreativ

Natürlich muss man kein Fan des Fussballclubs Grasshoppers Zürich sein, um in den «Heugümper» eingelassen zu werden. Im oberen Stockwerk aber ist der Club mit dem Vereinslokal zu Hause. Daher auch der Name des Restaurants, der augenzwinkernd Geschichte und Zeitgeist verschmilzt. Der «Heugümper» sitzt nur wenige Meter vom Paradeplatz entfernt in einem eindrücklichen Gebäude mit architektonischer Geschichte, wo es sich die Gäste in einem edlen und anregenden Ambiente gut gehen lassen. Mit seinen 14 Gault-Millau-Punkten ist er auch Treffpunkt für Geniesser, die gerne vom kulinarischen Ideenreichtum des kreativen Küchenchefs Jérôme Ligneul überrascht werden. So verführen beispielsweise leichte, mit exotischen Gewürzen verfeinerte Speisen den Gaumen, aber auch ein Kalbs-Cordon-bleu mit Trüffelbrie findet man auf der Karte.

Für zusätzliches Wohlbefinden sorgt das junge, sympathische Team um die Gastgeberin Pamela Angst. Fündig werden im «Heugümper» auch Weinliebhaber: Neben Schweizer Tropfen, darunter Raritäten, warten Weine aus aller Welt darauf, probiert zu werden. Kurz: Der «Heugümper» verführt das kulinarische Zufriedenheitszentrum des Hirns immer wieder mal dazu, Luftsprünge zu machen.

Restaurant Heugümper
 Waaggasse 4
 8001 Zürich
 +41 (0)44 211 16 60
 info@
 restaurantheuguemper.ch
 www.
 restaurantheuguemper.ch

Öffnungszeiten
 Mo – Fr 11:30 – 14:30
 18:00 – 24:00
 Okt – Dez
 Sa 18:00 – 24:00



Downtown-Feeling

Restaurants, die in Zürich Grossstadtgefühle wecken, lassen sich an zwei Händen abzählen. Zu diesen gehört das HATO im Herzen Zürichs mit seinem stilvollen Interieur und einer kosmopolitischen Atmosphäre. Auch die Küche des HATO führt in die weite Welt – den fernen Osten. Das neuseeländische Kochtalent Nathan Dallimore sorgt hier für «Fine Asian Cuisine». Mit Gerichten wie Wagyu Tacos, Spicy Lamb Cutlets und veganen Alternativen hat er sich in die Punkte-Liga gekocht; 15 Gault-Millau-Punkte darf sich das HATO an den Hut heften und im Führer «Zürich geht aus» belegt es in seiner Kategorie regelmässig die vordersten Plätze.

Für geschlossene Gesellschaften hält das HATO eine Besonderheit bereit: Sie können den exklusiven Liqueur-Raum und den prall gefüllten Weinkeller buchen, wo sich zwischen edlen Tropfen, japanischen Whiskys und Sake feiern lässt. Die Weihnachtessen und Geburtstagspartys sollen legendär sein, wird gemunkelt.

Nicht zuletzt dürften auch Gäste, die keine Zeit für ausgedehnte Mahlzeiten haben, an der Fine Asian Cuisine Geschmack finden: Sie lassen sich zum Lunch eine Bento Box mit Klassikern oder nach eigenen Wünschen zusammenstellen. Mehr Grossstadt-Feeling geht kaum.

HATO
Fine Asian Cuisine
 Brandschenkestr. 20
 8001 Zürich
 +41 (0)44 280 18 80
 www.hato-restaurants.com
 zürich@hato-restaurants.com

Öffnungszeiten
 Lunch Menu
 Mo – Fr 11:30 – 14:30
 Küche bis 14:00
 Dinner Menu
 Mo – Sa 18:00 – 24:00
 Küche bis 22:30

HATO



Stolzer Gasthof an erster Lage

Vom «Leue Gärtli» über festliche Säle bis zur gemütlichen Stube und der Red-L Bar: Im Löwen Meilen trifft Tradition auf die Moderne – sowohl architektonisch wie auch kulinarisch.

Löwen Meilen

Seestrasse 59
8706 Meilen
+41 (0)43 844 10 50
info@loewen-meilen.ch
www.loewen-meilen.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 09:00 – 24:00
Sa 09:00 – 01:00
So 10:00 – 22:00

Wer je durch Meilen gefahren oder von Bord eines Kursschiffs gegangen ist, wird sich gerne des ersten Eindrucks erinnern, den der Bezirkshauptort hinterlässt – den Blick auf die markante Kirche und daneben das imposante Gebäude mit den goldenen Lettern «Gasthof zum Leuen». Der Löwen Meilen ist ein stolzes und vor allem auch altes Haus. Bereits im 15. Jahrhundert soll der Gasthof als Ort der rauschenden Feste und der Lebensfreude gegolten haben.

Ein Ort des Genusses ist der «Leue», wie er von Einheimischen genannt wird, immer noch. 2002 wurde das Gasthaus umgebaut, restauriert und rollstuhlgängig gemacht. Der «Leue» beeindruckt aber nicht nur von aussen, sondern auch innen. Er beherbergt zum Beispiel den prächtigen Jürg Wille Saal mit Deckenmalereien und Stuckdecken aus dem Jahr 1870 und bietet eine schöne Sicht auf den See. Der Festsaal eignet sich für Gesellschaften zwischen 80



und 220 Personen. Kleinere Gruppen von zehn bis 40 Personen finden hingegen im Fähre-, Leue- oder Meilestübli mit ihren 200-jährigen Holzdecken und Holzwänden Platz. Für Apéros bieten sich zusätzlich der alte Gewölbekeller und (bei schönem Wetter) die Seepromenade an.

