

FINE TO DINE ZÜRICH

Ausgabe 2
Frühling Sommer 2019



Top-Restaurants in Stadt und Land



Bellavista:
Mediterranes
am Mittag
Seite 7

Bauschänzli:
Im neuen
Glanz
Seite 13

Stürmeierhuus:
Erfrischend
altherwürdig
Seite 17

Aeschbacher:
«Ich probiere
gerne Neues»
Seite 34

beer4you

Express-
lieferung
noch am gleichen Tag



Dein Bier. Geliefert.

Jetzt einfach und bequem bestellen und noch heute genießen.



Vielfältiges Getränke-
Sortiment



Gratislieferung bis zum
Kühlschrank



Leergutrücknahme &
Depotrückvergütung

beer4you.ch



RESTAURANTS MIT IDENTITÄT

Christa Rigozzis Interviewgast dieser Ausgabe ist Kurt Aeschbacher und er hat uns aus dem Herzen gesprochen: «Ein Restaurant muss für mich eine klare Identität haben. Das kann eine altmodische Beiz sein, ein Pop-up-Restaurant an einem lustigen Ort mit innovativen jungen Menschen oder ein Feinschmecker-Lokal mit einem Kochkünstler am Herd.» Das spannende Interview finden Sie auf Seite 34.

Diesen Bogen von der klaren Identität können wir mit den im neuen FINE TO DINE vorgestellten Restaurants wunderbar weiterspannen am Beispiel von drei Betrieben:

Juan Carmody, der neue Chef im Casa Aurelio, hat es tunlichst vermieden, alles auf den Kopf zu stellen. Die einmalige Atmosphäre, das einzigartige Valet Parking mitten im Chreis Cheib, die überbordende Gastfreundschaft, die üppigen Köstlichkeiten und schon am Mittag Weingenuss, wie es sonst nur noch südlich des Gottards vorkommt, ziehen ein bunt gemischtes Publikum an, welches vor allem Genuss und Lebensfreude verbindet. Identität pur.

Ein Beispiel mit ausgeprägter Identität auf dem Lande ist der Juckerhof. Was die Jucker-Brüder mit ihrem Team in den letzten 20 Jahren auf die Beine gestellt haben, verdient mehr als nur Anerkennung. Gehen Sie hin, es lohnt sich auch ausserhalb der Kürbiszeit – nur schon wegen den Geissli, Häsli, dem Hofladen, den verschiedenen Frische-Buffets im Selbstbedienungsrestaurant und natürlich der unmittelbaren Nähe des Bauernhofs zum Pfäffikersee. Hier wagen wir die Gleichung Identität = Innovation.

Alles Österreich in Zürich im Hofwiesen direkt bei der Tramhaltestelle Hofwiesen im Allenmoosquartier. Identität modern umgesetzt vom Ambiente her, kombiniert mit konsequent österreichischen Gerichten wie Topfen-Knödeln, Tafelspitz, Wiener Schnitzel (eines der besten ausserhalb Wiens!). Lassen Sie sich von der österreichischen Herzlichkeit im Service verwöhnen.

Geburtstagsgeschenk mit Pfiff gefällig? Mit einem FINE TO DINE-Restaurant-Gutschein erhält die beschenkte Person nicht nur einen tollen Wertgutschein, sondern gleichzeitig eine Empfehlung von rund 100 Restaurants in (fast) der ganzen Schweiz, wo die Gutscheine eingelöst werden können. Profitieren Sie von der einmaligen – zeitlich befristeten – Aktion, wo es für 100 Franken einen Gegenwert von 150 Franken! gibt.

Wir wünschen Ihnen viel Lesespass. In der Zeitung und auf finetodine.ch.

Johann Rudolf Meier und Ralph Lindenmann

PASSUGGER

QUELLE DER *Gastfreundschaft* SEIT 1896



In dieser Ausgabe



8

Co Chin Chin



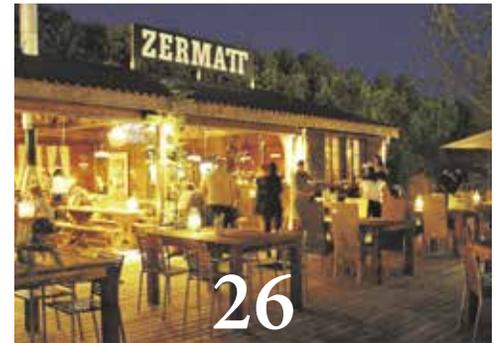
10

Masi Wine Bar & Restaurant



19

Savoy Hotel Baur en Ville



26

Baracca Zermatt Kloten

Bellavista	7	Baracca Zermatt Kloten	26
Co Chin Chin	8	Restaurant Le Cèdre Maurice	29
Jucker Farm	9	Ristorante D'Aurora	30
Masi Wine Bar & Restaurant	10	Gasthaus Hofwiesen	30
Bauschänzli	13	Sunstar Hotel Piemont	31
Restaurant Tessin Grotto	14	Oliver Twist Pub	33
Der Sonnenberg	15	Interview mit Kurt Aeschbacher	34
Luigia	15	HATO Fine Asian Cuisine	37
Restaurant Ascot	16	Restaurant Tre Fratelli	41
Restaurant Stürmeierhuus	17	Bloggerin Zoe Torinesi mit Rezept	42
Restaurant Turbinenhaus	18	Restaurant Camino	45
Restaurant Neue Forch	18	Restaurant Papa Joe's & Hotel California	47
Savoy Hotel Baur en Ville	19	Kafi Züri	48
Grand Hotel Les Trois Rois Basel	20	Restaurant First Ottikon	49
Restaurant Alpenrose	21	Heiraten im Schloss Bottmingen	52
QN World Effretikon	22		
Casa Aurelio	24		

IMPRESSUM

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

Auflage in Restaurants und Verteilung via Partner, Lieferanten und Inserenten

Auflage

425 000 Exemplare

Herausgeber

FINE TO DINE GENUSS AG
Postfach, 4102 Binningen

Redaktion

FINE TO DINE

Jan Graber, graber-texte.ch

Interview: Christa Rigozzi

Blogs, Nadja Borer,
redaktion@finetodine.ch

Lektorat/Korrektorat

Iris Leutert,
leutert-uebersetzungen.ch

Verlag

Ralph Lindenmann
Johann Rudolf Meier

Anzeigen

Marion Bichsel
anzeigen@finetodine.ch

Druck

DZZ Druckzentrum Zürich AG

Cover

Kurt Aeschbacher beim Interview
im Restaurant Hato, Zürich (Bild: jag)

Alle Urheberrechte liegen bei
FINE TO DINE GENUSS AG

Hinweis:

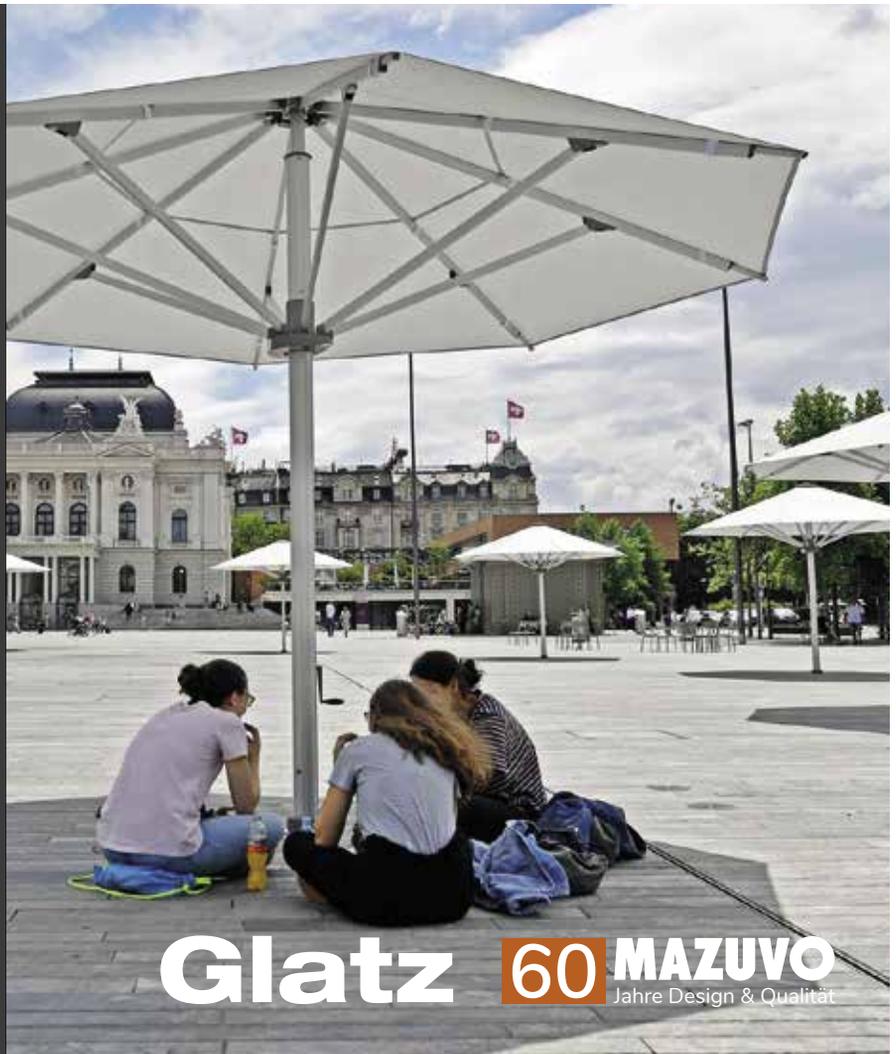
Die vom Verlag ausgesuchten Qualitätsbetriebe leisten einen Unkostenbeitrag an die Produktion und Verteilung. Sie erhalten eine angemessene Anzahl Zeitungen zur freien Verfügung. FINE TO DINE ZÜRICH ist in Zusammenarbeit mit den vorgestellten Restaurants entstanden.

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.

MAZUVO.

Premium-Partner für
Glatz Sonnenschirme:
vom Sechseläuten-
platz bis zum privaten
Garten.

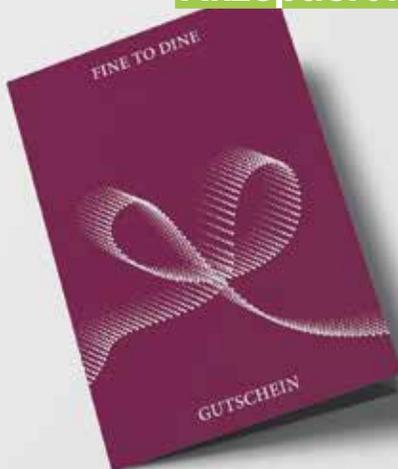
BRUNNENSTRASSE 14
8604 VOLKETSCHWIL
WWW.MAZUVO.CH



Glatz **60** **MAZUVO**
Jahre Design & Qualität

GENUSS UND FREUDE SCHENKEN...

...mit dem Restaurant-Gutschein von FINE TO DINE.
Akzeptiert in rund 100 verschiedenen Schweizer Restaurants



**JETZT mit hochwertigen FINE TO DINE-
Restaurant-Gutscheinen von der Früh-
jahrsaktion profitieren: +50% geschenkt!**

Kaufen Sie z.B. einen Gutschein
im Wert von 100 Franken und wir
schenken Ihnen zusätzlich 50 Franken
= 150 Franken Gutscheinwert!

Bestellen Sie auf finetodine.ch
und aktivieren Sie im Warenkorb
den Gutschein-Code: FTDZH2

Diese Vorteilsaktion läuft bis 30. Juli 2019.
Die Gültigkeit der Gutscheine beträgt 2 Jahre.

FINE TO DINE-Restaurant-Gutscheine werden u.a. in folgenden
Restaurants akzeptiert:

Die Waid, Zürich / **HATO**, Zürich / **Tre Fratelli**, Zürich /
Casa Aurelio, Zürich / **Schützenhaus**, Basel / **Camino**, Zürich /
Alpenrose, Zürich / **NOOHN**, Basel / **Oliver Twist**, Zürich /
Carlton, Zürich / **First**, Ottikon / **Baracca Zermatt**, Kloten /
Les Halles, Zürich / **Tessin Grotto**, Zürich / **Le Cèdre**, Zürich /
Weiherschloss, Bottmingen / **QN World**, Effretikon /
Himmapan Lodge, Rapperswil-Jona / **Turbinenhaus**, Zürich

Auf finetodine.ch finden Sie alle Informationen
zu den teilnehmenden Restaurants. Rund 100
Restaurants im Grossraum Basel, Zürich und
weiteren Regionen der Schweiz.





Genuss im besten Licht

Fernab der Stadtheftik und nur einen Steinwurf vom wissenschaftlichen Treiben auf dem Campus Hönggerberg der ETH Zürich entfernt liegt das einladende Restaurant Bellavista. Im freistehenden, hellen Glaspavillon mit der einnehmenden Architektur (wir befinden uns notabene in der Nähe des Departements für Architektur der ETH) wird gewissermassen Genuss ins beste Licht gerückt. Ein kreatives Team um Geschäftsführerin Toja Rauch sorgt dabei für kulinarische Abwechslung. Auf die Teller kommen mediterran inspirierte Gerichte, gekocht wird mit hochwertigen und marktfrischen Produkten. Und dies zu einem fairen Preis: Ein Zwei-Gang-Menü inklusive Wasser und Kaffee gibt's ab 24 Franken.

Zwar ist das Bellavista unter der Woche nur über Mittag und an Wochenenden zu besonderen Anlässen geöffnet. Aber auch wenn es zu ist, kann es offen sein: Ausserhalb der Öffnungszeiten und an Wochenenden lässt sich das Lokal für private oder geschäftliche Anlässe mieten – egal ob für Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenfeiern. Die Gastgeber gehen flexibel auf alle Wünsche ein und stellen das passende Angebot zusammen. Die grosszügigen Räume mit Gastraum, Bar, Lounge und einem Aussenbereich mit Terrasse eignen sich zudem gut für Bankette mit bis zu 80 Personen und Apéros für bis zu 200 Personen.

Auch wenn es etwas weg von der Stadt liegt, das Restaurant ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem Auto einfach erreichbar. Zu Fuss liegt es nur fünf Minuten von der Bushaltestelle ETH Hönggerberg und vom Parkhaus der ETH Zürich entfernt.

Kurz: Das Bellavista ist mit seinen hellen Räumen und warmen Holzelementen ein besonderer Ort zum Entschleunigen. Es bietet eine entspannte Atmosphäre für Menschen, die nicht nur gerne gut essen, sondern auch das Auge mitgeniessen lassen wollen.

Bellavista

Hönggerberggring 47
8093 Zürich
+41 (0)44 633 01 91
info@bellavista-ethz.ch
bellavista-ethz.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:15 – 14:00

Anlässe jederzeit nach Vereinbarung

VERANSTALTUNGEN

DEN GANZEN JUNI 2019

Flammkuchenwochen

Montag bis Freitag, von 11:15 bis 14:00 Uhr

2. – 6. SEPTEMBER 2019

Tatarwoche

Spezialkarte mit Tatarspezialitäten

BELLAVISTA



Reise nach Vietnam

Co Chin Chin

Gasometerstrasse 7
8005 Zürich
+41 (0)44 211 99 77
salut@cochinchin.com
cochinchin.ch

Öffnungszeiten

Di – Fr 11:00 – 14:30
18:00 – 23:00
Sa 10:00 – 24:00
So 10:00 – 21:00
(mit Weekend-Brunch)
Mo geschlossen

Natürlich könnten wir darüber diskutieren, ob es politisch korrekt ist, ein Restaurant nach einer alten Kolonie zu benennen. Im Fall des Restaurants Co Chin Chin, das seinen Namen der ehemaligen französischen Kolonie Cochinchine in Südvietsnam entlehnt, lassen wir diesen Disput aber beiseite: Die Küche des charmanten Lokals in der ehemaligen Bermuda-Garage im Kreis 5 ist schlicht zu verführerisch, um sich Gedanken zu Politischem und Weltlichem zu machen; sie nimmt einen mit in ganz andere Sphären.

Auf den Tisch kommt im Co Chin Chin – der Name verpflichtet – Vietnamesisches mit französischem Einschlag. Für die Authentizität der Gerichte sorgt ein vietnamesisches Küchenteam, das die Speisen immer frisch, ohne Zusatzstoffe und glutenfrei zubereitet. Aus den Töpfen zaubert es vietnamesische Klassiker wie etwa die reichhaltigen Pho-Suppen, den wunderbaren Reisnudelsalat Bo Bun mit Frühlingsrollen, die knusprige Reiscrêpe Banh Xeo mit Rindfleisch oder Ga Rôti: zarte Pouletschenkel, die nach Grossmutter Vos Rezept würzig mariniert wurden. Das ist nicht nur Marketing: Es handelt sich tatsächlich um die vietnamesische Grossmutter der Betreiberin Sabrina Phuong-Thi-Marbacher, die das Co Chin Chin zusammen mit Fabio Gardoni führt. Von der Grossmutter gelangte das Rezept über die Mutter zu Phuong-Thi-Marbacher, die es in die Küche des Restaurants weitergab.

Die vietnamesischen Köstlichkeiten liessen das Co Chin Chin, das im November 2016 seine Türen öffnete, schnell zum Stadtgespräch werden. Für zusätzliche Attraktivität dürfte der urbane Chic des Lokals mit seinen grossen Fenstern gesorgt haben. Kurz: Das Restaurant ist jeweils schnell ausgebucht. Die Betreiber sorgen indessen dafür, dass sich auch bei hohem Andrang meist ein Plätzchen finden lässt: Die Tische im vorderen Teil des Restaurants können nämlich nicht reserviert werden und im Sommer bietet der lauschige Garten im Innenhof zusätzliche Plätze. Falls dennoch jeder Tisch besetzt sein sollte, versüsst man sich das Warten an der Bar mit einem der vietnamesisch inspirierten Cocktail-Kreationen – zum Beispiel mit einem Co Chin Spritz.