Das Herzstück des Löwen – und auch dessen ältester Teil – bildet indessen das Restaurant, wo traditionelle Werte auf moderne Gastlichkeit treffen. Hier warten neu interpretierte Klassiker wie Kalbsleberli mit Calvados und Apfelschnitzen oder ein gerolltes Kalbs-Cordon-bleu mit Ofenschinken und Bergkäse auf die Gäste. So nah am See kommen natürlich auch Fischliebhaber zu ihrem Fang, etwa mit Felchenfilets oder Egli im Bierteig. Dies und mehr ist auch in der modernen Red-L Bar mit der gemütlichen Lounge und den langen Holztischen sowie im «Leue Gärtli» erhältlich. Vom Leue Burger über Elsässer Flammkuchen und Fleisch vom heissen Stein bis zu Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes: Verarbeitet werden vor allem regionale und saisonale Produkte und einheimisches Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Unvergesslich wird der Besuch aber nicht zuletzt wegen des Teams um die beiden Gastgeber

Lisa und Marcel Bussmann bleiben. Und, wie eingangs erwähnt, wegen des stolzen Bildes, das sich bei der Ankunft bietet.

VERANSTALTUNGEN

JEDEN MONTAG, 18:00 – 21:00

Spare Rips à discrétion mit Pommes und einem Hürliemann-Bier für nur CHF 29.50

JEDEN FREITAG VON 17:00 – 19:00

**TGIF «Thank god it's friday»
Gratis After-Work-Buffer mit gratis Häppli in der Red-L Bar**

BIS APRIL 2019, JEDEN LETZTEN SAMSTAG IM MONAT

Saturday Night Party mit DJ

BIS APRIL 2019, 10:00 – 14:00

Buure-Zmorge-Buffer



Haus am Strom

Restaurant

Turbinenhaus

Am Wasser 55

8049 Zürich

+41 (0)43 311 58 08

www.

restaurant-turbinenhaus.ch

info@

restaurant-turbinenhaus.ch

Öffnungszeiten

Montag geschlossen

Di – So 10:00 – 23:00



TURBINENHAUS
RESTAURANT

Zugegeben: Die Limmat einen Strom zu nennen, ist hochgegriffen. Ein elektrisierender Moment ist es aber fraglos, wenn die untergehende Sonne durchs grosse westliche Fenster des Turbinenhauses auf die rot-weiss karierten Tischdecken fällt und das stilvolle Interieur in goldenes Licht taucht. Überhaupt besitzt das Restaurant an der Limmat mit dem schönen Garten und der geschichtsträchtigen Architektur eine besondere Aura. Entsprechend ist es Anziehungspunkt für Spaziergänger, Jogger, Familien und – Geniesser!

Seit Frühling 2018 wird das charmante Restaurant von Reshat Shalaku (Tre Fratelli, siehe Seite 14) betrieben, an der Front stehen seine Frau Vera sowie der Vollblutgastronom Alex Ritter (Bild oben). Zusammen mit dem Team schaffen sie eine angenehm familiäre Atmosphäre. Gut aufgehoben fühlt man sich aber auch wegen dem, was aus der Küche von Lukas Grossen und Gian Luca Gravagno kommt. Die zwei Jungtalente überzeugen mit ihrer einfalls-

reichen, gutbürgerlichen Küche mit mediterranem Einschlag und verzaubern die Gaumen zum Beispiel mit dem Turbinenhaus-Burger und dem Zürcher Oberländer Rindshohrücken an Morchelsauce. Mit den hausgemachten Kalbs-Hacktätschli kann das Turbinenhaus ein Gericht vorweisen, für das einige Gäste immer wieder hier einkehren. Mit Shalaku als Wirt und Weinliebhaber ist das Turbinenhaus stets auch mit besonderen Weinen versorgt. Während des Winters wird sonntags zudem Glühwein ausgeschenkt, und brunchen kann man im kleinen Bruder des Tre Fratelli übrigens auch vorzüglich.



Französische Leichtigkeit

Mitten im Zürcher Bankenviertel, nur wenige Schritte von der Bahnhofstrasse und dem Paradeplatz entfernt, hat sich die Restaurant-Bar «Vis-à-vis» als beliebte Adresse für Business Lunches etabliert. Dies auch, weil mittags günstige, dreigängige Business Menüs auf der Karte stehen, die täglich wechseln.

Auf die Tische kommt im Lokal mit dem schönen gekachelten Boden, dem französischen Ambiente und der entspannten Atmosphäre eine typisch französische Bistro-Küche, die abwechslungsreich mit zeitgemässer Leichtigkeit und Frische zubereitet wird. Stimmungsvoll wird es jeweils am Abend, wenn die Gäste zu Kerzenlicht dinieren. Als Spezialität des Hauses wird dann Roastbeef vom Wagen à discrétion serviert, aus der Küche kommen aber auch «Special Cuts» wie die Tagliata vom Rinds-Entrecôte oder das Kalbskotelet an Salbeibutter sowie Fischgerichte, hausgemachte Pasta, Sandwiches und Burger. Jeweils mittwochs und donnerstags sorgt eine Pianobegleitung für romantische Stimmung. Am Donnerstag lautet das Motto zusätzlich «Ladies Night» – ein buchstäblich prickelnder Anlass, denn für 25 Franken pro Person wird Prosecco à discrétion ausgedient.

Das «Vis-à-vis» kann auch exklusiv für private und geschäftliche Anlässe reserviert werden. Vom Apéro an der Bar übers Flying Dinner bis hin zur Geburtstagsfeier im separaten Säli bietet das Restaurant eine Vielzahl an Möglichkeiten für Anlässe mit Charme und französischer Kulinarik. Auf Wunsch öffnet das Restaurant seine Türen auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten.

Restaurant Vis-à-vis

Talstrasse 40
8001 Zürich
+41 (0)44 211 73 10
www.vis-a-vis.ch
info@vis-a-vis.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 06:30 – 00:00
Sa – So Ruhetag

VERANSTALTUNGEN

JEDEN MITTWOCH UND DONNERSTAG

Pianoabend im Vis-à-vis

TÄGLICH ABENDS

Roastbeef à discrétion für CHF 39.–



CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

DIE PERFEKTE GESCHENK-IDEE



**LAURENT-PERRIER
CUVÉE ROSE**
Flasche 75cl mit
zwei Gläsern im Coffret

CHF 95.-

**GRAND SIECLE PAR
LAURENT-PERRIER**
Flasche 75cl mit
zwei Gläsern im Coffret

CHF 155.-



Im Jahre 1812 gegründet, ist das Haus Laurent-Perrier heute als eines der grössten Champagnerhäuser der Welt für seine Exzellenz anerkannt. Innerhalb von 60 Jahren ist Laurent-Perrier dank dem Willen und der Vorstellung von Bernard de Nonancourt ein

bedeutender und anerkannter Akteur geworden. Sein Motto lautete: «Qualität des Produkts, Qualität des Menschen.» Seine Vision war, einen einzigartigen und auf Frische, Reinheit und Eleganz basierten Weinstil zu entwickeln.

BESTELLEN SIE ONLINE

WWW.FINETODINE.SHOP



Bier, Darts und Pub-Food in der Altstadt

Etwas versteckt in den verwinkelten Gassen des Niederdorfs finden Craft-Beer-Fans das älteste und eines der authentischsten Pubs Zürichs: das klassische British Pub «Oliver Twist Pub», das seit 48 Jahren für «real pub atmosphere» steht.

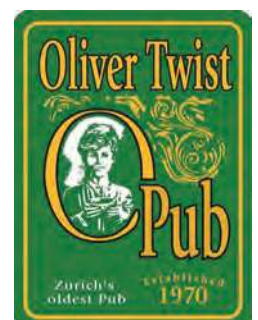
Ein perfekter Ort, um den kalten Wintertagen zu entkommen: Das gemütliche Pub mit seinen dunklen Holzwänden und dem gedämpften Licht ist ein beliebter Treffpunkt fürs globale Publikum: Einheimische sippen hier ebenso gerne am Pint wie Expats und internationale Gäste. Beim Feierabendbier wird geplaudert, über die grossen Bildschirme flimmern Fussball und andere Sportarten und die obligaten Dartboards laden zum Wurf ins Bull's Eye ein. Apropos Bullen: Im «Oliver Twist» wartet mit dem Gourmet Bulldog der längste Hotdog Zürich auf den Verzehr, er misst stolze 30,5 Zentimeter. Der Hunger

lässt sich aber auch mit einem Gourmet Burger und natürlich Fish'n'Chips stillen. Diese sind hausgemacht, die zarten Dorsch- und Schollenfilets werden nach einem eigenen Rezept mit einer «crispy beer batter» ummantelt. Für manche sind sie die besten Fish'n'Chips weit und breit. Angeboten werden dazu «Guest Beers», die es ausschliesslich hier und in den anderen Mr.-Pickwick-Pubs gibt, zu denen das «Oliver Twist» gehört. Das «Oliver Twist» hat übrigens sein eigenes Bier: das «Piwi's Red Ale». Cheers!

Oliver Twist Pub
Rindermarkt 6
8001 Zürich
+41 (0)44 252 47 10
piwi.zurich@gastrag.ch
www.pickwick.ch

Öffnungszeiten
Mo – So 12:00 – 24:00

**365 Tage im Jahr
geöffnet**





Festessen im Familienkreis und mit Freunden – Shabu Shabu aus Japan

Metzgerei Keller

Manesseplatz
8045 Zürich

Öffnungszeiten

Mo – Fr 07:00 – 18:30
Sa 07:00 – 15:00

Detailhandel

+41 (0)44 462 00 80

Gastroabteilung

+41 (0)44 462 00 90

Fax: +41 (0)44 462 00 49
info@metzgerei-keller.ch
www.metzgerei-keller.ch

Was ist Shabu Shabu eigentlich?

Wer unter Wikipedia nachschaut, findet folgende Erklärung für Shabu Shabu:

«(japanisch, nach dem bei der Zubereitung entstehenden Geräusch) ist ein japanisches Feuerkopf-Gericht im Stil von Nabemono. Es handelt sich dabei um ein Brühfondue. Shabu Shabu besteht aus in dünne Scheiben geschnittenem Fleisch und Gemüse, das meist mit einer Dip-Sauce serviert wird. Das Gericht ist mit Sukiyaki verwandt, aber im Geschmack deutlich anders; Shabu Shabu ist weniger süss als Sukiyaki.»

Shabu Shabu – quasi eine Art japanische Variante des beliebten Fondue Chinoise; light, was die Kalorien anbelangt, und premium, was die Fleischqualität betrifft. Shabu Shabu wird meistens zusammen mit Freunden oder im Kreise der Familie über die Feiertage genossen.

Dabei werden frisches Wintergemüse und Pilze zusammen mit Nudeln auf dem Tisch in einer Gemüsebouillon (klassisch im Algensud) gekocht. Sobald das Gemüse anzieht und wieder Platz im Topf ist, wird fein geschnittenes Wagyu oder marmoriertes Beef mit intensivem Aroma darin kurz durchgezogen (ca. 10 bis 30 Sekunden). Dabei ist darauf zu achten, dass nur Spitzenqualität und stets frisch und von Hand geschnittenes Fleisch verwendet wird.

Würzige Saucen runden die Speise ab. Die Leichtigkeit von Shabu Shabu macht es einfach, auf schwere, fettige Saucen zu verzichten und bspw. einfach mit etwas Wasabi und Sojasauce zu verfeinern.