CO CHIN CHIN
* 1970-1975 * 1975 * 1975 *



Ein echter «Buurezmorge»

Was Wochenendbrunches betrifft, sind der Juckerhof in Seegräben und der Bächlihof in Jona (beides Betriebe der Jucker Farm AG) ebenso Geheimtipp wie hippe Destination. In beiden Betrieben kommen Städter (und selbstverständlich auch andere Besucher) in den Genuss idyllischen Bauernhof-Feelings und von Produkten direkt vom Land. Auf beiden Höfen finden Gäste zum Beispiel noch einen typisch rauchigen Schüblig auf dem Frühstücksbuffet vor; geboten wird hier ganz allgemein mehr als nur ein gewöhnlicher Buurezmorge. Sollen wir Ihnen den Mund wässrig machen?

Beginnen wir mit dem frischen Holzofenbrot – zu einem Grossteil mit hofeigenem Mehl gebacken –, selbstgekochten Konfitüren, Käse aus der «Natürli»-Region inklusive des weitherum bekannten Bries vom Bachtel. Fahren wir fort mit selbstgemachten Gipfeli, warmen Waffeln und Pancakes, hofeigenem Müesli, saisonalen Früchten und frischem Apfelsaft. Für Überraschungen gut ist das warme Buffet mit

Genüssen aus der hofeigenen Küche. Auf die Gäste warten freilich auch Spiegeleier, Rührei, Speck und Würste. Hausgemachte Wähen und Blechkuchen laden zudem zum Verweilen bis am Nachmittag ein. Apropos sitzen bleiben und plaudern: Der Juckerhof und der Bächlihof sind ideale Destinationen für Familien. Denn in den grosszügig gestalteten Anlagen können sich die Kinder nach Belieben austoben, während die Grossen den zweiten oder dritten Latte macchiato trinken.

Jucker Farm AG
+41 (0)44 934 34 84
info@juckerfarm.ch
juckerfarm.ch

Öffnungszeiten
365 Tage, je nach Saison,
siehe Website

AUF DEM HOF

Der Buurezmorge findet jeden Samstag und Sonntag sowie an Feiertagen statt. Die Brunches sind an den Sonntagen jeweils schnell ausgebucht, samstags hat es mehr Platz. Wer spontan kommen will, sollte sich also früh auf die Socken machen.

Jucker
FARM



Das Veneto im Seefeld

Ein Carpaccio Cipriani nach Urrezept auf dem Teller und ein Top-Amarone im Glas, ohne dafür nach Venedig oder ins Veneto reisen zu müssen? Absolut! In der Masi Wine Bar & Restaurant im Zürcher Seefeld dreht sich alles um die venezianische Ess- und Trinkkultur.

Masi
Wine Bar & Restaurant
 Seefeldstrasse 5
 8008 Zürich
 +41 (0)44 252 52 12
 info@masiwinebar.ch
 masiwinebar.ch

Öffnungszeiten
Restaurant
 Mo – Sa 11:30 – 23:30
Bar
 Mo – Do 11:30 – 23:30
 Fr – Sa 11:30 – 01:00

MASI[®]
 WINE BAR
 RESTAURANT

DA

Bindella
 la vita è bella

Amarone gilt als einer der Leitsterne in der weiten Welt der Weine. Die Tradition im Veneto, Traubenbeeren antrocknen zu lassen, um ihre Kraft und Süsse zu steigern – das «Appassimento» –, macht den Amarone und seine kleinen Brüder, den Ripasso und Recioto, nicht nur bei Kennern, sondern auch beim breiten Publikum beliebt. Besondere Leuchtkraft in Bezug auf Amaroni hat der Name Masi. Das Weinhaus, das sich im Besitz der Familie Boscaini befindet, gehört zwar nicht zu den einzigen Produzenten, die das Appassimento-Verfahren anwenden, aber zu denen, die es schon sehr lange machen.

Doch zurück vom Veneto nach Zürich: Ein Leitstern in Sachen venetische Ess- und Trinkkultur ist hier ein

Haus, das ebenfalls den Namen Masi trägt – die Masi Bar & Restaurant, die – der Name verrät's – aus einer gemütlichen Weinbar und einem edlen Restaurant besteht.

Die Verwandtschaft des Lokals mit dem venezianischen Weinhaus ist nicht zufällig: Beim Restaurant handelt es sich um ein Gemeinschaftsprojekt des Weinhändlers und Gastronomen Rudi Bindella mit der Familie Boscaini. Mit der Folge, dass hier natürlich die Weine des weltweit bekannten Weinhauses im Zentrum stehen und in ihrer Vielseitigkeit probiert werden dürfen: Die hochwertigen Masi-Tropfen werden sowohl flaschen- wie auch glasweise ausgeschenkt. Die Palette reicht dabei vom güns-



tigen Rosso Verona bis hin zum vollmundigen Spitzen-Amarone Riserva di Costasera.

Nicht nur önologische Erhellungen stehen auf der Karte des stilvoll eingerichteten Restaurants am Eingangstor zum Zürcher Seefeld. Aufgetischt werden auch typische Gerichte aus dem Veneto. Zu den Klassikern gehören beispielsweise die Kalbsleberli, die in Zürich originalgetreu mit Polenta serviert werden. Immer einen Versuch wert sind die hausgemachten Pasta-Spezialitäten wie etwa Gnocchi alla Giardinale mit Gorgonzola-Sauce oder Fettuccine al Ragù di manzo. Bestellt werden kann hier auch ein Gericht mit einem legendären Ruf – das Carpaccio Cipriani: Das hauchdünn geschnittene Rindfleisch vom Ent-

recôte kommt mit einer sämigen Sauce, die – so will es das Originalrezept von Harry's Bar in Venedig – in einem Gittermuster über das Fleisch gegeben wird.

Und weil zur Italianità auch eine gesunde Portion Lebenslust gehört, finden sowohl in der Bar wie auch im Restaurant regelmässig Jazzkonzerte, Big-Bottle-Events und Wine-and-Dine-Anlässe statt. Diesen verleihen sporadische Besuche der Familie Boscaini einen besonderen Glanz.



Bild: C-Films



Die Reformationswurst aus dem Kinofilm

Nebendarstellerin im Film «Zwingli» ist eine richtige Zürcher Spezialität: Kellers «1519 Reformationswurst». Sie macht Historie erlebbar und lässt einem auch heute noch das Wasser im Mund zusammenlaufen.

«Grilliert oder gekocht» spaltet die Lager fast so wie «geschüttelt oder gerührt». Metzgermeister Urs Keller aus Zürich Wiedikon sieht das etwas gelassener. Er empfiehlt die Zubereitung der geräucherten Wurst je nach Jahreszeit und dem persönlichen Gusto entweder gebraten, grilliert oder gekocht (Wasser soll nur sieden!). So können Wurstliebhaber aller Couleur Kellers Reformationswürste auf unterschiedliche Arten geniessen.

Die von Urs Keller und seinem Team extra zum 500-Jahre-Jubiläum der Zürcher Reformation nach altem überliefertem Rezept entwickelte, spezielle Wurst ist eine weitere Züri-Spezialität der Metzgerei Keller und wurde auf den Namen «1519 Reformationswurst» getauft. Sie wird in Zürich aus Schweizer Schweinefleisch hergestellt, mit authentischer Würzmischung und Pistazien.

Wiedikerli – heiss geliebte Rostbratwurst seit 25 Jahren

Das klassische «Original-Wiedikerli» ist weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt und seit einem Vierteljahrhundert beliebt. Es fehlt an keinem Streetfood-Festival oder Weihnachtsmarkt. Nebst dem geschmackvollen «Original-Wiedikerli» mit Schweinefleisch haben die Tüftler vom Manesseplatz drei weitere Geschmacksrichtungen kreiert:

Das «Kalbfleisch-Wiedikerli» mit magerem Kalbfleisch, das «Fenchel-Wiedikerli» mit aromatischen Fenchelsamen und für die Liebhaber scharfer Genüsse das «Wiedikerli-Picante» mit Peperoncini-Würzmischung. Die Grillsaison kann beginnen!

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
metzgerei-keller.ch



Fünf Ecken der Gastfreundschaft

Es war kein Ort der Gastfreundschaft: Gebaut wurde das Bauschänzli einst als Wasserfestung, um mögliche Eindringlinge von Zürich fernzuhalten. Wie viel besser haben wir es heute, denn seit über hundert Jahren hat das 1657 errichtete Bollwerk den gegenteiligen Zweck: Die fünfeckige Insel lädt Gäste zum Geniessen, Schnabulieren und geselligen Zusammensein ein.

Doch von vorne: Das Bauschänzli wird seit 2019 von einem neuen Pächter geführt und erstrahlt seitdem in neuem Glanz. Wobei nun nicht gleich alles anders ist. So wird das Oktoberfest weiterhin hier stattfinden und der Conelli-Zirkus hat ebenso seinen festen Platz vor Weihnachten. Diese Daten aber liegen bereits wieder in der kalten Saison, hier aber soll es um den Sommer gehen: um die herrlich sonnigen Abende an der vorbeiziehenden Limmat und das vielseitige kulinarische Angebot während der warmen Monate.

Das Bauschänzli bietet sowohl einen bedienten Restaurantbereich, wo es sich Gäste gut gehen lassen können und auch für mal wichtigere Gespräche genügend Privatsphäre finden. Daneben befindet sich der Biergarten mit Selbstbedienung und seinem breiten Angebot an Speisen, wo sich Menüs nach eigenem Gusto zusammenstellen lassen. Auf der Karte stehen Klassiker wie das Züri Geschnetzelte

mit Rösti oder die Egli-Fischknusperli im Wädenswiler Bierteig, aber auch eine Chili-Wurst vom Grill. Selbst ein Toggenburger Bergkäse-Fondue lässt sich bestellen, wobei dieses wohl eher von Touristen geordert wird. Aber auch für eine Kugel Glacé und einen schnellen Espresso bietet sich die lauschige Insel mit ihren stolzen Kastanienbäumen an. Damit nicht genug: Auf dem ehemaligen Bollwerk sorgen allerlei unterhaltsame Anlässe fürs Vergnügen. Neben Pétanque-Spielen finden so zum Beispiel Tanzabende und sonntags jeweils ein Jazz-Brunch statt. Also: Hingehen, geniessen, zuhören und die Gedanken zusammen mit der Limmat der Aare zufließen und von da in den Rhein und bis hinein in die Nordsee ziehen lassen.

Bauschänzli

Stadtquai 2
8001 Zürich
+41 (0)44 212 49 19
info@bauschaenzli.com
bauschaenzli.com

Öffnungszeiten

Restaurant

bei gutem Wetter
täglich 11:30 – 14:00
17:30 – 22:00

Biergarten

bei gutem Wetter
täglich 11:00 – 23:00

Grill

bei jedem Wetter
täglich 11:00 – 22:45

VERANSTALTUNGEN

JEDEN DIENSTAG

Pétanque

JEDEN DONNERSTAG

Tanzabend

JEDEN SONNTAG

Jazz-Brunch



BIERGARTEN



Kulinarische Grüsse aus der Sonnenstube

Restaurant

Tessin Grotto

Waidbadstrasse 151
8037 Zürich
+41 (0)44 271 47 50
info@tessin-grotto.ch
tessin-grotto.ch

Öffnungszeiten

Mi - So 09:00 - 23:00

Das Restaurant Waid mit seiner spektakulären Sicht über die Stadt, den See und auf die Glarner Alpen ist Stadtzürchern natürlich ein Begriff. Weniger bekannt ist hingegen, was sich knapp 500 Meter weiter nördlich im Wald befindet – das Tessin! Zumindest in kulinarischem Sinn: Hier nämlich steht in einer lauschigen Waldlichtung das zum Restaurant Waid gehörende Tessin Grotto mit seiner grossen Auswahl an Tessiner Spezialitäten. Crostini, Ossobuco Ticinese, Brasato di Manzo, Pollo al Forno, Pasta und natürlich echte Tessiner Polenta stehen auf der Karte, zudem wird das ganze Jahr über ein Tessiner Käse-Fondue aufgetischt. Zu den Speisen wird Wein aus der Schweizer Sonnenstube entzapft. Das Tessin Grotto führt seines Zeichens den grössten Tessiner Weinkeller auf der Alpennordseite.

auffallend gemütlichen Holzinterieur drinnen lädt das Grotto auch an Regentagen (und freilich auch im Herbst und Winter) zum Besuch ein. Auf die Gäste wartet neben dem gemütlich-rustikalen Camino mit dem echten Cheminée, das bei garstigem Wetter selbstverständlich angezündet wird, ein kleines Separato für privatere Momente sowie ein Speisesaal für grössere Gruppen und Events.

Wer mit vollgeschlagenem Bauch einen Verdauungsspaziergang vom Tessin zurück nach Zürich machen will, geht am besten direkt den Hang hinunter und sieht nach wenigen Schritten die Stadt unter sich liegen.

Le delizie per il palato (die Gaumenfreuden) werden bei schönem Wetter draussen auf der Terrasse unter schattenspendenden Platanen genossen. Die Gäste sitzen an originalen Tessiner Steintischen und -bänken oder beim malerischen Teich, der an heissen Tagen für zusätzliche Kühlung sorgt. Mit seinem





Über den Dächern von Zürich

Hoch oben – und dies darf wortwörtlich verstanden werden – wartet die atemberaubende Aussicht: Es gibt nur eine Handvoll Restaurants in Zürich, die mit einem ähnlich spektakulären Blick über die Dächer Zürichs aufwarten können wie das Restaurant Sonnenberg. Aber nicht nur deswegen ist das Traditionsrestaurant ein beliebter Treffpunkt für Stadtzürcher und weitangereiste Geniesser, die sich eine Auszeit mit Ausblick gönnen wollen.

Denn ebenfalls zuoberst, nun aber im kulinarischen Sinn, stehen die vielfältige Küche, die Auswahl an edlen Tropfen und die Gastfreundschaft. Armin Waldvogel, Kay Schultz und ihr Team kümmern sich um das Wohl der Gäste. Die Karte wartet mit regelmässig wechselnden saisonalen Gerichten aus einer innovativ gedachten Küche auf. Zu Schultz' Spezialitäten gehört zum Beispiel die mit schottischem Whisky flambierte Kalbshaxe. Nicht nur Fleischtiger kommen aber auf ihre Kosten, Veganer fühlen sich wegen des vielseitigen Angebots ebenso willkommen. Besondere Freude dürften die Tierfreunde am Vegan Monday haben: Jeden Montag steht eine Auswahl zusätzlicher veganer Speisen auf der Karte.

Apropos wiederkehrende Genüsse: Jeden zweiten Donnerstag trifft man sich auf der Terrasse ausserdem zum Afterwork-Apéro in der lauschigen Lounge – was uns zurück zum Prunkstück des Sonnenbergs bringt: die Panoramaterrasse. Wegen der spektakulären Lage ist der Sonnenberg ein beliebter Ort für Businesslunches, Hochzeiten, Firmenfeiern oder ein romantisches Dinner zu zweit. Der Blick über die Stadt, den See, die Alpen und die Weinberge hinweg ins Limmattal sorgt neben den kulinarischen Highlights ziemlich sicher für unvergessliche Eindrücke.

Der Sonnenberg

Hitzigweg 15
8032 Zurich
+41 (0)44 266 97 97
restaurant
@dersonnenberg.ch
dersonnenberg.ch

Öffnungszeiten

Mo – Sa 11:30 – 24:00
So 11:30 – 22:30



Hommage an die Grossmütter

Im Jahr 2010 in Genf gegründet, schlug die Restaurantmarke Luigia einen Umweg über Nyon, Lausanne, Dubai, Fribourg und Sion ein, bevor sie nun in Zürich angekommen ist. Niedergelassen hat sich das erste Luigia der Deutschschweiz in einem der ältesten «Wolkenkratzer» der Stadt, dem 1962 gebauten Hochhaus zur Schanze. Das vormalige Lokal wurde sanft umgebaut, ohne aber die ursprünglichen architektonischen Gegebenheiten zu verändern. Entstanden ist ein Restaurant im typischen Luigia-Stil mit einladenden Räumlichkeiten, fröhlich-poppigen Farben und warmem Licht. Das Restaurant bietet 195 Plätze und einen für jedes Luigia typischen Kinderbereich mit Kino. «Jedes unserer Restaurants wird als einzigartiger Ort betrachtet und nicht als Nachbildung», verdeutlicht Gründer Luigi Guarnaccia.

Eine persönliche Komponente steckt auch im Restaurantnamen: Sowohl die Grossmutter des Gründers als auch die seines Geschäftspartners, Enrico Coppola, hiessen Luigia. Der Restaurantname sei als Hommage an alle Grossmütter zu verstehen und an ihre Leidenschaft, mit der sie kochen, was Italien-Fans wünschen: Antipasti, Salate, Pasta und Pizzen nach jedem Gusto. Der italienische Restaurantführer Gambero Rosso hat die Luigia-Pizzen mit hausgemachtem Teig zu den zehn besten der Welt (ausserhalb Italiens) gezählt. Das dürfte auch daran liegen, dass ein Grossteil der «traditionellen» Zutaten von Top-Produzenten direkt aus Italien kommt. Wenn möglich werden aber auch lokale Produkte verwendet, um die beste Qualität zu garantieren.

Kurz: Im neuen, sympathischen Luigia an der Schanze erhalten Gäste authentische, schmackhafte und erschwingliche italienische Küche in einer entspannten Atmosphäre. Was will man als Italien-Fan mehr?