Da das marmorierte Beef ein intensiveres Aroma besitzt, braucht man anders als beim Chinoise nicht unbedingt ein Arsenal von Saucen.

Für die Saucenliebhaber wurden von der Traditionsmetzgerei Keller aus Zürich Wiedikon extra leichte Alternativen zu den Mayonnaise-Kalorienbomben entwickelt.

Kräuter/Knoblauch-Sauce

1 grosser Becher Magerquark
1 Bd. Petersilie, gehackt
1 Bd. Schnittlauch, gehackt
2 bis 3 Knoblauchzehen, gepresst
Alles mischen und mit den Gewürzen abschmecken.

Wasabi/Joghurt-Dip

1 Becher Naturjoghurt oder Blanc battu
1 Tube scharfe Wasabi-Paste
Nach Belieben mischen.

Das Shabu-Shabu-Feiertagsangebot der Metzgerei Keller für stressfreie Kochabende:

Standard-Paket

Das Standard-Paket beinhaltet 200g Fleisch pro Person, bestehend aus US-Beef, ca. CHF 25.– pro Person

Premium-Paket

Das Premium-Paket beinhaltet 200g Fleisch pro Person, davon ¼ Wagyu Beef und ¾ US-Beef, ca. CHF 40.– pro Person

Zusätzlich können bestellt werden:

Mungo-Glasnudeln 300g/Paket, CHF 6.90
Wasabi-Paste 43g/Tube, CHF 5.90
Sojasauce 150 ml/Flasche, CHF 11.80
Die Schweizer Sirocco-Gemüsebouillon von Kuster 500g/Dose, CHF 24.50

Bei Abholung im Detailhandelsgeschäft an der Manessestrasse in Zürich kann für CHF 7.– pro Person auch eine garnierte Gemüseplatte bestellt werden. Diese besteht aus Chinakohl, Sojasprossen, Karotten, Frühlingszwiebeln, Lauch und Pilzen.

Der Shabu-Shabu-Kocher kann in der Metzgerei Keller für CHF 110.– gekauft werden.



Das windschiefe, heimelige Haus

Die Krone in Altstetten wird ebenfalls von der Stiftung Arbeitskette betrieben (siehe Limmathof, Seite 22). Vor der Inbetriebnahme war es indessen nicht gut um das stolze, alte Haus bestellt: Es stand lange leer, musste als Spekulations- und Hausbesetzerobjekt herhalten. Dann aber wurde es umfassend renoviert und seit 2012 werden in der heimeligen Gaststube mit den tiefen Decken, den windschiefen Wänden und dem urtümlichen Charme einheimische Genüsse aufgetischt.

Fleischvogel im Gusseisentopf mit Schmor Gemüse, das blubbernd an den Tisch kommt, steht zum Beispiel auf der Karte. Oder Züri Geschnetzeltes aus dem Pfännli (auf Wunsch mit Nierli), das à discrétion schnabuliert werden darf. Die klassischen Schweizer Gerichte werden modern mit saisonal frischen Produkten zubereitet und vom innovativen Küchenchef Michael Schneider auf die Teller

gezaubert. Der Jungkoch sorgt mit seinen ungewöhnlichen Geschmackskombinationen immer wieder für Überraschungen im Gaumen. Im Winter ist die Krone zudem ein beliebter Ort für einen Apéro im schönen Kiesgarten rund um den Feuer ring (auf dem für Gruppen auch BBQs, Maroni oder Raclette – je nach Saison – zubereitet werden). Zusätzlich einen Besuch wert ist der Weinkeller. Er beherbergt fast nur europäische, ökologisch angebaute Tropfen, von denen viele direkt bei kleinen regionalen Weinbauern eingekauft werden – Perlen, die sonst nur schwierig zu finden sind. Und nicht zuletzt wird das Gourmet-Herz in diesem windschiefen Bijoux auch vom herzerfrischenden, jungen Team erwärmt.

Krone

Badenerstrasse 705
8048 Zürich
+41 (0)44 211 33 88
www.krone-altstetten.ch
krone@arbeitskette.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 09:00 – 23:30
Sa 16:00 – 23:30

Lifestyle & Blogs

Auf der FINE TO DINE-Online-Plattform erwarten Sie spannende Insidertipps, aktuelle Trends und Neuigkeiten aus der Welt der Lifestyle- und Food-Blogger.



Newly Swissed
www.newlyswissed.com

Auf den ersten Blick scheint das Online-Magazin ausschliesslich Expats anzusprechen. Aber Dimitri und Mamiko Burkhard gehen mit Entdeckergeist durch die Schweiz und zeigen ihren Lesern Dinge, die im Alltag meistens keine Beachtung finden. Sie widmen sich speziellen Orten, wie einem Autofriedhof, hippen Festivals und Sonderausstellungen, aber auch kulinarischen Angeboten vom Guggeliwagen bis zum Whisky aus dem Appenzel.



Foodfreaks
www.foodfreaks.ch

Foodfreaks ist eine Online-Plattform, bestehend aus Rezepten und einem persönlichen Blog. Auf der Seite von Christian finden sich zahlreiche Restaurantkritiken. Dabei sucht er sich ausschliesslich Restaurants mit Gault-Millau-Auszeichnung aus. Insidertipps zu molekularen Schäumen werden hier genauso vermittelt wie überraschende Feriendestinationen, die natürlich aufgrund vorangegangener Restaurant-Recherchen ausgesucht werden.



Edvin
www.funcorked-unscrewed-unfiltered.com

Die Bloggerin Madelyne Meyer entführt ihre Leserschaft in die wilde Welt des Weines. Die Plattform ist nicht ausschliesslich für Kenner konzipiert, sondern einfach für all jene, die fasziniert sind von den Weinkulturen. Madelyne hat auf vielen Weingütern weltweit gearbeitet und teilt ihren Wissensdurst mit den Besuchern ihres Kanals. Denn Wein lädt schliesslich immer auch zum Austausch ein.



Globesession
www.globesession.com

Martin Hoch und sein Team bereisen die Welt abseits von den touristischen Strömen, so auch die Schweiz. Dabei ermöglichen die Beiträge von Globesession Einblicke in kulturelle Veranstaltungen und Traditionen, aber auch in Genussräume, welche dem Mainstream unbekannt sind.



Princess
www.princess.ch

Die Bloggerin Nicole Nobs hat mit ihrer Plattform Princess vor rund 10 Jahren einen Online-Kanal rund um die Themen Lifestyle, Food und Travel initiiert. Sie und ihr Team präsentieren der Leserschaft verschiedene Food-Hotspots auf der ganzen Welt, Food-Trends im Allgemeinen sowie Rezepte, die zum Nachkochen animieren. Für alle, die Fernweh haben, finden sich auf dem Blog zahlreiche inspirierende Reise-Spots.



Mrs Flury
www.mrsflury.com

Doris ist Ernährungswissenschaftlerin aus Österreich und lebt seit über zehn Jahren in der Schweiz. Die Content Creatorin liebt vegetarische Gerichte, besonders Porridge oder One-Pot-Speisen, welche sie als eigene Rezepte ihren Followern auch auf Youtube vorführt. Doris' Rezepte haben einen gesunden Touch und geben Ideen für ausgewogene Gerichte.



Jucker Farm
www.juckerfarm.ch/farmticker

Nadine und Valérie berichten hautnah über alles, was den Bauernhof-Alltag ausmacht. Sie geben Einblicke in die Landwirtschaft, liefern Hintergrundwissen und beantworten die Fragen der interessierten Leserschaft. Zudem bieten sie Infos zu den Jahreszeiten und saisonale Rezepte zum Nachkochen.



Cookinesi
www.cookinesi.com

Cookinesi ist eine Verknüpfung von Food-Blog und Rezeptdatenbank. Zoe Torinesi und ihr Team präsentieren Schweizer Rezepte sowie Tipps rund ums Thema Kochen. Kulinarische Herausforderungen meistern Besucherinnen und Besucher des Blogs dank ausführlicher Video-Tutorials. Last but not least warten auf sie auch Inspirationen zu tollen Speisen zum Beispiel vegetarischer Natur oder der italienischen «Mamma».



Little City
www.littlecity.ch

Auf Little City stimmt die gängige Redensart «Nomen ist Omen» für einmal nicht: Auf dem Blog könnten Leserinnen und Leser nicht nur Schweizer Boutique-Städte entdecken, sondern Valeria und Adi auf ihren Reisen rund um die Welt begleiten und verschiedene Food-Trends kennenlernen. Schwerpunkte sind die Schweizer Berge, Asien, Cupcakes, Thai Food und das Tessin.



Morgane Schaller
morganeschaller.com

Die Bloggerin kreiert ihre Online-Plattform im Sinne eines «Cabinet of Curiosities»: Darin gewährt sie persönliche Einblicke in Kultur, Reisen, Kunst und Kulinarik. Speziell an ihrem Blog ist sicherlich Schallers Faszination für unkonventionelle und versteckte Orte, historische Gebäude oder Design-Spots.

Weitere Blogs finden Sie unter
www.finetodine.ch/blogs

Anonymer Koch? Von wegen!

Claudio Del Principe ist erfolgreicher Food-Blogger, Koch und Buchautor. Im Interview mit Nadja Borer erzählt er, was einen guten Blog ausmacht und wieso es bei ihm keine Werbung gibt.



Viele Food-Blogs stellen fast ausschliesslich kommerzielle Plattformen dar. Weshalb ist Ihr Auftritt anders?

Ich wollte von Anfang an einen werbefreien Blog, weil ich selbst am liebsten werbefreie Blogs lese. Ich finde es schlicht glaubwürdiger ohne Werbung. Man stelle sich vor, wenn ein Bekannter während des Kochens und Geniessens immer wieder ein Produkt bewirbt. Das wäre grotesk, und man würde fragen: «Alter, was stimmt mit dir nicht?»

Womit beschäftigen Sie sich auf Ihrem Blog am liebsten?

Die Liste der langen Beiträge, die ich gerne veröffentlichen möchte, wird immer länger! Die schnelleren Medien Facebook und Instagram sind verlockend, weil man auf kürzere Berichte viel mehr Reaktionen bekommt. Da muss ich aufpassen, den Blog nicht zu vernachlässigen. Als Gefäss für vertiefte Artikel schlummert noch Potential, das ich ausschöpfen möchte und so meiner Leserschaft mehr bieten kann.

Was ist Ihr persönliches Lieblingsrezept?

Das ändert natürlich laufend. Im Moment die «radikale Rüebliorte» aus meinem neuen Kochbuch «al forno». Völlig neu erdacht und mit unverschämt viel Geschmack. Bin gespannt, wie die ankommt.

Was zeichnet für Sie einen richtig guten Food-Blog aus?

Die Einzigartigkeit der Geschichten, Rezepte und Bilder. Einen guten Food-Blog zu finden, ist wie eine Freundschaft mit einem interessanten Menschen zu schliessen. Ich liebe es, wenn jemand sehr hohe ästhetische Ansprüche hat, seine Erfahrungen, sein Wissen und seine Geheimtipps teilt.

In welche Richtung werden sich die Szene und die Interessen der User in den nächsten zehn Jahren entwickeln?

Food-Blogger werden immer mehr auch zu Kochbuchautoren, Referenten und Botschaftern. Ich glaube, die Diversifizierung wird zunehmen. Wer kulinarische Kompetenzen besitzt und etwas darüber zu erzählen hat, wird viele Möglichkeiten finden, sich als Food-Blogger einen Namen zu machen und sich damit beruflich zu profilieren.