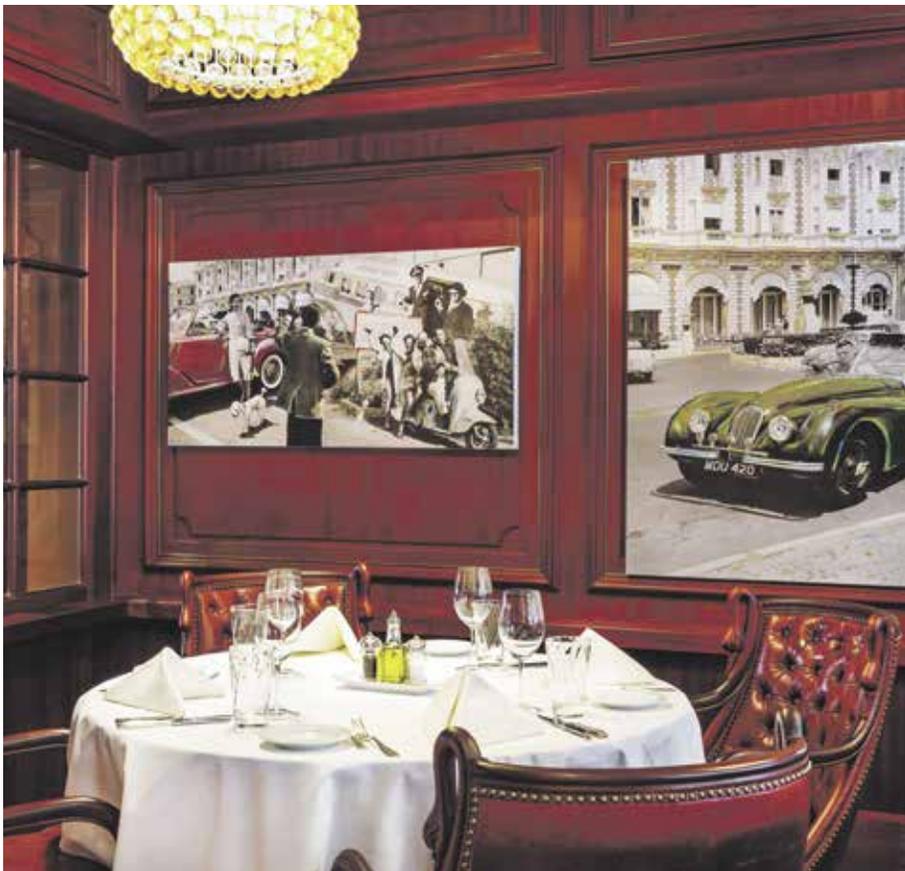
Luigia

Talstrasse 61
8001 Zürich
+41 (0)44 700 22 22
zurich@luigia.ch
luigia.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:00
18:00 – 23:00
Sa 12:00 – 23:00
So 12:00 – 22:30





Meisterhaftes Clubsandwich

Restaurant Ascot

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

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:00
18:30 – 23:30

Das Clubsandwich ist auf den ersten Blick eine einfache Sache: ein paar Scheiben getoastetes Weissbrot, Salatblätter, gebratener Speck, allenfalls grilliertes Poulet oder Truthahn, Mayonnaise, vielleicht eine Tomate und ein Ei. Das Ganze halbiert oder geviertelt, aufgetürmt und mit einem Holzspieß in aufrechter Form gehalten. Nichts dabei, denkt man.

Bis man ins Clubsandwich im Hotel Ascot gebissen hat – seines Zeichens das Beste seiner Art in der Stadt Zürich. Mit dem ersten Biss wird klar, dass die einfachsten Dinge grosser Meisterschaft bedürfen. Das 4-Sterne-Hotel Ascot mit dem in britischem Stil eingerichteten Restaurant und seinem Herzstück, der Turf Bar, hat indessen mehr als nur das Premium-Eingeklemmte zu bieten. Auf der Karte stehen beispielsweise ein US-Beef vom Wagen, das sowohl mittags wie abends serviert wird, Filet Stroganoff, knackiger Cesar Salad oder Wiener Schnitzel. «Traditionelles, neu interpretiert», lautet das Motto und so können Gäste sicher sein, dass auch diese Klassiker nicht einfach ordinär auf den Tisch kommen. Dass die Gäste gerne hierher pilgern, liegt aber auch an Gastgeber Christian Frei (seit 25 Jahren im Haus) und daran, dass viele der 100 Weine im Offenausschank ausgeschenkt werden. Erleichtert wird die Anreise zudem, weil das Haus gleich beim Bahnhof Enge liegt und über eine eigene Tiefgarage verfügt.

Dieses Jahr steht übrigens eine weitere Besonderheit auf dem Programm. Das 1954 gegründete Ascot feiert sein 65-jähriges Jubiläum – das ganze Jahr durch und jeden Monat mit einem neuen Angebot. Im Mai werden 65-Jährige beispielsweise zum Abendessen eingeladen (ohne Getränke) oder im Juli gibt's einen Dreigänger für 65 Franken (siehe auch Veranstaltungen). Das Clubsandwich aber, das sollte man sich trotzdem nicht entgehen lassen.

65 JAHRE ASCOT

MAI

1954 Geborene werden zum Abendessen eingeladen

JUNI

Cocktails für nur CHF 6.50

JULI

3 Gänge für nur CHF 65.–

AUGUST

Meetings für CHF 65.– inkl. Lunch und Kaffeepausen

SEPTEMBER

Ab 19:54 Uhr gibt's 19,54% Rabatt auf alle Bargetränke

OKTOBER

65 Jahre alte Rezepte – das Beste aus dem Kochbucharchiv

NOVEMBER

Zimmerupgrade für 65-Jährige

DEZEMBER

Ein Monat lang Weihnachten mit 65% Rabatt auf die Zimmerpreise

RESTAURANT

ASCOT



Historisches Schmuckstück

Das Stürmeierhuus darf man guten Gewissens als eines der attraktivsten Häuser Schlierens bezeichnen – der historische Riegelbau mit seinen schönen Balken gehört zu den ältesten Gebäuden des oft als unattraktiv bezeichneten Eingangstors zum Limmattal. Früher hauste im Haus der Steuereintreiber – daher der Name –, mittlerweile gehört es der Kirchgemeinde. Seit 2015 wird das Restaurant von der Stiftung Arbeitskette betrieben und bietet rund 20 Mitarbeitenden geschützte Arbeitsplätze.

Ähnlich wie bei der Alpenrose (siehe Seite 21) ist das Innere des Lokals eine Augenweide: Alte Balken prägen das rustikale Interieur, kontrastiert wird das schwere Holz von modernen Elementen, knorrige Möbel unterstreichen den heimeligen Stil. Das Stürmeierhuus hat ein weiteres Schmuckstück zu bieten: Draussen wartet ein wunderschöner, schattiger Garten mit alten Bäumen und circa 60 Sitzplätzen auf die Gäste. Sehen – und vor allem schmecken – lassen kann sich auch, was Küchenchef Matthias Schmidt mit seiner Crew den Kochtöpfen entlockt und Gastgeber Thomas Unger mit seinem Team auf den Tisch bringt. Gekocht wird gutbürgerlich, auf der Karte finden sich Klassiker wie Leberli, Zürcher Geschnetzeltes oder Pouletschenkel im Chörbli mit Chabissalat. Die Spezialität des Hauses ist allerdings

das Fondue Chinoise à discrétion. Vegetarier dürften an der fleischlosen Variante mit Gemüse und Gemüsebouillon ihre Freude haben.

Das Stürmeierhuus hat weitere Besonderheiten im Angebot. So warten neben dem Stübli für kleinere Gruppen im Obergeschoss mehrere Säle auf Hochzeits-, Geburtstags- und Firmenfeiergäste. Das Gebäude verfügt zudem über einen schönen grossen Saal mit offenem Dachwerk und Platz für bis zu 120 Personen. Wie einst der Steuereintreiber geht übrigens auch das Stürmeierhuus zu den Leuten: Firmen, die sich aus der Stürmeierküche verwöhnen lassen wollen, können das Foodmobil zu sich bestellen. Der dreirädrige Piaggio fährt die Genüsse dann bis vor die Haustüre.

Restaurant Stürmeierhuus

Freiestrasse 14
8952 Schlieren
+41 (0)44 730 09 09
stuermeierhuus
@arbeitskette.ch
stuermeierhuus.ch

Öffnungszeiten

Di – Fr	09:00 – 23:30
Sa	16:00 – 23:30
So	09:00 – 16:00

Am Montag, Samstagtag und Sonntagabend öffnen wir gerne für Ihren persönlichen Anlass.

SONNTAGSBRUNCH

An jedem letzten Sonntag des Monats wartet ein grosser Brunch à discrétion auf die Gäste. Preis für Erwachsene: CHF 42.–, für Kinder von 5 bis 12 Jahren: CHF 1.50 pro Altersjahr. Kleinkinder darunter schlemmen gratis.



Magier am Fluss

Direkt am Spazierweg neben der Limmat gelegen und mit einem schönen Gartensitzplatz gesegnet, ist das Restaurant Turbinenhaus (notabene der kleine Bruder des Tre Fratelli) die perfekte Station, um die Beine ruhen zu lassen und sich – vorzüglich um-sorgt von Alex Ritter (Bild oben, rechts), Vera Shalaku und ihrem Team – eine Erfrischung zu gönnen.

Eine Empfehlung wert ist das Turbinenhaus vor allem aber auch, weil sich in der Küche Magisches abspielt. Hier nämlich wirken Küchenchef Lukas Grossen (Bild oben, links), Gian Luca Gravagno und Sanan Yanghun. Was das Trio um den jungen und talentierten Grossen aus den Töpfen zaubert, ist – man kann es kaum anders sagen – grossartig: Der Jungkoch hat die Gabe, Geschmäcker und Produkte zusammenzubringen, die im Grunde nicht zusammengehören, und sie auf überraschende Weise dann doch zu kombinieren. So wartet auf die Gäste in den Sommermonaten beispielsweise eine Kaltschale mit Wassermelonen, Tomaten und Pfefferminze. Vielleicht darf's aber auch ein Erbsenrisotto mit Frühlingszwiebeln, Champignons und Erdbeeren sein? Und zum krönenden Abschluss gäbe es beispielsweise frisch gebackene Butterstreusel mit marinierten Erdbeeren und Sauerrahm-Glacé. «Ich schaue in den Kühlschrank und lasse mich inspirieren», sagt Grossen dazu lapidar. Eine treue Fangemeinde geniesst übrigens eins von seinen Signature-Gerichten: Die Hacktätschli gehen jeweils weg wie warme Semmeln – egal zu welcher Jahreszeit.

Restaurant Turbinenhaus
Am Wasser 55
8049 Zürich
+41 (0)43 311 58 08
restaurant-turbinenhaus.ch
info@
restaurant-turbinenhaus.ch

Öffnungszeiten
Montag geschlossen
Di – So 10:00 – 23:00



TURBINENHAUS
RESTAURANT

VERANSTALTUNGEN

BRUNCH

Sonntagsbrunch durchgehend bis 16 Uhr inklusive reduzierter Tageskarte mit Burgern oder einem Tatar. Am Abend normale Karte.



Gehobene Italianità

Die Forch kennen viele Zürcher vor allem als Wegweiser zu den Ausflugszielen auf dem Pfannenstiel. Weniger bekannt ist, dass der Weg auch nach Italien führt – ins Restaurant Neue Forch. Seit 13 Jahren führt Renato Zambelli die Neue Forch und hat sich einen weitreichenden Ruf für exzellente italienische Genüsse geschaffen. Manche behaupten sogar, die Neue Forch gehöre zu den besten Italienern im Raum Zürich. Sicher sagen lässt sich, dass einen die freundlichen Mitarbeitenden schnell vergessen lassen, dass man sich in der Nähe des Greifensees statt des Mittelmeers befindet.

Als Spezialitäten gelten in der Neuen Forch die hausgemachten Antipasti und Pasta. So machen zum Beispiel Auberginen gefüllt mit Ricotta und Spinat oder Caprinokäse in Pistazien mit grünem Spargel und Tomaten-Confit-Kruste den Mund wässrig. Weiter geht's vielleicht mit Agnolotti mit Kalbfleisch- und Mortadella-Füllung an Salbeibutter oder Spaghetti mit Vongole Veraci und Fenchelsamen. Auf dem Holzkohlegrill werden zudem ganze Fische und saftige Fleischstücke zum Beispiel für eine Tagliata gebrutzelt. Für die kulinarische Italianità sorgt Küchenchef Giancarlo Panico, verarbeitet werden nur erstklassige Produkte.

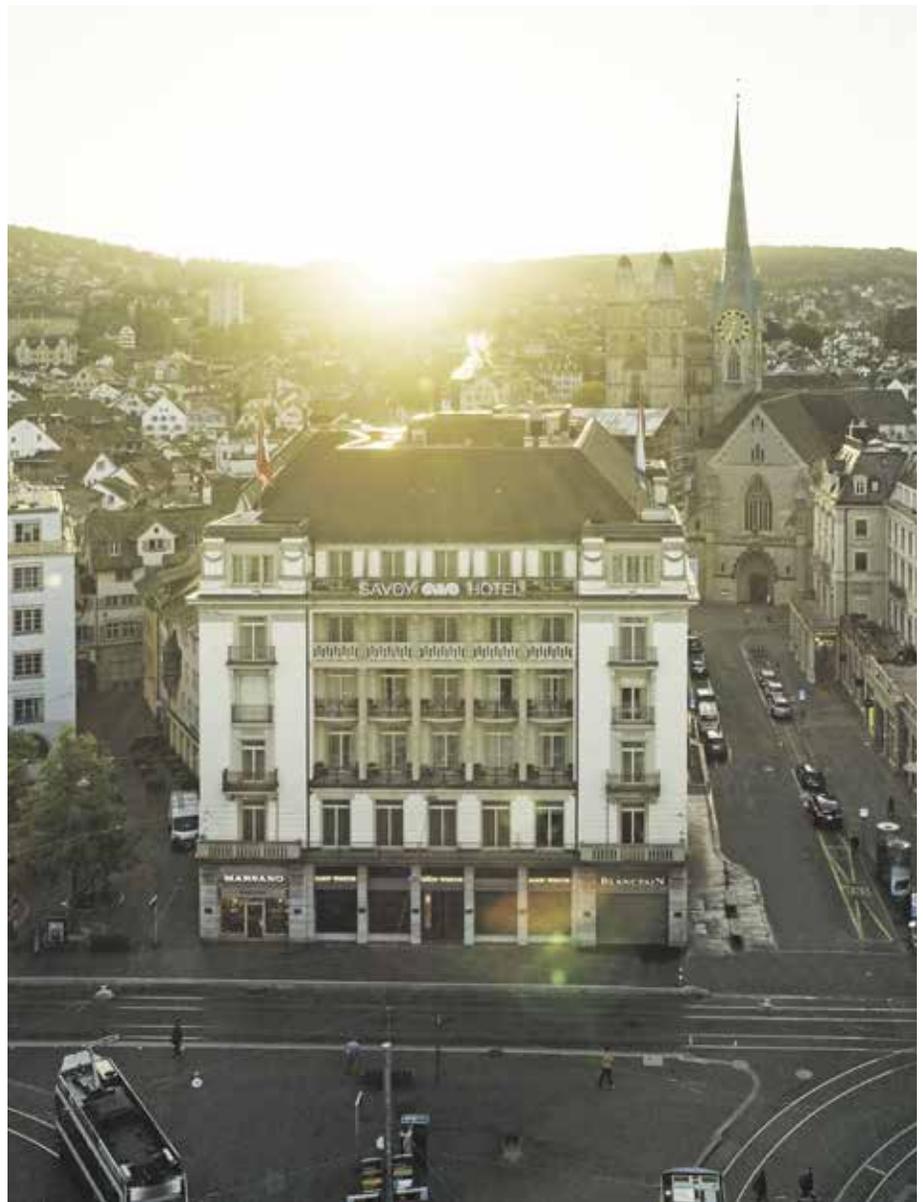
Erleneses bietet auch die eindrucksvolle Weinkarte. Auf ihr finden Liebhaber italienischer Tropfen, was ihr Herz begehrt: Weine aus allen Regionen Italiens, darunter Supertoskaner, Umwerfendes aus dem Piemont inklusive Raritäten wie beispielsweise der Barbera Pre-Phylloxera aus Trauben von über 120-jährigen Rebstöcken. Die Sonne scheint dabei nicht nur aus dem, sondern auch ins Glas – während der schönen Sommertage nämlich auf der lauschigen Terrasse mit Sicht auf den Zürichsee.

Restaurant Neue Forch
Alte Forchstrasse 65
8127 Forch
+41 (0)43 288 07 88
neueforch.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 15:00
18:30 – 24:00
Sa 18:30 – 24:00
So geschlossen

Neue Forch
RISTORANTE
ITALIANO



Kulinarische Noblesse am Paradeplatz

Neben dem Paradeplatz mit seinen Banken auf der einen und der Altstadt mit den alten Stadthäusern auf der anderen Seite gelegen, übersehen eilige Passanten das Savoy Hotel Baur en Ville gerne mal. Sie schauen auf der Frontseite am Paradeplatz vielleicht in einen der Shops, erhaschen beim Vorbeihetzen auf der Eingangsseite allenfalls einen Hotelpagen in der klassischen Livree und registrieren vielleicht einen teuren Wagen – nehmen das stolze Haus aber nicht recht wahr. Das 1838 gegründete 5-Sterne-Haus strahlt eine noble Zurückhaltung aus, wie man sie heute selten findet.

Dieselbe distinguierte Art setzt sich im edel gestalteten Inneren fort: Sowohl in den beiden Restaurants wie in der Savoy Bar werden die Gäste von den oft langjährigen Mitarbeitenden mit dem unaufdringlichen Service alter Schule umsorgt, der grosse Häuser wie das Savoy auszeichnet. Der Luxus der Gelassenheit geht Hand in Hand mit einer hervorra-

genden Küche. Wer die schweizerisch-französische Küche liebt, begibt sich beispielsweise in die Bel-etage ins Restaurant Baur, das nach dem Hotelgründer Johannes Baur benannt ist. Mit Blick aufs geschäftige Stadtleben geniesst man am edel gedeckten Tisch beispielsweise einen Savoy-Klassiker wie das Tartare de Bœuf oder das Lammkotelett – gekocht mit Produkten höchster Qualität. Liebhaber der mediterranen Küche werden dagegen im Ristorante Orsini mit seinen authentischen Gerichten der Cucina italiana fündig. Wer die Italianità erleben will, sollte aber unbedingt reservieren.

Zum Apéro, Digestif oder Nightcap trifft man sich hingegen in der Savoy Bar. Wegen ihrer urban prickelnden Atmosphäre wurde die Bar schon mehrfach ausgezeichnet. Zur Savoy Bar gehört auch eine Terrasse, von welcher der Blick auf das City Life von Zürich und all die geschäftigen Zürcher fällt, die – der Oase nicht gewahr – am Savoy vorbeihetzen.

Savoy Hotel Baur en Ville AG
Paradeplatz
8001 Zürich
+41 (0)44 215 25 25
welcome@savoy-zuerich.ch
savoy-zuerich.ch

Öffnungszeiten

Restaurant Baur

Mo – Fr 11:30 – 14:00
Di – Fr 18:30 – 22:00

Restaurant Orsini

Mo – So 11:30 – 14:00
18:00 – 22:00

Savoy Bar

täglich 09:30 – 23:30
Terrasse 11:30 – 22:00

1838
SAVOY
BAUR EN VILLE
ZÜRICH · SWITZERLAND



Glamouröse Auszeit in Basel

**Grand Hotel
Les Trois Rois**
Blumenrain 8
4001 Basel
+41 (0)61 260 50 50
info@lestroisrois.com
lestroisrois.com

**Öffnungszeiten
Restaurant**
Di – Sa 12:00 – 14:00
19:00 – 22:00

Vom 1. August bis
2. September 2019
bleibt das Cheval Blanc
geschlossen.