Anonyme Köche

www.anonymekoeche.net

Claudio Del Principe, Gründer der Plattform, gehört in der Schweiz zu den Food-Bloggern der ersten Stunde. Seit 2007 textet Claudio fleissig über alles, was seinen Gaumen stimuliert und seine Sinne inspiriert. Es handelt sich quasi um eine Kreativküche, woraus Claudio als Kochbesessener Rezeptideen und Reportagen, aber auch Randnotizen präsentiert.

Sie gehören zu den Food-Bloggern der ersten Stunde. Wie kamen Sie dazu?

Als freischaffender Texter habe ich nach einer Möglichkeit gesucht, frei über das schreiben zu können, was mich am meisten interessiert: Essen, Kochen, Geschichten erzählen. Dass das so viele Menschen lesen und Verlage Bücher mit mir machen wollten, hat mich dann doch sehr überrascht – und glücklich gemacht. Heute sind über die Hälfte meiner Auftraggeber Unternehmen, die mich über meinen Blog gefunden haben.

Wieso liegen Food-Blogs dermassen im Trend?

Ich glaube, es ist die Vielfalt, die es ausmacht. Es gibt ja unendlich viele liebevolle, persönliche Rezepte und Geschichten zu entdecken. Im Gegensatz zu eher anonymen redaktionellen Texten und Inhalten kann man sich in Food-Blogs immer auch selber finden, mit jemandem identifizieren und über die Kommentarfunktion persönlich austauschen.

ITALIANITA FÜR ZU HAUSE

**AUCH ZU HAUSE EINEN
ECHTEN ITALIENISCHEN
KAFFEE GENIESSEN!**



SIMONELLI «MUSICA»

Eine professionelle Maschine mit elegantem Design.

GRINTA «ON DEMAND»

Die Kaffeemühle mit kontrollierter Dosierung.

CHF 500.- Rabatt im Set!

JETZT NUR CHF 2111.- STATT 2666.-

Gratis zu jeder Bestellung:
3 x 500g Mövenpick-Espresso!

UCC[®]
COFFEE

UCC Coffee ist in der Schweiz zu Hause. Wir produzieren unsere eigenen Spezialitätenkaffees – beziehen sie in den besten Anbaugebieten der Welt und rösten den Rohkaffee in der Schweiz mit viel Sorgfalt und Leidenschaft. Ausserdem führen wir die weltbesten Espressomaschinen. Simonelli, die Kombi-

nation von langjähriger Tradition und moderner Technologie, garantiert eine unschlagbare Qualität bei jeder Zubereitung. Tolles Design, super stylish und absolut zuverlässig, damit Sie Tag für Tag magische Kaffeemomente erleben.

BESTELLEN SIE ONLINE

WWW.FINETODINE.SHOP



Welt der Weine und Spirituosen

Die Vinothek Rauch bietet seit bald 25 Jahren eine reiche Auswahl an Weinen aus der ganzen Welt und in allen Preisklassen. Viele erstklassige Tropfen aus Nord- und Südamerika, Ozeanien, Südafrika und Europa lassen sich hier aufstöbern – und auch aus der Schweiz, zum Beispiel die erlesenen Weine aus den Bündner Herrschaften von Paul Komminoth, die Walliser Tropfen des Weinguts Julius der Winzerfamilie Pierre-Alain Mathier, Herrliches aus dem Lavaux sowie erstklassige Erzeugnisse von den Gestaden des Zürichsees. Die Kunden werden bei der Suche nicht sich selbst überlassen, die fachkundige Beratung weiss um die passenden Weine zu jedem Anlass.

Die Vinothek hat aber noch mehr zu bieten: Keine Wünsche lässt zum Beispiel das umfangreiche Grappa- und Whisky-Sortiment mit je zirka 100 Destillaten offen. In der Vinothek findet sich eine Auswahl von etwa 20 Gins fernab des Mainstreams, dazu gesellen sich über 20 Rums – darunter einige, denen man sonst nicht so einfach begegnet. Ausgesuchte Spirituosen, Brand- und Portweine ergänzen die Auswahl. Neu im Sortiment sind ausserdem rund 30 Biere aus allen Winkeln Europas (darunter Finnland, Dänemark und Griechenland) sowie der Schweiz.

Für den Genuss in der Küche ist ebenfalls gesorgt: Italienische Spezialitäten wie Öle, Essigerzeugnisse, Antipasti und Pasta warten auf Köchinnen und Köche. Und nicht zuletzt lässt sich all dies zu Geschenken für Geburtstage, Firmenjubiläen oder einfach als Mitbringsel kombinieren und liebevoll verpacken.

Vinothek Rauch AG

Josef Rauch
Kniestrass 31
8640 Rapperswil
+41 (0)55 210 97 87
info@vinothekrauch.ch
www.vinothekrauch.ch

Öffnungszeiten

Mo	geschlossen
Di – Fr	09:00 – 12:00 14:00 – 18:30
Sa	09:00 – 16:00

SERVICE

Hotel Sternen

Dorfstrasse 29
9657 Unterwasser
+41 (0)71 998 62 62
info@sternen.biz
www.sternen.biz

Buchbar ab:
Saisoneröffnung
19. Dezember 2018,
inkl. Feiertage
(nach Verfügbarkeit),
Preise exkl. Kurtaxen



Winterferien-Knaller für die ganze Familie

Urlaub im Toggenburg, günstiger als im Ausland!
Familienferien im Doppelzimmer, inkl. Frühstücks-Buffer und
Abendessen (Preis pro Erw., exkl. Kurtaxe)

FAMILIENFERIEN IM STERNEN

mit 2 Übernachtungen
nur CHF 205.- statt 248.-

mit 5 Übernachtungen
nur CHF 444.- statt 570.-

mit 7 Übernachtungen
nur CHF 555.- statt 798.-

KINDER- SPEZIALPREIS

gültig für alle Knaller-Angebote
2 Kinder (bis 16 Jahre) im separaten Zimmer,
inkl. Frühstücks-Buffer und Abendessen

Nur CHF 100.-
pro Zimmer und Nacht



**KAUFEN
SIE GENUSS.**

WWW.FINETODINE.SHOP

APD Addimat AG

Kassen- und Ausschanksysteme

Sie suchen Mehrwert. Wir bieten ihn.
Einfach in der Bedienung, schnell in der
Bearbeitung und platzsparend im Einsatz.