Es gehört zur liebgewonnenen Tradition, dass sich Zürcher und Basler triezen, wann immer sich eine Gelegenheit dazu bietet. An der Basler Fasnacht bekommen die Zürcher ihr Fett weg und auf die Basler schauen die Zürcher allein schon topographisch bedingt herunter. Was sich neckt, liebt sich eben.

Wie nahe Zürich tatsächlich bei Basel liegt, lässt sich indessen bei einem Luxus-Ausflug in die wundersame Stadt am Rhein (in den nach Umwegen bekanntlich auch die Limmat fliesst) herausfinden. Zum Beispiel mit einem Besuch eines der traditionsreichsten Häuser Europas – des Grand Hotel Les Trois Rois im Herzen Basels. 1681 entstand hier das erste Gästehaus, 1844 wurde es als Grand Hotel neu gebaut. Mit grosser Liebe zum Detail wurde die historische Struktur des Hotelbaus zu Beginn unseres Jahrtausends wiederhergestellt – und vereint seitdem luxuriöses Savoir-vivre mit natürlicher Eleganz.

Das gilt besonders auch für die Küche des berühmten Restaurants Cheval Blanc, das mit seinen drei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten zu den hundert Besten der Welt zählt. In diesem Reich wirken Starkoch Peter Knogl und sein hochkarätiges Team; ihre Kreationen der französischen Haute Cuisine reichern sie meisterhaft mit mediterranen und asiatischen Einflüssen an.

Besonders ans Herz gelegt sei Besuchern mit Lust aufs Besondere das Angebot «Le Roi Gourmet»: Nach einem Champagneraperitif an der Bar kommen sie im Cheval Blanc in den Genuss eines 6-gängigen «Menu des Rois» aus Knogls Zauberkasten. Weil der Weg zurück ins schnöde Zürich das magische Erlebnis wohl entzaubern würde, ist im Preis von 660 Franken eine Übernachtung in einem Zimmer mit Rheinsicht inbegriffen. Inbegriffen ist ein reichhaltiges Frühstück sowie eine BaselCard für den Besuch der Kunst- und Kulturstadt Basel. Hochkultur in R(h)einform.

KUNST-AUSSTELLUNGEN

FONDATION BEYELER

Der Junge Picasso – Blaue und Rosa Periode

Die Ausstellung in der Fondation Beyeler wurde bis am 16. Juni 2019 verlängert.

KUNSTMUSEUM BASEL

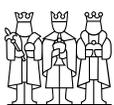
Kosmos Kubismus – Von Picasso bis Léger

Die Ausstellung im Kunsthhaus Basel wird bis am 4. August 2019 gezeigt.

FREITAG, 12. BIS SAMSTAG, 20. JULI 2019

Schottische Erlebniswelt

Degustieren seltener Whisky-, Craftbeer- und Gin-Kreationen. Foodstationen mit schottischen Spezialitäten. Privater Tisch im Salle Belle Époque. CHF 148.– pro Gast.



LES TROIS ROIS



Zürichs schönste Rose

Der Kreis 5 war ein raues Pflaster, als Mitte der 1990er-Jahre Tine Giacobbo und Katharina Sinniger das Restaurant Zum goldenen Schloss übernahmen. Wegen des hohen Anteils Drogenabhängiger wurde das Lokal im Volksmund spöttisch «Zum goldenen Schuss» genannt und die beiden Gastgeberinnen taufte es in «Alpenrose» um. 22 Jahre lang kochten und wirteten sie sich in die Herzen der Zürcher, die Alpenrose entwickelte sich zur schönsten (gastronomischen) Blume Zürichs – und trug so zur Verschönerung und damit Erholung des Quartiers bei.

Die beiden Damen sind mittlerweile nicht mehr Wirtinnen der Alpenrose. Das Lokal wurde glücklicherweise aber von einem Betreiber übernommen, der schon öfter einen respektvollen Umgang mit Traditionslokalen bewiesen hatte: der Stiftung Arbeitskette. «Wir haben lediglich sanft renoviert und mit etwas weniger Dekoration den einzigartigen Charakter des Lokals hervorgehoben», sagt Alain L'Allemand von der Stiftung. Das kulinarische Konzept sei indessen das-

selbe: Es wird ausschliesslich schweizerisch Traditionelles aufgetischt – inklusive Schweizer Cola. Neben den fest auf der Karte stehenden Spezialitäten «Röslis Hackbraten» und «Suure Mocke» wird die Karte saisonal angepasst und darauf geachtet, dass auch Vegetarier nicht zu kurz kommen. In der Alpenrose ist alles einschliesslich Fonds und Saucen hausgemacht, wird frisch gekocht und stammt aus der Region. Leichte Kost ist die Schweizer Küche mit ihren Rahmsaucen und anderen Verfeinerungsmethoden zwar nicht, im Sommer sorgen hier aber frische Salate und Gemüsegereichte für eine leichtere Alternative. Bekocht werden die Alpenrose-Gäste von Küchenchef Stefan Benz und seiner Crew, ums Gästewohl kümmern sich die Betriebsleiterin Romi Lüthold und ihr Team.

Während der Sommermonate lässt sich der Apéro übrigens an einem der Tischchen draussen schlürfen. Fürs Essen aber empfiehlt L'Allemand den Umzug ins Innere. Mit gutem Grund: Innen ist die Alpenrose schlicht zu schön, um draussen zu sitzen.

Restaurant Alpenrose

Fabrikstrasse 12
8005 Zürich
+41 (0)44 431 11 66
alpenrose@arbeitskette.ch
restaurantalpenrose.ch

Öffnungszeiten

Di – Fr 09:00 – 23:30
Sa – So 17:00 – 23:30
Mo Ruhetag

Die Alpenrose kann auch für Anlässe gemietet werden.



Das volle Programm

Cooler Konzerte, heisse Partys, lukullische Genüsse, edle Zigarren, Cocktails, französisches Flair und kühle Keller: Die QN World ist eine perfekte Adresse, um den kommenden Sommer zu geniessen.

QN World AG

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

Öffnungszeiten

Restaurant

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

Bar/Lounge

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

Endlos schien der letzte Sommer: Heisser Tag reihte sich an heissen Tag und die lauen Nächte luden bis in späte Stunden zum vergnüglichen Verweilen ein. Natürlich können wir keine weiteren solchen Sommer versprechen (obwohl die Chancen dafür nicht schlecht stehen). Sollte sich der letzte Wundersommer aber wiederholen, gibt es eine Destination, die sich besonders gut dafür eignet, ihn auszukosten: die QN World in Effretikon.

Das Wort World (oder eben: Welt) steht nicht nur im Namen, sondern ist hier Programm. Angefangen mit dem schönen, nein nicht Bier-, sondern Bargarten, in dem auch eine gemütliche Lounge auf die Gäste wartet und wo der französische Barmann Benj Bleas mit Charme und seinem Faible für La légèreté française für südfranzösisches Savoir-vivre sorgt. Sommerliche

Kreationen warten auf die Gäste hingegen auf der grossen Restaurantterrasse im Hof des eindrücklichen Hauses. Seit über 20 Jahren wirkt in der Küche die Chef de Cuisine Meri Aljkovic, zaubert mediterrane Verführungen auf die Teller (darunter auch vegetarische), sorgt für feine Businesslunches und dafür, dass Gästen bei Klassikern wie dem Cordon bleu, einem Entrecôte «Café de Paris» oder einem QN Tatar das Wasser im Mund zusammenläuft. Bei schlechtem Wetter werden die aus frischen Produkten gekochten Gerichte natürlich auch im Innern der Beiz mit ihrem kosmopolitischen Flair serviert.

In Sommern wie dem letztjährigen können die Tage unerträglich heiss werden. Dann bietet sich die QN Cantina an, um sich im angenehm kühlen Gewölbekeller einen sommerlichen Drink oder einen der vie-





len Weine zu gönnen. Wer es hingegen musikalisch «hot» mag, besucht eines der freitäglichen Live-Konzerte in der Bar (ausser an heissen Tagen) oder tanzt sich an den jeweils am ersten Samstag stattfindenden Ü39-Partys in die Sommereuphorie (siehe auch Veranstaltungen).

Apropos Partys: Die QN World bietet sich ebenso für private Feste, Hochzeiten, runde Geburtstage, Firmen-events wie auch eigene Konzert an. Egal ob Bar, Restaurant, Garten oder Lounge – das ganze Haus kann für private Anlässe gebucht werden, während das Team der QN World für den richtigen Rahmen und die kulinarischen Genüsse sorgt.

Wer das Wort «Welt» im Namen trägt, sollte sich freilich nicht nur auf den eigenen Flecken beschränken. So ist die QN World zusätzlich am diesjährigen Zürifäscht anzutreffen. In St. Moritz steht ausserdem die QN Bar – ebenfalls ein Ort, der während eines heissen Sommers eine gewisse Kühle verspricht. Aber eben: Herbeizaubern lässt sich dieser nicht.

VERANSTALTUNGEN

JEDEN FREITAG

Live-Musik in der Bar (ausser an heissen Sommertagen)

JEDEN ERSTEN SAMSTAG IM MONAT

Ü39 Party mit Top-DJs (ausser August)

SAMSTAG, 15. UND SONNTAG, 16. JUNI 2019

«QN World meets Silo» Food and Drinks Festival im ehemaligen Maggi-Areal alias «The Valley» in Kempthal.

FREITAG, 28. JUNI 2019

«Cuban night» Drinks, Food (Spanferkel), Cigars and Sound.

FREITAG, 5. JULI 2019

«Big Alpine Smoke in der QN Lounge» Ausscheidung für die WM in Split.

FREITAG, 5. BIS SONNTAG, 7. JULI 2019

«QN St. Moritz goes Zürifäscht» Auf dem Bürkliplatz wartet als Oase im Getümmel eine Lounge für den Genuss einer edlen Zigarre, eines Glases Wein oder Champagner, während Fleischesgelüste vom Metzger Hatecke befriedigt werden.

FREITAG, 12. JULI 2019

«Golf for Friends-Turnier» in Samedan, organisiert zusammen mit Christian Meili, Engadin Mountains und Roland Alig Grossküchen.

DONNERSTAG, 29. AUGUST 2019

Argentinien in Effretikon mit der «Gaucho Night»

MITTWOCH, 18. SEPTEMBER 2019

«Patoro meets QN» Es geht um die Zigarre – aber nicht nur!



Pilgerstätte der Lebenslust

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

Öffnungszeiten
Mo – Sa 11:30 – 24:00
Durchgehend warme
Küche
So Ruhetag

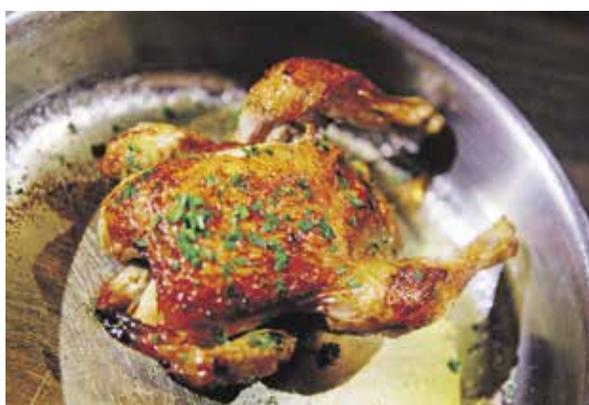
Seit 20 Jahren stellt Küchenchef Hans Bischofberger sicher, dass die Gäste der Casa Aurelio das bekommen, wofür sie ins edle Lokal kommen. Zusammen mit Gastgeber Juan Carmody sorgt er dafür, dass kulinarische Highlights und genussvolles Leben Hand in Hand gehen.

In der Regel nehmen Restaurantgäste das wahr, was im unmittelbaren Blickfeld geschieht: Sie schauen dem Wirt zu, der die Gäste begrüsst, betrachten das schön angerichtete Gericht auf ihrem Teller, lassen das zarte Fleisch auf der Zunge zergehen und geniessen die feine Struktur des auf den Punkt gekochten Fisches. Selten sind sie sich dessen bewusst, was hinter den Kulissen geschieht.

In der Casa Aurelio führt uns dies zu Hans Bischofberger. Seit 20 Jahren stellt der Küchenchef sicher, dass die Gäste das bekommen, wofür sie in die Casa pilgern: hervorragende Küche auf höchstem Niveau –

während Juan Carmody als Nachfolger des pensionierten Alt-Doyens Aurelio Lorenzo dafür sorgt, dass hier weiterhin Genuss und entspannte Ausgelassenheit Hand in Hand gehen.

Ein Blick zu den Anfängen: Während zu Beginn fast nur Spanisches aufgetischt wurde, führte Hans Bischofberger bald das heute legendäre Kalbskotelett ein, brachte Kalbshaxen auf die Teller und sorgte dafür, dass im Aurelio bald jene atypischen mediterranen Gerichte auf der Karte standen, für die das Haus heute über Zürich hinaus berühmt ist. Was nicht heisst, dass der Küchenchef immer nur das



Gleiche kocht. Spielraum hat er bei den Tagesmenüs: Hier ändert er das Angebot wöchentlich und passt es der jeweiligen Saison an. Während der Sommermonate stehen beispielsweise kalte Gerichte, Melonen, ein Spargelsalat oder ein Carpaccio im Angebot, im Herbst darf es auch Wild sein. «Wir kochen alles frisch und von Grund auf selbst, egal ob Consommés, Fonds und Jus», sagt der Küchenchef. Zwei Mal pro Tag werde frischer Fisch angeliefert, bei drei Metzgern beziehe er das hochwertige Fleisch. Was viele nicht wüssten: Die Küche ist durchgehend offen, ein Kalbskotelett lässt sich auch mitten am Nachmittag bestellen.

Zur Tradition gehört auch, dass im Sommer die Terrasse geöffnet ist; 70 Plätze bietet der Aussenbereich. In der Casa Aurelio kann es auch mal ziemlich hoch hergehen – Polonaise inklusive. «Die Party verlegen wir wegen der Nachbarn dann aber jeweils nach drinnen», sagt Juan Carmody schmunzelnd.

So dürfen sich dank Hans Bischofberger und dem traditionsbewussten Gastgeber Juan Carmody die Gäste darauf verlassen, dass sie in der neuen Casa Aurelio die gewohnte Casa Aurelio finden. Zumindest fast: Die Website wurde mittlerweile nämlich erneuert und verrät nun auch, was auf der Tageskarte steht.



Walliser Bergwelt gleich nebenan

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

Im Sommer wird aus der geselligen Skihütte Baracca Zermatt in Kloten ein Ort des gemütlichen Genusses. Das offene Haus, die idyllische Gartenterrasse, die kulinarisch gehobene Küche – plötzlich erleben die Gäste, dass das Wallis mehr zu bieten hat als geschmolzenen Käse.

Wie man beim Gedanken an die Schweizer Alpen zuerst einmal schneebedeckte Gipfel vor dem inneren Auge sieht, wird auch die Baracca Zermatt in Kloten vor allem mit geselligen Fondue-Abenden in der Holzbaracke in Verbindung gebracht. Weniger bekannt ist, dass die Baracca sich für den Sommer in ein völlig neues Kleid wirft – ohne das Prädikat «Wallis» aufzugeben.

Sobald sich die ersten warmen Tage ankündigen, wird die Seitenwand zur Terrasse komplett durch eine gläserne Front ersetzt – mit Fensterelementen, die sich vollkommen öffnen lassen. «Wir verwandeln die Baracca von einem Ort der Wintergemütlichkeit in ein sommerliches Gartenterrassenprojekt», sagt Betreiber Thomas Oberholzer. Mit Betonung auf das

Wort Garten: Dieser nämlich wurde vom weltbekannten Landschaftsarchitekten Enzo Enea gestaltet. Den Garten ziert, was im Wallis wächst: Lärchen, Föhren und auch Hainbuchen. «Wir haben eine pure Bergwelt geschaffen», sagt Oberholzer. Ganze Bäume sind dazu vom Wallis nach Kloten gebracht worden, der einzig nicht begrünte Fleck sei die Hütte, schmuzzelt Oberholzer.

Doch wechseln wir von der Botanik zur Kulinarik, denn auch auf den Tellern wird Wallis angerichtet. Vom Rindfleisch der Eringer Kühe von Silvan Zurbiggen über die Fische der Eglizucht Valperca in Raron bis zu den Poulets aus Simplon Dorf stammt der grösste Teil der Produkte direkt aus dem Bergkanton. Verarbeitet werden von den Tieren nicht





nur die Edelstücke, sondern möglichst alle Teile. «Im Sommer kochen wir gastronomisch auf einem anderen Level», sagt Oberholzer. Sprich: Statt vor allem Fondues anzurühren, kann sich der Küchenchef Sime Virkic mehr verwirklichen. Zu seinen Kreationen gehören die beliebten Baracca-Burger mit Eringer-Fleisch oder Lamm aus Zermatt, BBQs vom Smoker und Cordon bleus. Wer Leichteres wünscht, bestellt sich Eglifilets, Lachs oder ein Eringer-Tatar. Da Walliser Weine eher schwerer Natur sind, wird die Weinkarte durch «Üsserschwyzerisches» und Internationales ergänzt – zum Beispiel mit Erzeugnissen von Nadine Saxer in Neftenbach.

Kurz: Wie sich der Schnee auf den Alpen in höhere Regionen zurückzieht, spielt während des Sommers auch das Fondue in der Baracca nicht die zentrale Rolle. Angesagt sind dann gemütliche Stunden im schönen Walliser Berggarten – das alles mitten in Kloten.

Im Bild: Thomas Oberholzer, Sime Virkic, Hanspeter Isler, Corinne Lang (von o.l. im Uhrzeigersinn).



Die Schmuckauktion auf Star TV

 alles echt

 beste Preise

 grösste Vielfalt

Täglich auf Star TV und
www.StarTV.ch/Schmuck



 **JUWELO**

Juwelo auf Star TV, dem Sender mit dem täglich attraktiven Spielfilmprogramm



Libanesische Verlockungen

Den meisten Liebhabern der orientalischen Küche dürfte das Le Cèdre an der Badenerstrasse ein Begriff sein: Seit den 1990er-Jahren werden hier libanesishe Spezialitäten auf hohem Niveau serviert. Vor zehn Jahren kam am Bellevue ein weiteres Le Cèdre dazu und nun hat Gastgeber Maurice Houraibi an der Nüscherstrasse 31 mit Le Cèdre Maurice einen dritten Baum gepflanzt. Lange Monate der Planung und Umsetzung seien der Neueröffnung vorangegangen.

Die jüngste Zeder – notabene die Nationalpflanze des Libanons – ist indessen nicht einfach ein Klon des bekannten Konzepts. Zwar stehen im schlichten, stilvoll orientalisches eingerichteten Lokal ebenfalls die bekannten Mezzehs, Grilladen, Menüs nach originalen Rezepten und das typische Fladenbrot auf der Karte. Houraibi will jedoch zeigen, dass die libanesishe Küche einige weitere Spezialitäten zu bieten hat. So kommen die Gäste im Le Cèdre Maurice beispielsweise in den Genuss zweier verschiedener Shawarmas. Die orientalischen Fleischspezialitäten gibt's wahlweise mit Rind- und Kalbfleisch oder mit Poulet. Ebenfalls neu im Angebot ist ofen-

frisches Manouche – ein Fladenbrot mit Zatar (eine Paste aus wildem Thymian, Sesam und Olivenöl), hausgemachtem Quark nach der Art des Chefs, frischer Pfefferminze und Oliven. Hergestellt wird auch hier alles mit frischen Zutaten. Da das neue Lokal zudem einen Take-away-Service bietet, gibt es die Spezialitäten sowie Sandwiches und weitere orientalische Speisen überdies zum Mitnehmen.

Regelmässige Le-Cèdre-Besucher wissen, wie fürsorglich sich Maurice Houraibi um das Wohl seiner Gäste kümmert. Das wird auch im Le Cèdre Maurice nicht anders sein: Der Gastgeber wird regelmässig vor Ort sein, mit seiner einnehmenden Art die Gäste begrüssen und Neulinge mit der Verführungskraft der libanesischen Kulinarik bekannt machen.

Restaurant

Le Cèdre Maurice

Nüscherstrasse 31
8001 Zürich
+41 (0)44 221 98 02
contact@libanesisch.ch
libanesisch.ch

Öffnungszeiten

Restaurant

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

Take-out

Mo – Fr 11:30 – 15:00
18:00 – 22:30
Sa – So 11:30 – 15:00
18:00 – 22:30





Dolce Vita bei Aurora

Manche Restaurants umgibt ein Nimbus, der auch dann nachwirkt, wenn es die ursprüngliche Beiz nicht mehr gibt. Zu diesen gehört Onkel Toms Hütte im Kreis 4 und ein Hinweis darauf, welchen Ruf das Lokal einst genoss, findet sich auf der Tafel des Restaurants D'Aurora: Unter dem Namen wird zusätzlich der alte Restaurantname aufgeführt. Was aber nicht heisst, dass hier etwas mit fremden Federn geschmückt würde. Das Gegenteil ist der Fall: Geführt wird das Ristorante D'Aurora nämlich von Aurora Tauriello und damit von einer leidenschaftlichen Gastgeberin, die sich mit viel persönlichem Engagement um das Wohl der Gäste kümmert – ihnen aber auch Fragen um die Geschichte des legendären Hauses zu beantworten weiss. Oder wussten sie zum Beispiel, dass die rustikalen Holzbalken aus dem Wallis stammen?

Während Aurora die Gäste erhellet, zaubert in der Küche der Elsässer Eric Messmer mediterrane Genüsse aus den Töpfen. Einen Ruf über die Landesgrenzen hinaus sollen beispielsweise seine Ravioli mit Hummerfüllung oder das auf den Punkt gebratene Côte de Boëuf geniessen. Auf der Karte stehen weitere ausgesuchte und hausgemachte Gerichte, oft zubereitet mit saisonalen Zutaten wie Trüffeln, Spargeln, Artischocken oder Steinpilzen. Der Chef de Cuisine lässt Geschmäcker aus ganz Europa in seine Kreationen einfließen.

Um die Weinbegleitung kümmert sich wiederum die Gastgeberin selbst. Sie legt dabei Wert darauf, nicht nur die grossen Namen und teuren Labels auf den Tisch zu bringen; Aurora genießt es, den Gästen gerade auch kleinere Weingüter und unbekanntere Winzer näherzubringen. Dies übrigens auch Gruppen: Das gemütliche Ecklokal mit der prägenden Geschichte lässt sich nämlich auch exklusiv für Feiern und Anlässe mieten.

Ristorante D'Aurora
Onkel Toms Hütte
 Rotwandstrasse 42
 8004 Zürich
 +41 (0)44 241 90 15
 info@daurora.ch
 daurora.ch

Öffnungszeiten
 Mo – Fr 11:30 – 15:00
 18:30 – 24:00
 (samstags ab 18:00)

Von Mai bis September
 ist samstags geschlossen
 – ausser auf Anfrage für
 grössere, geschlossene
 Feiern.

RISTORANTE
D'AURORA
 ONKEL TOM'S HÜTTE



Von Tafelspitz bis Topfenknödel

Die österreichische Küche verdankt ihre Vielfältigkeit einer Reihe kulinarischer Einflüsse: Von Ungarn über Böhmen bis zur einheimischen Wiener Küche sind Rezepturen des gesamten ehemaligen k. u. k. Reichs in sie eingeflossen. Nach Zürich gebracht hat diese Vielfalt Andrea Zimmermann mit dem Gasthaus Hofwiesen – seines Zeichens das erste österreichische Restaurant der Stadt: Seit 2011 werden hier Gäste mit der Herzlichkeit der österreichischen Gastfreundschaft empfangen.

Die Klassiker wie Tafelspitz, Topfenknödel, Wiener Schnitzel oder süsse Mehlspeisen werden modern interpretiert und sind saisonal inspiriert. Auf Gäste mit kleinem Hunger warten zudem Jausen-Plättchen mit typischen Schmankerln. Für entspanntes Geniessen sorgt das zeitgemässe, helle Ambiente; bei schönem Wetter lockt der lauschige Garten mit der gemütlichen Lounge.

Als Bijou gilt der Weinkeller, der sich auch für Anlässe buchen lässt. In ihm finden Weinliebhaber ausschliesslich Perlen des österreichischen Weinbaus; über hundert verschiedene Weine hat das Hofwiesen im Angebot. Wer gerne Rauchzeichen setzt, kann sich auch in das grosszügige Fumoir zurückziehen und aus einer kleinen, feinen Zigarren-Selektion wählen. Besonders beliebt ist das Hofwiesen übrigens bei Theater-, Messe- und Konzertbesuchern. Das Restaurant liegt nämlich in Fussnähe zum Theater 11, der Messe Zürich und dem Hallenstadion.

Gasthaus Hofwiesen
 Hofwiesenstrasse 265
 8057 Zürich
 +41 (0)43 433 80 88
 info@hofwiesen.ch
 hofwiesen.ch

Öffnungszeiten
 Di – Fr 11:30 – 14:00
 17:30 – 23:00
 Sa 17:30 – 23:00
 So geschlossen

An Feiertagen in der
 Regel geschlossen.
 Für Anlässe auf Anfrage
 täglich geöffnet.

GASTHAUS
HOFWIESEN



Die Sonne im Glas

Das Piemont gehört mit seinen Weinbergen, die sich über sanft geschwungene, saftig grüne Hügel ziehen, fraglos zu den schönsten Weinregionen Europas – ein Ort, wo die Zeit langsamer zu ticken scheint. Die Region bietet freilich nicht nur viel fürs Auge, sondern auch für den Gaumen; für Weinliebhaber und Geniesser zählt die Gegend zu den liebsten Genuss-Destinationen. Zu einem besonderen Highlight wird die Weinreise ins Piemont, wenn auch die Unterkunft wenig Wünsche offenlässt – wie zum Beispiel das Sunstar Hotel Piemont.

Das kleine, feine Boutiquehotel in Isola d'Asti zwischen den kulinarischen Epizentren Alba und Asti ist ein erlesenes Kleinod aus dem 17. Jahrhundert. Eingerichtet ist es im Stil italienischer Palazzi, es bietet zwanzig gemütliche Zimmer unterschiedlicher Kategorien, eine wunderschöne Sonnenterrasse mit Blick über die sanfte Landschaft, einen Pool und ein Kaminzimmer mit Bibliothek – ganz zu schweigen vom Top-Restaurant und der Grappabar.

Wer ins Piemont reist, möchte freilich auch die besten Weinkeller, geheimen Ecken und wahren Spezialitäten kennenlernen. Hierzu braucht es aber gute Ortskenntnisse. Genau diese besitzt der kundige Gastgeber Peter Müller: Teilnehmer der «Weinreise für Enthusiasten» begeben sich mit ihm auf eine Ent-

deckungsreise durchs norditalienische Schlaraffenland. Ein Erlebnis für alle Sinne: Die Geniesser lernen die vielfältigen Bouquets ausgesuchter Weine kennen, probieren regionale kulinarische Köstlichkeiten und lassen das Auge übers fruchtbare Land streifen. Sie lassen sich von der musikalischen Sprache der Einheimischen verführen und spüren nicht zuletzt die wärmende Sonne auf der Haut. Am allerschönsten ist das Piemont übrigens, wenn sich die Abendsonne im perfekten Glas Wein bricht.

Sunstar Hotel Piemont

Via Mario Bausola 2
14057 Isola d'Asti
Piemont, Italien
+39 0141 958 006
piemont@sunstar.ch
piemont.sunstar.ch

Öffnungszeiten

14. April – 1. Dezember 2019

VERANSTALTUNG

6. OKTOBER – 10. OKTOBER 2019

Exklusive Weinreise für Enthusiasten

Ab Euro 1350.– pro Person, dabei inbegriffen:
4 Übernachtungen im Doppelzimmer Ambiente,
Willkommens-Apéro, reichhaltiges Frühstücks-
buffet, Abendessen (davon 2x ausser Haus),
diverse Degustationen bei renommierten
Weinproduzenten, Transfer zu allen Ausflugszie-
len, Getränke aus der Minibar, Benutzung des
Aussenpools und WLAN im gesamten Hotel.
Mindestteilnehmerzahl: 6, max. 8 Personen.



Sunstar
SWISS HOTEL COLLECTION

BEGEBT EUCH AUF EINE KREATIVE GENUSSREISE MIT LEO & LOTTA



Für euch haben wir eine kreative Zusammenstellung von tollen Restaurants zusammengetragen. Euer persönliches

Malbuch könnt ihr via info@finetodine.ch gratis bestellen. Wir wünschen euch viel Spass beim Malen!

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

BONI gültig bis 30.11.18 für einen Einkauf, nicht kumulierbar

20%
MTO5



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



Treffpunkt für Grossbritannien-Fans

Im Grunde ist das Oliver Twist eine Pflichtdestination für Heimweh-Briten: Das älteste Pub Zürichs sorgt nämlich nicht nur seit fast 50 Jahren für das typisch britisch-gesellige Feierabendbier, bei der Gründung 1970 wurde auch fast das gesamte Interieur aus England importiert. Mehr Heimatgefühl geht also kaum.

Natürlich fühlen sich nicht nur Expats wohl im traditionellen und behaglichen Pub, sondern alle, die auf gute Biere, unkomplizierte Genüsse und gemütliche Geselligkeit stehen. Zu Ersteren gehören beispielsweise die Gebräuten von Fuller's, ein Guinness oder ein Magners Cider. Aber auch exklusive «Guest Beers» (die es übrigens in allen Mr. Pickwick Pubs gibt, zu denen auch das Oliver Twist gehört) stehen auf der Karte. Mit dem Piwi Red Ale führt das Oliver Twist zudem ein eigenes Bier. Auf der Getränkekarte

lassen sich natürlich auch schottische Single Malts und vieles mehr finden, womit sich die Briten gerne den Gaumen befeuchten.

Kein Pub ohne Pub-Food: Ein Gaumenschmaus verspricht der Homemade Gourmet Burger zu sein, und das Oliver Twist rühmt sich damit, Zürichs beste Fish 'n' Chips anzubieten – auch dies ein echter Klassiker von der britischen Insel. To make it short: Das Oliver Twist ist das perfekte Get-away für Craft-Beer-Fans und Pub-Foodies.

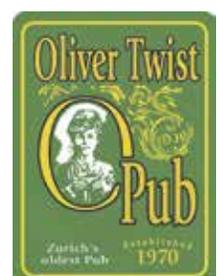
Oliver Twist Pub

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

Öffnungszeiten

Mo – So 12:00 – 24:00

**365 Tage im Jahr
geöffnet**





«Ein Restaurant muss für mich eine klare Identität haben»

Er ist das bekannteste TV-Gesicht der Schweiz, feinfühligster Gesprächspartner, Kunstliebhaber und eine engagierte Persönlichkeit, die sich für die Umwelt, Tiere und als Unicef-Botschafter einsetzt. Kurt Aeschbacher (70) im Interview über Leben, Liebe und Lukullisches.

Christa Rigozzi (Interview)
Jan Graber (Foto)

Christa Rigozzi: Wie machst du es, dass du mit 70 noch so fit und elegant wirkst?

Kurt Aeschbacher: Mein Antrieb waren immer die Neugier und die Leidenschaft. Ich habe in meinem Leben noch keine langweilige Minute erlebt. Manchmal habe ich das Gefühl, viele Menschen haben schon in jungen Jahren ihre Neugier verloren. Ihnen ging der Mut abhanden, Neues zu wagen und vielleicht zu scheitern. Dabei ist Scheitern eine der wichtigsten Erfahrungen im Leben. Dies prägt letztendlich eine Persönlichkeit.

Fit zu bleiben hat aber auch mit Sport und Ernährung zu tun.

Ich bin zwar kein Sport-Freak, aber Älterwerden führt gezwungenermassen zu körperlichen Veränderungen; die Schwerkraft wirkt. Deshalb leiste ich mir einen Personal Trainer. So bin ich motiviert, mich regelmässig zu bewegen. Dann ist da auch Amélie, mein neuer Hund. Sie ist eine Rakete auf vier Beinen und zwingt mich, jeden Tag rauszugehen. Das hilft mir auch, in der Natur Kraft zu schöpfen.

Wie wichtig ist dir die Natur?

Ich habe eine grosse Leidenschaft für Gärten. Ein Garten fährt einen geistig besser runter als jede Yoga-Übung. Gärtnern führt auch zu grosser Demut. Als ich vor dreissig Jahren rund um mein Haus in Südfrankreich Bäume setzte, waren es Besenstiele mit drei Ästchen. Ich wusste, zu richtig schönen Bäumen werden sie erst, wenn es mich nicht mehr gibt – es ist eine wichtige Lektion zur eigenen Vergänglichkeit.

Wie kamst du zum Gärtnern?

Ich wuchs in Bern in einer kleinen Wohnung mit Balkon und Mutters Geranien auf. Schon als Kind hatte ich den Traum, einen Garten zu gestalten. Später suchte ich im Süden ein Haus mit viel Umschwung und fand eines mit 6000 Quadratmetern Land. Ich kaufte dieses 200-jährige Steinhaus, ohne es innen anzuschauen. Ich wusste einfach: Das ist der Ort!



Du bist auch Kunstliebhaber und hast schon früh Kunstwerke gesammelt. Was fasziniert dich an Kunst?

Auf meinem Schulweg ins Gymnasium lag die Kunsthalle in Bern. Eines Tages wurde sie vom Verpackungskünstler Christo eingepackt. Als Schüler standen wir völlig ratlos davor. Unser Französischlehrer erklärte uns, dass man Kunst nicht immer auf Anhieb verstehen muss. Wichtig sei bloss, zu erkennen, wenn etwas Bedeutsames entsteht. Das wurde zu einem Leitspruch meines Lebens. Seitdem habe ich fast nur Kunstwerke gekauft, die ich nicht verstehe.

Wieso?

Gute Künstler sind Seismographen: Sie spüren und interpretieren Veränderungen unserer Gesellschaft und zwingen uns, darüber nachzudenken. Solche Werke zu Hause zu haben, fordern mich heraus, mich mit diesen Ansichten auseinanderzusetzen.

Erinnerst du dich an dein allererstes Bild?

Als 18-Jähriger kaufte ich von meinem Taschengeld eine Grafik von David Hockney für etwa 150 Franken. Heute sind seine Bilder leider unerschwinglich.

Kommen wir zur Kulinarik: Kochst du zu Hause?

Ja, ich probiere gerne Neues aus. Ich schaue, was es im Kühlschrank hat, und versuche, daraus etwas Spannendes zu kochen. Daneben lese ich gerne Rezepte in Zeitschriften. Ich habe aber wenig Geduld, bei mir muss es schnell gehen.

Gehst du gerne auswärts essen?

Ja, aber zu Hause zu kochen und zu essen ist für mich fast wichtiger. Ich liebe es, Freunde zu mir zum Essen einzuladen und ohne Ablenkung genug Zeit füreinander zu haben.

Was magst du nicht in einem Restaurant?

Eine Speisekarte, die zu viele Gerichte aufführt und bei der man vermuten muss, dass nicht alles frisch ist. Ich glaube, dass ein Restaurant nur dann erfolgreich sein kann, wenn jemand mit Leidenschaft kocht und mit Leidenschaft Gastgeber ist. Mein eigenes Experiment, das Restaurant Zuppa Mondial, scheiterte daran, dass ich nicht selber der Gastgeber war.

Nach welchen Kriterien wählst du ein Restaurant aus, in das du mit Freunden oder deinem Partner gehst?

Ein Restaurant muss für mich eine klare Identität haben. Das kann eine altmodische Beiz sein, ein Pop-up-Restaurant an einem lustigen Ort mit innovativen jungen Menschen oder ein Feinschmecker-Lokal mit einem Kochkünstler am Herd.

Welches sind deine Lieblingsrestaurants in Zürich?