APD Addimat AG
Etzelmat 5
5430 Wettingen
Telefon: 056 427 45 45
www.apdaddimat.ch

poinz

DOWNLOAD POINZ FOR FREE



**#BELOHNE
DICH SELBST**

Angebote, Stempelkarten & Coupons
aus deiner Nähe in nur einer App.

Betty Assi

Erst Kommunikation macht Marken gross und stark.

Das Magazin der Kommunikationswirtschaft. Jetzt kostenloses Probe-Exemplar bestellen: abo@persoenlich.com

persönlich

SÄNTIS SINGLE MALT

WHISKY AUS APPENZELL



**TASTING-SET
SÄNTIS MALT
HIMMELBERG**
Flasche 50cl mit
zwei Gläsern

CHF 59.-



**EXKLUSIV:
SÄNTIS MALT PRIVATE
CASK, NUMMERIERTE
FLASCHEN MIT
SPEZIELLEM FINISH**

Madeira Smoke Cask Nr. 6705,
Sauternes Cask Nr. 5101,
Flasche 50cl

CHF 89.-



Am Fusse des Appenzeller Alpsteingebirges liegen die verborgenen Keller der Familie Locher, wo der Sántis Malt heranreift. Würzige Gerste, reines Quellwasser und der sorgfältige Ausbau in bis zu 130 Jahre alten Bierfässern aus Eichenholz geben diesem Swiss Single Malt Whisky das einzigartige Aroma und seine preisgekrönte Qualität.

Die EDITION HIMMELBERG (43 Vol.-%) vereint eine Vielfalt an würzigen und fruchtigen Aromen. Das Geheimnis dabei liegt in der Umlagerung vom Bierfass in verschiedene Weinfässer. Noch exklusiver sind die PRIVATE-CASK-Abfüllungen (48 Vol.-%), welche den Finish in edlen 50-Liter-Fässern erhalten.

BESTELLEN SIE ONLINE

WWW.FINETODINE.SHOP

Netzwerk aus einer Hand

Bestimmt sind Sie in den letzten Monaten auch mit der grossen Umstellung in der Telefon-Welt konfrontiert worden. Die Swisscom macht ihren Kunden nun immer mehr Druck, die alten analogen und ISDN-Leitungen in neue, internetbasierte Anschlüsse umzuwandeln. Wie bei solchen Zwangsumstellungen üblich, wird es für uns Kunden meist nicht günstiger. Darum wäre es doch der ideale Zeitpunkt, über eine Alternative nachzudenken, oder nicht? Wenn dem nur nicht des Schweizer Bequemlichkeit oder Hemmung im Weg stünden, zu einem anderen, günstigeren Anbieter zu wechseln ...

Wir, das heisst die iNetWorx AG, haben daher vor etwas mehr als einem Jahr den «Selbstversuch» gewagt und sind «mutig» zu Sunrise gewechselt! Mobile, Festnetz und Internet – alles aus einer Hand. Das ist derart reibungslos verlaufen, dass man sich im Nachhinein fragt, wieso man mit diesem Schritt so lange zugewartet hat. Die Qualität ist top und der Preis rund ein Drittel tiefer als vorher.

Mit der Umstellung auf internetbasierte Telefonie hält auch die Cloud Einzug in die Telefonie-Welt. Die grosse, teure Telefonanlage vor Ort ist out. In ist dafür die flexible cloudbasierte Telefonanlage, die sogenannte Cloud PBX. Diese Lösung ist gerade für kleinere und mittlere Betriebe interessant. Wie bei den meisten Cloud-Lösungen bezahlt man auch bei einer Cloud PBX nur, was man nutzt: Zum Beispiel wird die Anzahl Nutzer pro Monat abgerechnet und nicht mit starren Lizenzen «auf Lebzeiten» im Voraus gekauft.

Unser Fazit: Der Wechsel zu Sunrise hat sich bei uns schon im ersten Monat ausbezahlt. Eine Top-Lösung zu einem noch besseren Preis. Was will man mehr?

Samuel Alfano



Samuel Alfano ist IT Spezialist, Referent und Partner in der auf Kommunikation und Datensicherheit spezialisierten iNetWorx AG. Sie erreichen ihn per E-Mail unter: s.alfano@inetworx.ch.