Ich bin regelmässig im Bürgli, in dem ich seit Jahren das Gleiche esse: ein wunderbares Entrecôte mit Kräuterbuttersauce und Pommes frites. Ich liebe das L'Altro mit seiner authentischen italienischen Küche oder die Kronenhalle – ein Ort, der seit Ewigkeiten die gleiche Speisekarte hat. Das Hato hier ist für mich eine echte Entdeckung. Da ist ein Kochkünstler am Werk, der sich sehr viel überlegt hat.

Was bedeutet für dich Genuss?

Man kommt auf die Welt – zufällig – und merkt irgendwann, dass die Zeit des Lebens beschränkt ist. Seinem Dasein einen Sinn und Inhalt zu geben, geht über Arbeiten und Geldverdienen hinaus; Freundschaften pflegen, Musik geniessen, einen guten Wein zu trinken, dessen Bouquet man noch nie erlebt hat, oder ein Bild zu betrachten, das neue Welten eröffnet: Das ist für mich echter Genuss.

STECKBRIEF

Kurt «Aeschbi» Aeschbacher ist Moderator, Verleger und Unternehmer. Er wurde am 24. Oktober 1948 in Bern geboren. Interessen: Kunst, Musik, Gärtnern und Kochen. Lizentiat der Wirtschaftswissenschaften an der Universität Bern. Arbeit in einem Architekturbüro, Vizedirektor der Gartenausstellung «Grün 80». Seit 1981 beim Schweizer Fernsehen, von 2001 bis 2018 mit der eigenen Sendung «Aeschbacher». Gewinner des Prix Walo 2019. Erster Unicef-Botschafter der Schweiz.





Nach 40 Jahren hast du mit dem Fernsehen aufgehört. Wie war das für dich?

Ich wusste, es gibt den richtigen Moment, um aufzuhören. Diesen Zeitpunkt definierte ich gemeinsam mit meinen Vorgesetzten. Dann kam das Ende doch früher und überraschend. Ich müsste lügen zu sagen, dass mich dies nicht berührt hätte. Meine Freunde aber sagten mir: Das ist jetzt doch gut so. Das hat geholfen und ich staune, wie wenig mir das Fernsehen heute fehlt.

Welches war dein spannendster Interviewgast?

Der Dalai Lama. Ich durfte ihn in seiner privaten Residenz in Nordindien interviewen. Für mich ist es schwer vorstellbar, was es heisst, als Wiedergeburt eines Gottes zu leben. Sein Charisma, sein Humor und sein Wissen haben mich tief beeindruckt.

Welches war der nervigste Star?

Klaus Kinski. Ein grossartiger Schauspieler, aber ein Alkoholiker. Ich traf ihn als junger Journalist zum



Interview. Er gab mir auf keine Frage eine Antwort, wir sasssen einander ratlos gegenüber. Ich spürte, welch hohen Preis das Genie im Leben eines Darstellers hat.

Nun noch ein paar kurze Fragen. Welches ist dein Lieblingsautor?

Philip Roth – er ist mittlerweile gestorben. Er hat in seinen Romanen sehr berührend und brutal sein eigenes Älterwerden beschrieben.

Welches ist deine wichtigste Erkenntnis?

Klare Werte zu haben. Nach diesen Werten zu leben. Verantwortung zu übernehmen und mit Geduld Dinge zu entwickeln.

Welche ist dein Lieblingsgericht?

Käse.

Welches Getränk?

Château Margaux aus dem Bordeaux.

Mit wem isst du am liebsten?

Mit meinem Freund Leonardo.

Wovon träumst du?

Davon, dass es mir gelingt, immer im Moment zu leben und nicht auf die Vergangenheit oder Zukunft zu schielen.

Was ist für dich das grösste Glück?

Mit einem Menschen zusammen zu sein, dem man vertraut und der einem die grosse Liebe schenkt, die so beflügelt.

Wohin geht die Reise weiter?

Ich bin Verleger des Magazins 50plus. Das nächste Projekt ist die nächste Ausgabe des Heftes. Und ein paar Vorträge, an denen ich arbeite.

Wer bringt dich zum Lachen?

Du, zum Beispiel.



Kosmopolitische Versuchungen

Die Fusion-Küche – die Hochzeit fernöstlicher Aromen mit westlichen Ingredienzen – ist mittlerweile zwar etwas aus dem Fokus von Trend-Scouts geraten, gehört aber nach wie vor zu den wegweisenden Erfindungen in der Welt des Kochens. Besonders erhebend ist sie, wenn sie auf dem Niveau des Restaurants HATO an der Brandschenkestrasse zelebriert wird. Oder wie es Kurt Aeschbacher im FINE TO DINE-Interview (ab Seite 34) sagt: «Da ist ein Kochkünstler am Werk, der sich sehr viel überlegt hat.»

Dieser heisst Nathan Dallimore, ist Executive Chef und stammt aus Neuseeland. Er und seine Crew haben das HATO mit Kreationen wie dem Crispy Aromatic Duck Salad und dem Yuzu-Miso Black Cod in die Punkteliga gekocht; das HATO trägt 15 Gault-Millau-Punkte auf der Kochmütze und hat sich den ersten Platz von «Zürich geht aus» in der Kategorie «Farben und Aromen des Fernen Ostens» geholt. Eine zusätzliche Färbung erhält die Speisekarte im Sommer, wenn Bekömmliches wie das Curried Char-grill Cauliflower Steak, Grilled Miso Veal Chop oder ein Crab Salad sowie zahlreiche vegane Alternativen auf der Karte stehen.

Für den Genuss derselbigen lockt an schönen Tagen die Gartenterrasse unter freiem Himmel. An Regentagen und auf alle, die die schattige Kühle bevorzugen, wartet das opulent eingerichtete Lokal mit seinem einzigartigen Stil im Inneren. Gefeierte werden darf zudem im exklusiven Lalique-Raum, im privaten Weinkeller oder in der HATO Private Bar; sie bieten sich für Geburtstage oder den Abschluss eines erfolgreichen Businessdeals an – oder einfach, weil es einem gerade nach Feiern zumute ist. Kredenz werden hier edle Weine, hochwertige japanische (sic!) Whiskys oder feinstofflicher Sake. Dazu tischen Head Chef Claudio Radocchia und Sushi-Master Max Kropachev ihre Chef Specials auf.

Kurz: Das HATO mit seiner internationalen Atmosphäre und dem hohen Niveau der Fusion-Küche ist der Inbegriff von kosmopolitischem Lebensgefühl.

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

Öffnungszeiten

Lunch Menu

Mo – Fr 11:30 – 14:30

Küche bis 13:30

Dinner Menu

Mo – Sa 18:00 – 24:00

Küche bis 22:00

HATO



Tag der offenen Tür bei Bindella – benvenuti!

Bindella

Tag der offenen Tür
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich

Samstag, 25. Mai 2019
9:30 bis 18:00 Uhr

Kunstführung mit
Rudi Bindella
um 11:00 Uhr
und 13:00 Uhr

bindella.ch/events

Fröhliche Gesichter, wohin man blickt. Natürlich, schliesslich findet sich der Besucher mitten in einem italienischen Fest – und das in Zürich Wipkingen! Wer schon einmal einen Tag der offenen Tür bei Bindella besucht hat, weiss, was er erwarten darf: Über 100 Weine aus ganz Italien – vom preisgünstigen Alltagstropfen bis zum erlesenen Spitzengewächs – können am Samstag, 25. Mai 2019, kostenlos degustiert und mit bis zu 15% Rabatt gleich mit nach Hause genommen werden. Dazu gibts feine Antipasti, ofenfrische Pizze von der Santa Lucia und viele Attraktionen für Gross und Klein.

Die Liebe zu Italien währt seit 110 Jahren

Die Geschichte des Gastronomie- und Weinunternehmens aus Zürich Wipkingen begann 1909. Der Tessiner Jean Bindella wollte damals den italienischen Zuwanderern ein Stückchen Heimat zurückgeben. Und er wusste wie: «Mein Grossvater begann, Chianti in die Schweiz zu importieren. Auch war er einer der Ersten in der Schweiz, der eine Holzofenpizzeria eröffnete», so Rudi Bindella, der heute zusammen mit seinem ältesten Sohn Rudi

jr. das Unternehmen führt – und mit ihm sogar das Büro teilt. «Unsere Aufgaben und Verantwortungen sind klar definiert: Ich kümmere mich ums Weingeschäft, mein Sohn verantwortet die Gastronomie sowie Marketing und HR.» Die Gastherzlichkeit, die ihnen quasi in die Wiege gelegt wurde, ist nicht das Einzige, was das erfolgreiche Duo verbindet. «Wir sind beide grosse Kunstliebhaber. Für jedes unserer 42 Ristoranti wählen wir persönlich die Objekte aus, stellen passende Arrangements zusammen und

Bindella
la vita è bella



hängen auch alle Bilder selber», wie Rudi jr. erzählt. An keinem anderen Ort lässt sich diese Passion besser bewundern als am Unternehmenshauptsitz an der Hönggerstrasse 115. Auf vier Etagen hängen und stehen Seite an Seite die schönsten Werke namhafter Künstler wie etwa Cuno Amiet, Hanny Fries oder Rolf Brem. Ehrensache also, dass Rudi Bindella am Tag der offenen Tür höchstpersönlich durch die geschmackvollen Räumlichkeiten führt: Auf einem interessanten Rundgang um 11 Uhr und 13 Uhr erzählt er die Geschichten hinter den Objekten.

Bis zu 15% Vergünstigung

Hauptattraktion am Tag der offenen Tür, der dieses Jahr übrigens zum zehnten Mal stattfindet, ist unbestritten die kostenlose Degustation von über 100 Weinen: vom preisgünstigen Alltagsstropfen bis zum erlesenen Spitzengewächs. Ihre Lieblingsweine können Besucherinnen und Besucher am 25. Mai mit bis zu 15% Rabatt nach Hause nehmen. Auch das Bindella-Weingut Tenuta Vallocaia ist vertreten. Rudi Bindella entdeckte den fruchtbaren Boden bei Montepulciano vor gut 35 Jahren auf einer Reise durch die Toskana. Neben attraktiven Vergünstigungen erhalten Besucherinnen und Besucher am 25. Mai für ihre Weinbestellung ab 500 Franken denn auch ein edles Olivenöl von Bindellas «piccolo paradiso», wie er sein 44 Hektar grosses Gut liebevoll nennt.

Aber auch sonst wartet der Traditionsanlass mit tollen Attraktionen auf: Kinder etwa freuen sich über Ballone, eine betreute Bastelecke, eine «magische Malmaschine» – und gratis Gelato, so viel das Herz begehrt. Die hauseigene Pasticceria zeigt ihr Können mit Marzipan und Co. und verführt die Gäste mit ihren Kreationen. Da gibt es nur eines: nichts wie hin!

VERANSTALTUNGEN

Weinreise «Bolgheri & Maremma»

Sie reisen gerne nach Italien? Und möchten gleichzeitig mehr aus der Welt des Weins wissen? Dann kommen Sie vom 29. bis 31. August 2019 mit auf eine önologische Entdeckungstour, begleitet von unseren Weinprofis. Wir erkunden die südliche Toskana und besuchen die bedeutungsvollsten Produzenten der Region: Ornellaia, Guado al Tasso, San Guido, Tenuta di Biserno und das Antinori-Weingut Le Mortelle. Steigen Sie ein?

bindella.ch/weinreisen

JETZT BESTELLEN!

NEU
AUCH IM GLAS
ERHÄLTlich

Rivella Refresh:

Die neue, spritzig-leichte Variante des Schweizer Originals neu auch im 33 cl Glas

Nach der erfolgreichen Einführung von Rivella Refresh im letzten Jahr können Konsumenten Rivella Refresh neu auch im 33 cl Glas in der Gastronomie bestellen. Die Kommunikationskampagne «Weniger süss und trotzdem Rivella» geht in die dritte Runde.

Seit über einem Jahr bietet Rivella mit Rivella Refresh eine leichte Alternative zum beliebten Original Rivella Rot – ein Getränk für all jene, die sich im Alltag oder in der Freizeit einen leichten, weniger süssen Durstlöscher wünschen. Nach einem Jahr kann erfolgreich die Bilanz gezogen werden: Rivella Refresh wird Ende 2018 zum «Star of the Year» gewählt und somit von den Konsumenten als beliebteste Innovation des gesamten Detailhandels Schweiz gekührt.

Rivella Refresh neu auch im 33 cl Glas

Aufgrund der starken Nachfrage, wird Rivella Refresh im 33 cl Glas lanciert und bietet so den Konsumenten die Möglichkeit, vermehrt in der Gastronomie Rivella Refresh geniessen zu können. Für das spritzig leichte, weniger süsse Geschmacksprofil von Rivella Refresh wurden der Anteil an Milchserum und vor allem der Zuckergehalt gegenüber der Original

Rivella Rezeptur deutlich reduziert. So weist Rivella Refresh mit 5,2 g Zucker pro 100 ml einen 40 % tieferen Energiegehalt als Rivella Rot auf.

Rivella Refresh ist seit März 2018 im Schweizer Detailhandel in 50 cl, 125 cl und 150 cl-PET-Flaschen und neu auch in der Gastronomie im 33 cl Glas erhältlich.

Lancierungskampagne «Weniger süss – trotzdem Rivella»

Im April startete die nächste grossangelegte nationale Werbekampagne mit dem Titel «Weniger süss, trotzdem Rivella». Mit eigenem TV-Spot, Bahnhofsamplings in 8 verschiedenen Schweizer Bahnhöfen und einem breiten Online-Auftritt mit involvierenden Social Media Aktivitäten wird die Bekanntheit von Rivella Refresh noch mehr gesteigert.

Mehr Informationen zu Rivella Refresh finden Sie unter: www.rivella.ch





Im verzauberten Garten

Es wurde schon oft geschrieben und sei hier doch noch einmal erwähnt: Das Tre Fratelli im hippen Wipkinger Quartier hat einen der schönsten Sommergärten der Stadt Zürich zu bieten. Die Ruhe eines Innenhofs, kühlendes Kies, grosse, schattenspendende Platanen, dazwischen Olivenbäume und kleine Büsche, die karierten Tischtücher, die einfache, aber stilvolle Gartenbestuhlung: Wer je von der einzigartigen Stimmung dieses kleinen Paradieses verzaubert wurde, wird immer wieder magisch davon angezogen.

Zum Wohlbefinden tragen freilich auch andere Faktoren bei. Zum Beispiel der Gastgeber Reshat Shalaku mit seinem grossen Weinwissen. Wein-Aficionados tischt er gerne auch mal unbekannte Spezialitäten auf, darunter im Sommer eine Reihe schöner Rosés unterschiedlichster Provenienzen und herrliche Fundstücke aus der Schweiz (Geheimtipp: Federweisser von Lindenhof aus Osterfingen). Immer einen Besuch wert ist auch Shalakus charmantes Team, das aufmerksam und doch angenehm zurückhaltend die Gäste umsorgt. Und natürlich die exqui-

siten Küche: Auf der Karte finden sich die beliebten Tre-Fratelli-Klassiker wie beispielsweise Hackbraten oder das Steak vom Pata-Negra-Schwein. Für den Sommer bietet die Küchencrew aber auch Leichtes wie Sommersalate, eine Tagliata oder saisonale Ravioli an – alles frisch zubereitet.

In diesem Restaurant fühlt man sich auch deshalb willkommen, weil der Gastgeber darauf achtet, dass spontane Gäste nach Möglichkeit einen Platz finden. Plätze am grossen Holztisch können beispielsweise nicht reserviert werden und grosse Gruppen müssen sich eine andere Beiz suchen. Wenn es einmal doch voll sein sollte, ist die Chance gross, dass es auf der ebenfalls zauberhaften kleinen Terrasse vorne am Haus doch noch ein Plätzchen im Paradies hat.

Restaurant Tre Fratelli

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

Öffnungszeiten

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

«Schweiz oder Italien? Ich liebe beide Küchen heiss»

Der Sommer steht vor der Tür. Deshalb führt die virtuelle FINE TO DINE-Genussreise diesmal in den Süden. Food-Bloggerin und Moderatorin Zoe Torinesi gewährt FINE TO DINE-Redaktorin Nadja Borer aktuelle Einblicke in ihre Aktivitäten als Content Creator und stellt ein unwiderstehliches sommerliches Gericht aus ihrer italienisch inspirierten Küche vor.



Zoe Torinesi
cookinesi.com

Cookinesi ist ein spannender Foodblog mit zahlreichen mediterranen Rezeptideen. Die Vermittlung der Liebe zum Kochen liegt Zoe Torinesi und ihrem Team besonders am Herzen. Mittels Videotutorials können auch Anfänger Schritt für Schritt die Zubereitung von Rezepten nachverfolgen und erhalten dabei viele Tipps & Tricks.

Nadja Borer: Was hat Sie dazu bewogen, im Jahr 2014 Ihren Foodblog ins Leben zu rufen?

Zoe Torinesi: Die berufliche Selbstständigkeit war immer mein Traum. Ich wusste einfach nicht, wann es so weit sein würde und in welchem Bereich. Neben meinen redaktionellen Tätigkeiten im TV- und Online-Bereich habe ich vier Jahre lang die Kochsendung «Öisi Chuchi» moderiert und danach das «Backspektakel» auf Sat 1. Danach fehlte mir das Entdecken und Ausprobieren neuer Rezepte. Essen, Kochen und die Gastronomie waren eben schon immer meine grössten Leidenschaften. Da habe ich halt angefangen, meine eigenen Rezepte zu kreieren und online zu veröffentlichen. Et voilà – Cookinesi war geboren!

Welche Inspirationen finden die Userinnen und User auf Ihrem Blog?

Solche, die ihnen helfen, einfache und frische Speisen auf den Tisch zu zaubern. Oft fehlt es einem ja an Ideen, wenn man einen Sonntagsbrunch oder ein Znacht mit Freunden plant. Auf Cookinesi gibt es Inspirationen in verschiedenen Rubriken, «Gebäck» zum Beispiel, «Gesundes» oder «Italienische Küche». Bei mir finden alle ein passendes Menü. Und bei komplizierteren Rezepten helfen unsere Videotutorials.

Treffen Sie auch offline auf Ihre Blogbesucherinnen und -besucher?

Ja, ganz oft. Für mich ist es das Tollste, wenn Leute auf mich zukommen und sagen: «Hey, die 10-Minu-

ten-Pasta auf deinem Blog ist einfach grossartig!» In Zukunft möchte ich auch wieder vermehrt Workshops und Koch-Happenings veranstalten; die sind in letzter Zeit leider etwas zu kurz gekommen. Es ist einfach grandios, andere mit seiner eigenen Begeisterung anstecken zu können.

Wonach schmecken für Sie die warmen Monate?

Nach Ceviche, Pasta mit Meeresfrüchten, grünen Smoothies, frischen Tomaten und einem Strauss Kräuter, in welchem Basilikum auf keinen Fall fehlen darf!

Ihre Rezepte sind vor allem von der mediterranen Küche inspiriert. Erinnern Sie sich damit an Ihre Kindheit oder lieben Sie einfach gesunde und frische Küche?

Mein Papa ist Italiener, meine Mama Schweizerin und ich liebe beide Küchen heiss. Vor allem die ersten Lebensjahre habe ich sehr viel italienisch gegessen, somit erinnern mich viele Gerichte an die Kindheit. Eine Bistecca, also ein italienisches «Plätzli», oder eine Pizza Margherita mit einer Cola (unbedingt aus der Dose!) versetzen mich sofort zurück in die 1980er Jahre und haben meinen Kochstil sehr geprägt. Aber hey, ab und zu ein Rahmschnitzel mit Nüdeli ist genauso ein Traum, auch wenn mein Vater so etwas niemals essen würde. Rahm, sagt er, sei nur etwas für Leute, die nicht kochen können. Die Italiener können da sehr militant sein (lacht).

Wo finden Sie Impulse für neue Rezeptkreationen?

Überall. Reisen ist extrem inspirierend. Nirgendwo habe ich so viel Neues und Trendiges kennengelernt wie in Los Angeles! Aber auch Kochmagazine, Freunde, das Grosi von Freunden, Restaurants oder Youtube-Videos geben mir neue Impulse.

Planen Sie ein Cookinesi-Rezeptbuch?

Tatsächlich! Und ihr seid die Ersten, die es offiziell erfahrt! Wir arbeiten gerade auf Hochtouren am ersten Cookinesi-Kochbuch, das im Herbst in den Handel kommt. Wie es heissen wird und was drinsteht, bleibt jedoch vorläufig mein Geheimnis. Nur so viel sei gesagt: Es wird super super fein. Und mein ganzes Herzblut wird darin stecken!

Weitere Blogs finden Sie unter
finetodine.ch/blogs



Buon Appetito!

Ravioli mit Zitronen-Ricotta-Füllung an Zitronenbutter

Schwierigkeitsgrad: mittel / Zubereitungszeit: 60 Minuten

RAVIOLI-ZUTATEN

- 3 Pack (750 g) ausgewählter Pastateig oder selbstgemachte Pasta (siehe Tipp unten)
- 500 g Ricotta
- 1 Zitrone, davon die Schale plus 6 EL des Safts
- 10 gehäufte EL Parmesan
- 2 Handvoll frischer Basilikum, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

ZITRONENBUTTER-ZUTATEN

- 120 g Butter
- 2 gestrichene TL abgeriebene Zitronenschale

TIPP

Wer den Teig selber machen möchte, findet auf dem Cookinesi-Youtube-Kanal unter dem Titel «Kürbis-Tortelli mit selber gemachter Pasta» eine Anleitung dazu.

ZUBEREITUNG RAVIOLI

- Zitrone gut waschen, die Hälfte der Schale abreiben, den Saft auspressen
- Ricotta in eine Schüssel geben. Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale, Parmesan und Basilikum hinzufügen
- Alles gut miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Den Pastateig auf eine saubere Fläche legen und in breite Streifen schneiden
- Einen Löffel Ricottafüllung auf die Pasta geben, den Rand mit Wasser befeuchten (damit es besser klebt) und das Pastablatt zusammenklappen – den Rand mit einer Gabel gut zusammendrücken, damit die Ravioli beim Kochen nicht aufgehen (Tipp: Es gibt ganz tolle Raviolischablonen, mit denen das Ganze schneller geht)
- Die Ravioli in köchelndem Salzwasser je nach Teig meist so um die 2 – 3 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen
- Die fertigen Ravioli entweder in etwas Butter schwenken, mit wenig Parmesan und Pfeffer aus der Mühle bestreuen oder mit Zitronenbutter servieren

ZUBEREITUNG ZITRONENBUTTER

- Butter mit der abgeriebenen Zitronenschale in einem Pfännchen schmelzen lassen. Bei Bedarf leicht salzen und pfeffern
- Zitronenbutter über die Ravioli geben. Auch hier zum Schluss unbedingt nochmals etwas Pfeffer aus der Mühle und etwas Parmesan darüber geben

PASSUGGER
 QUELLE DER *Gastfreundschaft* SEIT 1896

Walker.ag

LONDON TEA
 SINCE 1896
 Basel - Switzerland

**DIE
 EISTEE
 MANUFAKTUR**

www.london-tea.ch

Frische Eistee-Sorten mit losem Tee oder im Pyramidenbeutel
 in grosser Auswahl und direkt ab Manufaktur.

Laurent-Perrier
Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.

Le Gstaad Palace

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
 MAISON FONDÉE
 1812
 MAISON FAMILIALE INDÉPENDANTE

© laurentperrierose www.cuveerose.com
 Fotograf: Iris Velghe / Illustration: Pierre Le-Tan



Die versteckte Oase

Aufgrund seiner etwas versteckten Lage ist das Camino kein Restaurant, das sofort ins Auge fällt. An der kurzen Freischützgasse in der Nähe des Zürcher Hauptbahnhofs gelegen, finden vor allem Gäste ins edel eingerichtete Lokal, die hier schon mal in den Genuss der wunderbaren Küche gekommen sind oder zumindest davon gehört haben. Ein Geheimtipp also. Noch weniger bekannt ist, dass das Camino über eine versteckte Oase verfügt: einen kleinen, grünen Sommergarten mitten zwischen den Geschäftshäusern, den man so hier nicht erwarten würde. Einen besonderen Platz nimmt darin ein überdachter Holztisch ein, über dem zwei kleine Kronleuchter baumeln und der Platz für Gruppen von bis zu zehn Personen bietet.

Apropos Licht: Eines der Highlights des Restaurants ist die Küche. Das Zepter darin hat neu Nicolò Baretto übernommen, der zuvor im Partnerbetrieb First in Ottikon gewirkt (siehe Seite 49) und nun ins Camino gewechselt hat. Damit hat die Karte einen etwas

mediterraneren Einschlag und es finden sich mehr Kreationen mit italienischen Wurzeln darauf. Die Hauptrolle spielen indessen nach wie vor saisonale und frisch gekochte Gerichte. Ein Augenmerk liegt zudem auf sommerlich leichten Speisen. Weitere Highlights sind aber auch Sarah Hartmann und der herzliche Service ihres Teams.

Das Camino ist auch ein Tipp für alle, die gerne Rauchzeichen setzen: Das Lokal ist wegen seiner grossen Auswahl an Zigarren beliebt. Im Sommer dürfen diese statt im versteckten Fumoir natürlich in der lauschigen Gartenoase geschmaucht werden.

Restaurant Camino

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

Öffnungszeiten

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

restaurant

Camino

Noch nicht auf den Geschmack gekommen?



Dann greifen Sie jetzt zu! Für nur CHF 79.– (6 Ausgaben) pro Jahr. Bestellen Sie Ihr Abo unter info@marmite.ch oder direkt auf unserer Website: marmite.ch/abo





Kulinarische Geschwister

Wie eng die USA und Mexiko durch ihre Geschichte verbunden sind, zeigt sich nicht zuletzt beim Essen: Von Kalifornien bis tief in den Südwesten der USA ist der Einfluss der mexikanischen Küche immens. Dass sich direkt über dem Zürcher Tex-Mex-Lokal Papa Joe's das Hotel California befindet, passt also wie der Taco in den Mund des Mexikofans – perfekt.

Wenn in den kommenden Monaten mexikanische Gerichte auf der Spezialkarte stehen, rücken die USA und Mexiko im Papa Joe's nun noch näher zusammen. Besonders besagte Tacos dürften ein Renner sein: Die Tortillas sind gefüllt mit frischem Gemüse und werden wahlweise getoppt mit würzigem Chili con Carne, gebratenen Pouletstreifen oder gegrillten Krevetten. Vegetarier erhalten für ihre fleischlose Variante dafür eine Extraportion frisches Gemüse obenauf. Ergänzt werden die Tacos mit Farmer Fries oder Sweet Potato Fries.

Von mexikanischer Ausgelassenheit spricht neben dem Essen auch das farbenfrohe Interieur des Lokals mitten in der Altstadt. Während die Gäste im Erdgeschoss und auf der Terrasse die Genüsse verdrücken, geht's in der Caribbean Cocktail Bar im Untergeschoss mit fruchtigen Cocktails und Mocktails zur Sache. Wer nach dem mexikanischen Fest genug Tacos und Cocktails intus hat, braucht anschliessend nur in den ersten Stock zu steigen. Dort nämlich befindet sich das Hotel California. Die Zimmer des 3-Sterne-Hauses in der Nähe von Theater und Museen sind wie das Lokal darunter bunt, fröhlich und modern ausgestattet und stehen damit wie kein anderes Haus für diese enge Verbindung von Mexiko und den USA.

VERANSTALTUNGEN

4TH OF JULY

Independence Day

Am 4. Juli feiert Papa Joe's den Independence Day – mit «THE BIG ONE». Der Burger enthält bestes Schweizer Rindfleisch, das brutzelnd in den Sesam Bun kommt, dazu gibt's knackigen Lattichsalat, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Onion Rings und eine Sauce nach Papa Joe's Geheimrezept. Mitglieder von Papa Joe's Club erhalten «THE BIG ONE» mit 25% Rabatt.

JOIN THE CLUB

Die Mitgliedschaft ist dein digitaler Pass für die Welt von Papa Joe's und bietet tolle Club-Vorteile wie Rabatte, Goodies, Wettbewerbe und mehr!

Kein Mitglied? Kein Problem!

Mit diesem QR-Code kannst du Mitglied werden.



Restaurant Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar

Schiffplände 18
8001 Zürich
+41 (0)44 269 88 88
papajoes.zurich@gastrag.ch
papajoes.ch

Öffnungszeiten

Restaurant

So – Do 11:30 – 24:00
Fr & Sa 11:30 – 01:00

Bar

Fr – Sa 17:00 – open end

Hotel California

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

Öffnungszeiten

ganzes Jahr geöffnet





bianchi.ch



Naturgarten im Herzen der Stadt

Mitte Januar wurde das frisch renovierte Kafi Züri an der Zürcher Bahnhofstrasse neu eröffnet und sorgt seitdem mit nachhaltigem Genuss für ein gutes Gewissen. So sucht das Kafi Züri stets ökologisch sinnvolle Lösungen: Verwendet werden zum Beispiel biologisch abbaubare Verpackungen, die Produkte kommen von Lieferanten mit regionaler Verankerung, unterstützt werden zudem auch soziale Institutionen.

Auf seine Kosten kommt im Kafi Züri nicht nur der Gaumen, sondern auch die restlichen Sinne: An allen Ecken und Enden grünt es, das heimelige Kafi vermittelt Gemütlichkeit und Naturnähe. Im Lokal integriert finden Besucher zudem einen Shop mit handverlesenen Produkten von Zürcher Start-ups und Kleinstunternehmen. Ein paar Amuse-Bouches gefällig? Wie wäre es zum Beispiel mit Konfitüren der Haltbarmacherei oder den Stadtjägerwürsten von Mikas?

Im Zentrum des Kafis steht auch sonst das Kulinarische: An der Müeslibar mischt man sich zum Beispiel zum Frühstück das eigene Müesli und schnappt sich dazu einen frischen Smoothie. Zum Mittagessen geniessen die Gäste eine hausgemachte Quiche von Grosi Lucia oder einen frischen Flammkuchen, und die Nachmittagspause wird mit Süsem und gutem Kaffee verfeinert. Das gesamte Angebot gibt es auch zum Mitnehmen.

Kurz: Mit Augenmerk auf Qualität, Natur und Nachhaltigkeit ist das Kafi Züri Treffpunkt für alle, für die gesunder Genuss ein fester Bestandteil ihrer Menükarte ist.

Kafi Züri

Bahnhofstrasse 9
8001 Zürich
+41 (0)43 211 09 09
info@kafizueri.ch
kafizueri.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 07:00 – 18:00





Genussvolle Aussichten

Zwar hat der ehemalige Küchenchef des Restaurants First in den Partnerbetrieb Camino in Zürich gewechselt (siehe Seite 45). Angst, dass nun alles anders würde, müssen Stammgäste des Ausflugsrestaurants jedoch nicht haben. Nachgerückt ist nämlich der ehemalige Sous-Chef Kevin della Rosa. Mit seiner mediterranen Küche sorgt er dafür, dass auf der Speisekarte auch weiterhin die geliebten First-Klassiker enthalten sind, und er legt ebenso Wert auf Bio-Produkte aus der Region wie sein Vorgänger.

Im Sommer ist das First natürlich eine beliebte Destination für Ausflügler: Biker und Oldtimer-Fahrer geben sich hier an Wochenenden ebenso gerne ein Stelldichein wie Spazierende und Golfer (nicht allzu weit entfernt locken die 18 Löcher eines Golfplatzes). Dass sie hierherfinden, liegt nicht nur an der exquisiten Küche, sondern auch am Setting:

Während einige Gäste wegen des schönen À-la-carte-Restaurants mit den weiss gedeckten Tischen unter den schattenspendenden Bäumen und der Aussicht auf Pfäffikersee und Glarner Alpen kommen, bevorzugen andere zur Erfrischung den kleinen Biergarten, wo sich auch nur ein Plättli oder eine Wurst geniessen lässt.

Und nicht zuletzt ist das First wegen der Gastgeber eine Genuss-Destination: Ums Wohl kümmern sich Claire Kuhn und Tarenzio Cirelli, der als Wein- und Zigarrenchef auch gleich dafür sorgt, dass auch flüchtige Stoffe im First nicht zu kurz kommen.

Restaurant First

Schlossstrasse 2
8307 Ottikon b. Kempththal
+41 (0)52 346 12 02
info@restaurant-first.ch
restaurant-first.ch

Öffnungszeiten

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

restaurant
First



Ein Prosit aufs Jubeljahr

Baur au Lac Vins

Filiale Regensdorf

Adlikerstrasse 272
8105 Regensdorf
+41 (0)44 777 05 05
information@balv.ch
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

Es war vor 175 Jahren, als eine Traditionsgeschichte mitten im Herzen Zürichs ihren Anfang nahm: 1844 wurde das Weinhaus Baur au Lac Vins gegründet und sorgt seitdem für gepflegte Weinkultur auf hohem Qualitätsniveau. Baur au Lac Vins steht dabei für eine enge Zusammenarbeit mit den Winzern und (Zitat) «wahre Werte» – Werte, die in der digitalen, schnelllebigen Welt nicht veralten, sondern im Gegenteil an Bedeutung gewinnen. Was nicht heisst, dass Baur au Lac Vins stehen geblieben wäre: Das Weinhaus blieb immer innovativ, machte sich stets auf die Suche nach neuen exklusiven Premiumprodukten und bewies regelmässig das Bewusstsein für hohe Qualität. Ein engagiertes Team von Mitarbeitenden sorgt auch heute mit Herzblut, Fachkompetenz und Kompromisslosigkeit dafür, dass Weinliebhaber gerne für Trouvaillen (und natürlich auch gute Alltagsweine) hierherfinden.

Doch zurück zum Jubiläumsjahr: Gefeierte wird es an zahlreichen kleineren und grösseren Events – selbstverständlich mit Weinen aus dem breiten Sortiment von Baur au Lac Vins. Darunter finden sich Traditionalisten, Erneuerer, Biowinzer, Biodynamiker und Naturweinproduzenten ebenso wie Pragmatiker, Visionäre, Eigenbrötler und innovative Unternehmer. Im Zentrum der Feier steht freilich der König der Schaumweine: ein Champagner von Nicolas Feuillatte. Nicolas Feuillatte steht für ein einzigartiges Modell in der Champagne: Das Haus basiert auf der Vision von Nicolas Feuillatte als Gründer der Marke und Henri Macquart, dem Gründervater der Genossenschaft Centre Vinicole de la Champagne. 4500 Weinbauern aus der gesamten Champagne liefern die Trauben für eine eindruckliche Reihe von Assemblagen: Nicolas Feuillatte hat 11 Grands Crus, 26 Premiers Crus und 145 Crus im Angebot. In nur 42 Jahren Firmengeschichte stieg Nicolas Feuillatte damit zur Nummer 1 in Frankreich und zum weltweit drittgrössten Champagnerunternehmen auf. Angestossen auf 175 Jahre Baur Au Lac Vins wird mit dem Cru Réserve Exclusive Édition Enchantement (siehe Angebot). In diesem Sinne und frei nach Nicolas Feuillattes Motto: Enchanter la vie – Feiert das Leben!

SPEZIALANGEBOT ...

...für FINE TO DINE-Leserinnen und -Leser
**Réserve Exclusive Édition Enchantement,
Nicolas Feuillatte, Champagne, Frankreich**

Der Réserve Exclusive Édition Enchantement bietet eine prickelnde Erfrischung für die besonderen Momente im Alltag. Der Duft von weissen Lilien und Magnolie verzaubert die Nase, dahinter erklingen feine Noten von kandierten Orangenesten, süsse Limetten und Weinbergpfirsich, etwas Mandelgebäck und Karamell. Verführt wird der Gaumen auch durch eine weiche, füllige, feinperlige Mousse. Die saftige Säure wird von Mandelgebäck, Vanillekipferln und reifen rotbäckigen Äpfeln und saftigen Pfirsichen verfeinert. Der Réserve Exclusive Édition Enchantement ist ein Genuss zu Blinis mit Sauerrahm und Kaviar, Sushi, Rauchlachs-Frischkäse-Röllchen, Chaource und würzigen Apérohäppchen!

Die Flasche zu 75cl gibts für CHF 43.90 statt 48.50. Gültig bis 30. April 2020, erhältlich in allen Filialen von Baur au Lac Vins und im Onlineshop.