VON UNS DIE QUALITÄT

vom Fischfang bis in die Fischküche



Almedin Djurdjevic
Leitung
DER FRISCH-FISCH MERCATO
Zürich-Altstetten

**DER FRISCH-FISCH
MERCATO**
www.der-frisch-fisch.ch

Zürich Mürtschenstr. 26
bei Letzipark
044 492 28 28

Zürich-Altstetten Dietikon
Baar Dietlikon Pfäffikon SZ
Pratteln St. Margrethen

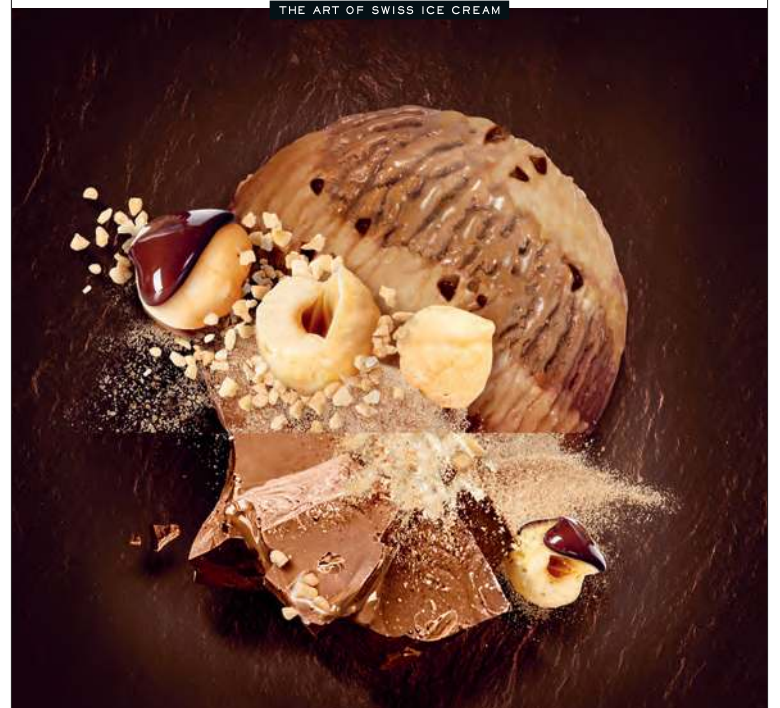
BON gültig bis 30.11.18 für einen Einkauf, nicht kumulierbar

**DER FRISCH-FISCH
MERCATO**

20%
MTOS

MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM



ENTDECKEN SIE

— WINTER LIMITED EDITION —

CHOCOLATE LOVERS





ZÜRCHER WIENACHTSDORF AM BELLEVUE



GLÜHWEINAPERO

ZUM AUFWÄRMEN

&

FONDUEPLAUSCH

&

EISSTOCKSCHIESSEN

FÜRS GANZE TEAM



WIENACHTSDORF.CH



Spezialisten für Premium-Destillate

Sind Sie schon einmal in eines unserer wunderschönen Fachgeschäfte eingetreten? Über 4000 Premium-Destillate aus den Bereichen Whisky, Rum, Grappa, Cognac, Gin, Port und vielen mehr warten auf Sie.

Glen Fahn «The Pearl» Zürich

Ganz besonders möchte ich Ihnen einen Besuch bei unserem Team von Glen Fahn «The Pearl» im Herzen der Zürcher Altstadt empfehlen. Fast alle Produkte stehen zur Verkostung für Sie bereit; bei uns finden Sie immer das Richtige.

Raritäten im Webshop

Es stehen Tausende seltener Trink-, Sammel- und Investitions-Objekte zur Auswahl. Wertvolle Raritäten für das kleine und grosse Budget (meist leider Einzelflaschen) – in Top-Zuständen – alles an Lager.

Oder möchten Sie einfach und bequem von zu Hause einkaufen? Unser Webshop lässt kaum Wünsche offen. Für nur CHF 5.– erhalten Sie Ihre Bestellung dann auch gleich als Heimlieferung.

www.glenfahn.com

Glen Fahn «The Pearl»

Oberdorfstrasse 5
8001 Zürich
+41 (0)44 520 09 87
www.glenfahn.com

Öffnungszeiten

Mo – Mi 11:00 – 19:00
Do – Fr 11:00 – 20:00
Sa 10:00 – 18:00

SCHWEIZER PREMIERE SPEYBURN SINGLE CASKS – SINGLE MALT WHISKYS DER SUPERLATIVE!

Die Speyburn Distillery – erbaut 1897 im Herzen der Speyside in Rothes, versteckt in den Hügeln und den umliegenden Wäldern. Seit über 100 Jahren befindet sie sich im «Dornröschenschlaf», fast unbemerkt und unbekannt, verdrängt und im Schatten der grossen und berühmten Destillereien in nächster Nähe. Aber das wird sich ändern! Erstmals konnten wir die Lagerhäuser von Speyburn betreten und zwei Einzelfässer wählen, die das Potential und die Charakteristiken der Destillery in wundervollster Weise repräsentieren.

Speyburn 2004 14 years Cask No. 258 (EX-Bourbon-Fass 1st fill)

und

Speyburn 2004 14 years Cask No. 244 (EX-Sherry-Butt 1st fill)

Beide Abfüllungen sind schlicht grandios und ein Muss für alle Liebhaber edler und bezahlbarer Whiskys! Sie werden begeistert sein – die ersten zwei Speyburn-Single-Cask-Abfüllungen exklusiv für Sie und die Schweiz, ein Versprechen für die Zukunft. (Dieter Messmer)



Für nur CHF 125.–

52,5 Vol.-%,
limitiert auf 708 Flaschen,
Cask No. 244



Für nur CHF 99.–

52,5 Vol.-%,
limitiert auf 240 Flaschen,
Cask No. 258

Kommen Sie auf den Geschmack!



3 Ausgaben von marmite zum Schnupperpreis.
Bestellen Sie jetzt Ihr Probeabo per E-Mail an:

abo.ftd@marmite.ch

oder per Telefon 044 450 29 49

Angebot gültig bis 30. Juni 2019

Für Genuss zu Interdiscount!

**Inter
Discount**

Einkaufen wie es dir gefällt



Art. 943005

Ausgefallene Fonduebar für die kühlere Jahreszeit

Racletteplausch auf der Alp



Art. 951280

Für kulinarische Höhenflüge!



Art. 944405



Art. 912139

Latte Macchiato



Art. 945046



Art. 951836

Asteus Steaker für perfekt gegrillte Steaks



Art. 909476