VERANSTALTUNGEN

24. MAI, 15:00 – 19:30 UHR, 25. MAI, 11:00 – 17:00 UHR, FILIALE HOTEL

Bordeaux Arrivage 2016

Anmeldung erwünscht (ralf.hofer@balv.ch),
Eintritt CHF 30.00 pro Person, wird bei Einkauf
ab CHF 300.– gutgeschrieben

13. JUNI, 17:00 – 19:30 UHR, FILIALE REGENSDORF

After-Work-Tasting:

Lieblingsweine der Mitarbeiter

Keine Anmeldung erforderlich, Eintritt gratis

5. JULI, 14:00 – 20:00 UHR UND 6. JULI, 10:00 – 18:00 UHR

After-Work-Tasting:

Grosse Sommerdegustation, Filiale Männedorf

Keine Anmeldung erforderlich, Eintritt gratis

BAUR au LAC
Vins

Betty Assi

Erst Kommunikation macht Marken gross und stark.

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

persönlich



© 2019 Valser. Trademark of Valser is a registered trademark of Valser Holding AG.

**Verantwortung zu tragen
heisst Barrieren zu überwinden.**

VALSER ist das erste klimaneutrale
Mineralwasser der Schweiz.

 **CLIMATE NEUTRAL**
by Swiss Climate





Den Bund fürs Leben auf der Insel schliessen

**Der schönste Tag im Leben? Klar, die eigene Hochzeit!
Und das schönste Setting, um den einzigartigen Moment zu feiern? Logisch: am Wasser.**

Strände, die sich für eine Traumhochzeit eignen, sind in der Nordwestschweiz allerdings schwer zu finden. Aber in einem der wenigen Wasserschlösser der Schweiz wird der Traum von der Hochzeit am Wasser trotzdem Wirklichkeit. Das Schloss Bottmingen verfügt über genau das richtige Umfeld und Ambiente; die Insellage und die historischen Räumlichkeiten wenige Meter vor den Toren Basels versprechen einen königlichen Anlass. Zudem wird

hier nichts dem Zufall überlassen – von der ausgefeilten Planung im Vorfeld über die sorgfältige Koordination mit externen Partnern bis zum Tanz bis in die frühen Morgenstunden. Das Sahnehäubchen auf dem Gesamtkunstwerk «Hochzeit auf Schloss Bottmingen» ist die kreative Hochzeitstorte von Chefpâtissier Alain Schmidlin – auf Wunsch auch nach der Ziviltreuung, von denen immer mehr ebenfalls im Wasserschloss vollzogen werden...

Schloss Bottmingen

Schlossgasse 9
4103 Bottmingen
+41 (0)61 421 15 15
info@weiherschloss.ch
weiherschloss.ch

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Di – So	11:30 – 14:30 18:30 – 23:00

Auf Anfrage öffnen wir montags für Anlässe.



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**



MÄRCHENSCHLOSS SUCHT PRINZ UND PRINZESSIN

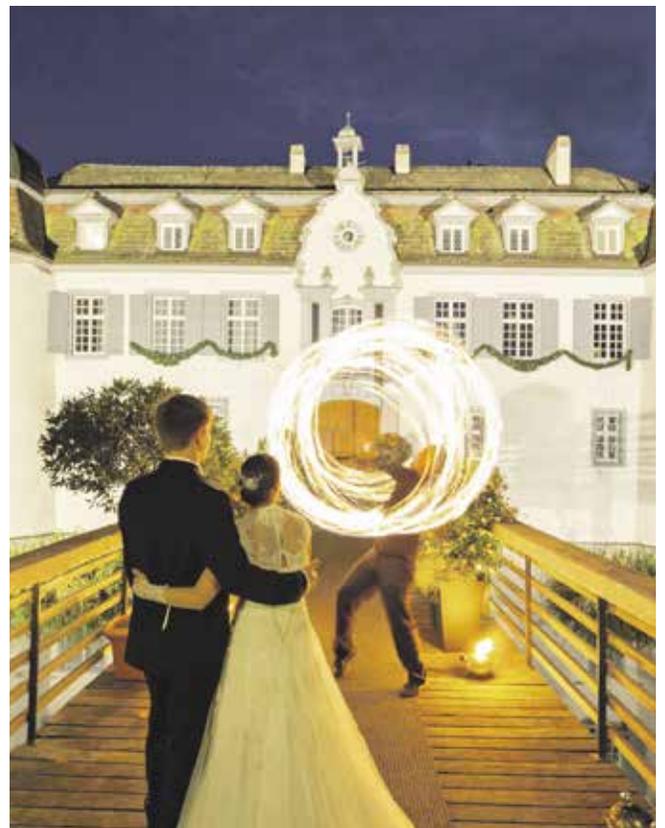
Sie haben sich gefunden und suchen den würdigen Rahmen für eine wunderschöne und unvergessliche Hochzeitsfeier?

Schreiben Sie Ihre persönliche, romantische Heiratsgeschichte mit einer traumhaften Zeremonie im englischen Schlosspark. Öffnen Sie zum Apéro den Champagner mit einem Säbel, wie zu Napoleons Zeiten.

Schweben Sie vereint als Paar beim Klang des Schlossglöckleins über den roten Teppich und geniessen Sie danach unvergessliche Momente mit kulinarischen Köstlichkeiten, Spass und Party bis in die Morgenstunden.

Dies können Sie bei uns ab CHF 125.- pro Person erleben.

Schloss Bottmingen ist ein Ort des Wohlbefindens, gepaart mit Kreativität und Lebenslust!



Bilder: FotoGraf & Graf (ausser Aussenaufnahme oben Mitte)

Für grenzenlosen Genuss.



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

Wir lösen den Knoten.



Cloud. Server. Web. Telefonie.
Alles aus einer Hand.

iNetWorx
iNetWorx AG - 8340 Hinwil

044 510 04 00
www.inetworx.ch

CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO**[®]



BIO. FAIRTRADE.

EINE WEINENTDECKUNG

AUS SPANIEN



WEISSWEIN:

Mabre, Garnacha Blanca, 2018

75 CL-FLASCHE FÜR CHF 15.50

ROTWEINE:

**Passarell, Garnacha
(Ausbau im Eichenfass), 2016**

75 CL-FLASCHE FÜR CHF 16.50

**Antima, Garnacha und Cariñena
(Ausbau im Eichenfass), 2016**

75 CL-FLASCHE FÜR CHF 22.50



Noch weitgehend unbekannt, liegt die spanische Weinregion Empordà in der Provinz Girona, die im Nordosten von Katalonien an das französische Roussillon grenzt. Die Nähe zu Frankreich hat sich auch auf die Winzer ausgewirkt, denn in den Weinbergen finden sich mit Cariñena und Garnacha die gleichen Trauben wie jenseits der Grenze, die dort Carignan und Grenache heissen.

Die vielen Klein- und Kleinstproduzenten der 1947 gegründeten Kooperation Empordàlia wissen die Werte des Rebbaus und die Tradition zu bewahren. Sie legen ihre Fähigkeiten und Erfahrungen zusammen und kultivieren seit über 40 Jahren in den sanften Hügeln Kataloniens hochwertige Weine. Die Aromatik ist geprägt von mediterranen Einflüssen sowie dem kühlen Bergwind Tramontana, die sich in der Komplexität der Weine widerspiegeln. Erdverbundene Menschen kultivieren auf den steini-

gen Böden beste Erzeugnisse, welche Passion und Fleiss spürbar machen. 250 Hektaren Reben bewirtschaftet Empordàlia in der D.O. Empordà, welche bis anhin noch ein Geheimtipp ist. Bei den weissen Traubensorten sind es vorwiegend Garnacha blanca und Muscat, bei den roten neben den oben beschriebenen Sorten auch Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon.

Jeder Rebberg wird sorgfältig, seinen Eigenschaften entsprechend, bewirtschaftet. Die Reben sind zwischen 30 und 70 Jahre alt. Bekanntlich ergeben alte Rebstöcke Weine von allerbesten Qualität.

Die Schweiz ist mit 5% das bedeutendste Exportland der D.O. Empordà. Exklusiver Importeur ist Cave Amann SA in Bischofszell, www.caveamann.swiss.

BESTELLEN SIE ONLINE

FINETODINE.SHOP



Spitzenköche in Feierlaune

CIRQUE CULINAIRE

Die älteste Gourmetzeitschrift der Schweiz feiert das 60-Jahr-Jubiläum.

Seien Sie bei den Festlichkeiten dabei – in einigen der besten Häuser der Schweizer Spitzengastronomie (siehe rechts).

Infos unter: marmite.ch

Mit einem kulinarischen Wanderzirkus zelebriert die Zeitschrift marmite 2019 ihr 60-jähriges Bestehen. Erster Halt: das legendäre Stucki in Basel.

Als im Sommer 1959 in Zürich der Club kochender Männer gegründet wurde, hat wohl kaum jemand gedacht, dass sowohl der Club wie auch die dazugehörige Vereinszeitung ganze sechs Jahrzehnte überdauern würden. Aus der Zeitung, welche die Hobbyköche damals schlicht «marmite» – französisch für Kochtopf – nannten, ist ein Magazin geworden, das die Schweizer Kulinarikszene über all die Jahre begleitet und mitgeprägt hat.

Um das Jubiläum zu feiern, hat marmite einen kulinarischen Wanderzirkus auf die Beine gestellt, der an einigen der besten Stationen der Schweizer Spitzengastronomie halt macht. Der erste Abend fand am 11. April in Tanja Grandits' Stucki in Basel statt. Küchenchef Marco Böhler – notabene ein ehemaliger Gewinner des Nachwuchswettbewerbs marmite

youngster – verzauberte die Gäste mit acht Gängen, die unterschiedliche Dekaden des Fine Dinings repräsentierten. So reichte die Palette von der legendären Kalbshaxe aus der Zeit des Hans Stucki bis hin zu modernen Klassikern von Tanja Grandits wie etwa der spannenden Kombination aus Lachs, Rüeblli und Miso.

Nach dem gelungenen Auftakt des Jubiläumsjahrs freut sich das marmite-Team auf weitere einmalige Abende bei Spitzenköchen wie Andreas Caminada, Silvio Germann, Patrick Mahler, Laurent Eperon, Jörg Slaschek und Sven Wassmer. Sie alle zeigen ihre ganz eigenen Interpretationen von sechs Jahrzehnten Schweizer Kochkunst. Lassen Sie sich überraschen – und feiern Sie mit!





CIRQUE CULINAIRE Die weiteren Stationen

MONTAG, 3. JUNI 2019

Parkhotel Vitznau

Gastgeber: Patrick Mahler

MITTWOCH/DONNERSTAG, 12./13. JUNI 2019

Restaurant Igniv, Bad Ragaz

Gastgeber: Andreas Caminada und Silvio Germann

MITTWOCH, 25. SEPTEMBER 2019

Restaurant Attisholz, Solothurn

Gastgeber: Jörg Slaschek

MONTAG, 28. OKTOBER 2019

Quellenhof, Bad Ragaz

Gastgeber: Sven Wassmer

MITTWOCH, 6. NOVEMBER 2019

Baur au Lac, Zürich

Gastgeber: Laurent Eperon

**Preis: CHF 400.- pro Person,
inkl. Weinbegleitung (zzgl. MwSt.)**

Anmeldung: events@marmite.ch

Letzte
Plätze
frei





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.

Digitales Dessert

«Und täglich grüsst das Murmeltier» ... So etwa könnte man den Tagesablauf vieler Menschen in der heutigen Welt umschreiben. Aufstehen, frühstücken, zur Arbeit fahren und erst einmal den elektronischen Posteingang checken. Hat man sich dann endlich durch die Flut der E-Mails gekämpft, beginnt die Arbeit mit den Daten. Was aber, wenn sich die nicht mehr öffnen lassen? Schadsoftware hat zugeschlagen!

Ihre perfidesten Varianten sind sogenannte Ransomwares wie Cryptolocker, WannaCry oder GrandCrab. Diese Schadprogramme nisten sich auf dem Computer ein und beginnen heimlich damit, alle verfügbaren Daten zu verschlüsseln. Dabei machen sie vor verfügbaren Datenspeichern im Netzwerk nicht halt. Was bleibt, ist für den Nutzer unbrauchbarer Datenmüll. Und wer nicht auf ein aktuelles Backup zurückgreifen kann, kann nur darauf hoffen, dass der Bösewicht gegen ein saftiges Lösegeld von einigen hundert bis mehreren tausend Franken den Code zur Entschlüsselung dann auch wirklich herausrückt.

Neulich wurde ich zu Hilfe gerufen, weil bei einem KMU mit 12 Personen alle Daten verschlüsselt waren. Es stellte sich heraus, dass das Backup schon seit Jahren nicht mehr funktioniert hatte. Der Supergau, alles weg. Ja – und jetzt? Die betroffene Firma hat schliesslich in der Hoffnung auf den Entschlüsselungscode das Lösegeld bezahlt. Einen anderen Weg gab's nicht. Die ersten beiden Codes, die der Erpresser geliefert hatte, funktionierten allerdings nicht. Der dritte hat – im Live-Chat mit ihm – schliesslich dann gewirkt. Und bis alle Daten wieder entschlüsselt waren, hat es nochmals drei Tage gedauert.

So abenteuerlich sich die Geschichte anhört, so handfest waren auch die Folgen: Der Betrieb stand über eine Woche lang still und hatte zudem den Schaden einer hohen vierstelligen Summe für das Lösegeld und die IT-Kosten. Deshalb mein Tipp: lieber zwei als nur ein Backup. Und dafür sorgen, dass vom einen System nicht ungehindert aufs andere zugegriffen werden kann. Und natürlich geht es auch beim Backup nicht ohne Kontrolle.

Samuel Alfano

Casa Tutti Gusti

Tutto il buono  della vita

Jahresprogramm 2019

SEP
06. 2019

Tavolata d'Estate
Boca Grande



SEP
21. 2019

Benefiz-Brunch | Demenz
Emil Frey Garage Zürich Nord

Dementality

SEP
26. 2019

Flying Tavolata | FW Kollektion
Bang&Olufsen Staeger AG



NOV
07. 2019

Tavolata Tartufo Bianco
Restaurant Stapferstube da Rizzo



Informationen / Anmeldungen bei Francesco
076 417 1009 / casatuttigusti@gmail.com

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

Perfekte Erfrischung
zu jedem Essen



Natürlich



Erfrischend



Durstlöschend



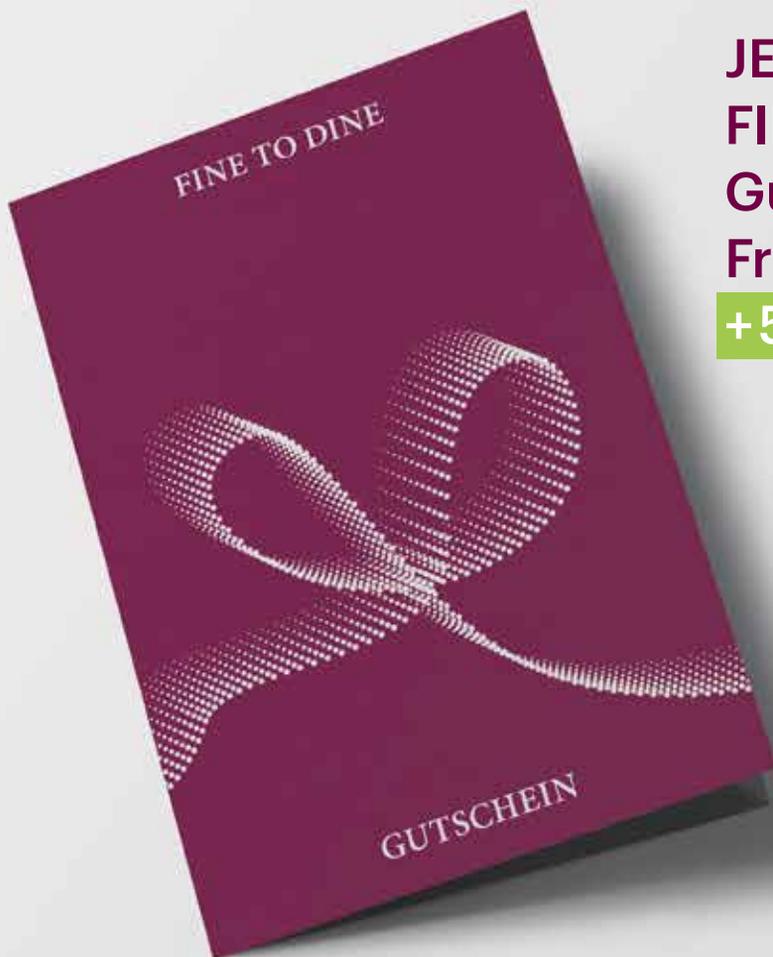
**Voller Geschmack
ohne Alkohol**



Seit 1876 gebraut in der Schweiz

GENUSS UND FREUDE SCHENKEN...

...mit dem Restaurant-Gutschein von FINE TO DINE.
Akzeptiert in rund 100 verschiedenen
Schweizer Restaurants



JETZT mit hochwertigen
FINE TO DINE-Restaurant-
Gutscheinen von der
Frühjahrsaktion profitieren:
+50% geschenkt!



Kaufen Sie z.B. einen Gutschein im Wert
von **100 Franken** und wir schenken Ihnen
zusätzlich 50 Franken
= **150 Franken Gutscheinwert!**

Bestellen Sie auf finetodine.ch
und aktivieren Sie im Warenkorb
den Gutschein-Code: **FTDZH2**

Diese Vorteilsaktion läuft bis 30. Juli 2019.
Die Gültigkeit der Gutscheine beträgt 2 Jahre.

FINE TO DINE-Restaurant-Gutscheine werden u.a. in folgenden
Restaurants akzeptiert:

Die Waid, Zürich / **HATO**, Zürich / **Tre Fratelli**, Zürich /
Casa Aurelio, Zürich / **Schützenhaus**, Basel / **Camino**, Zürich /
Alpenrose, Zürich / **NOOHN**, Basel / **Oliver Twist**, Zürich /
Carlton, Zürich / **First**, Ottikon / **Baracca Zermatt**, Kloten /
Les Halles, Zürich / **Tessin Grotto**, Zürich / **Le Cèdre**, Zürich /
Weiherschloss, Bottmingen / **QN World**, Effretikon /
Himmapan Lodge, Rapperswil-Jona / **Turbinenhaus**, Zürich

Auf finetodine.ch finden Sie alle Informationen
zu den teilnehmenden Restaurants.
Rund 100 Restaurants im Grossraum Basel,
Zürich und weiteren Regionen der Schweiz.