

FINE TO DINE ZÜRICH

Ausgabe 3
Herbst Winter 2019/20



Top-Restaurants in Stadt und Land



Villa Antinori:
Abstecher
nach Italien
Seite 14

Opera:
Genüsse von
Wald und Wiese
Seite 16

Limmathof:
Glückstreffer
in Zürich
Seite 18

Wendy Holdener:
«Ich esse sehr
gerne gut.»
Seite 36

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



REISE UM DIE WELT

Warum in die Ferne schweifen? Egal ob in der Stadt oder auf dem Land: Wir sind gesegnet mit kulinarischen Adressen, die uns einheimische und ferne Genüsse auf höchstem Niveau auf-tischen; weltweit muss sich die Schweiz, was Restaurants betrifft, definitiv nicht verstecken. Wir entführen Sie mit einer kleinen Auswahl in die FINE TO DINE-Welt, quasi ein Amuse-Bouche zum Lesen und als Inspirationsquelle für den nächsten Restaurantbesuch.

Zum Beispiel ins Casa Aurelio, wo an kalten Tagen für heisse Stimmung gesorgt wird. Oder wenn es ein magischer Ort mit Industriechic und Glamour sein soll, dann ab ins La Salle. Im Opera lockt David Krügers «Agefood» mit unverfälschten Naturprodukten. Und slowfoodmässig geht's weiter um die Welt Richtung «Manesseplatz-Vietnam» ins Chez Nhan Deli. Die Welt der Fusion-Küche zelebriert das HATO Nähe Pelikanplatz auf höchstem Niveau, während das Tre Fratelli in Wipkingen auch mit dem Wintergarten punktet und sowieso eine der gemütlichsten Beizen Zürichs ist.

Erstmals bei FINE TO DINE begrüßen wir unter anderem folgende empfehlenswerte Restaurants: Zweifels Weinbeiz in Höngg, Löwen-eck (Tapas!), Parkhuus, Cucina Bernoulli, 20/20, Baur's (Paris liegt in Zürich), das frisch renovierte Fujiya of Japan und Ly's Zürich; diese wie auch alle anderen vorgestellten Lokale freuen sich schon jetzt über Ihren Besuch.

Und kennen Sie schon den neuen Homedelivery-Service von Santa Lucia aus dem Hause Bindella? Nicht nur wenn der eigene Weihnachtsbraten misslingen sollte eine Top-Adresse für die wahr-scheinlich knusprigste Pizza at Home. Ja genau, ohne Partner-schaften geht es nicht. Wir versuchen immer wieder neue Ideen zu

präsentieren. Eine solche Partnerschaft konnten wir mit der Firma HERO eingehen. Als Enabler eines Gastrobeitrages hat HERO einem Gastrobetrieb – dem Brunchschiff auf dem Zürichsee (fährt auch im Herbst/Winter!) – den Beitrag ermöglicht.

«Unser» Ski-As und dreifache Weltmeisterin Wendy Holdener ist dieses Mal Interviewgast von Christa Rigozzi und verrät beim Zmit-tag im Ristorante Molino unter anderem, welche ihrer zahlreichen Medaillen bisher die schönste war und welchen Duft sie seit ihrer Kindheit nie vergisst.

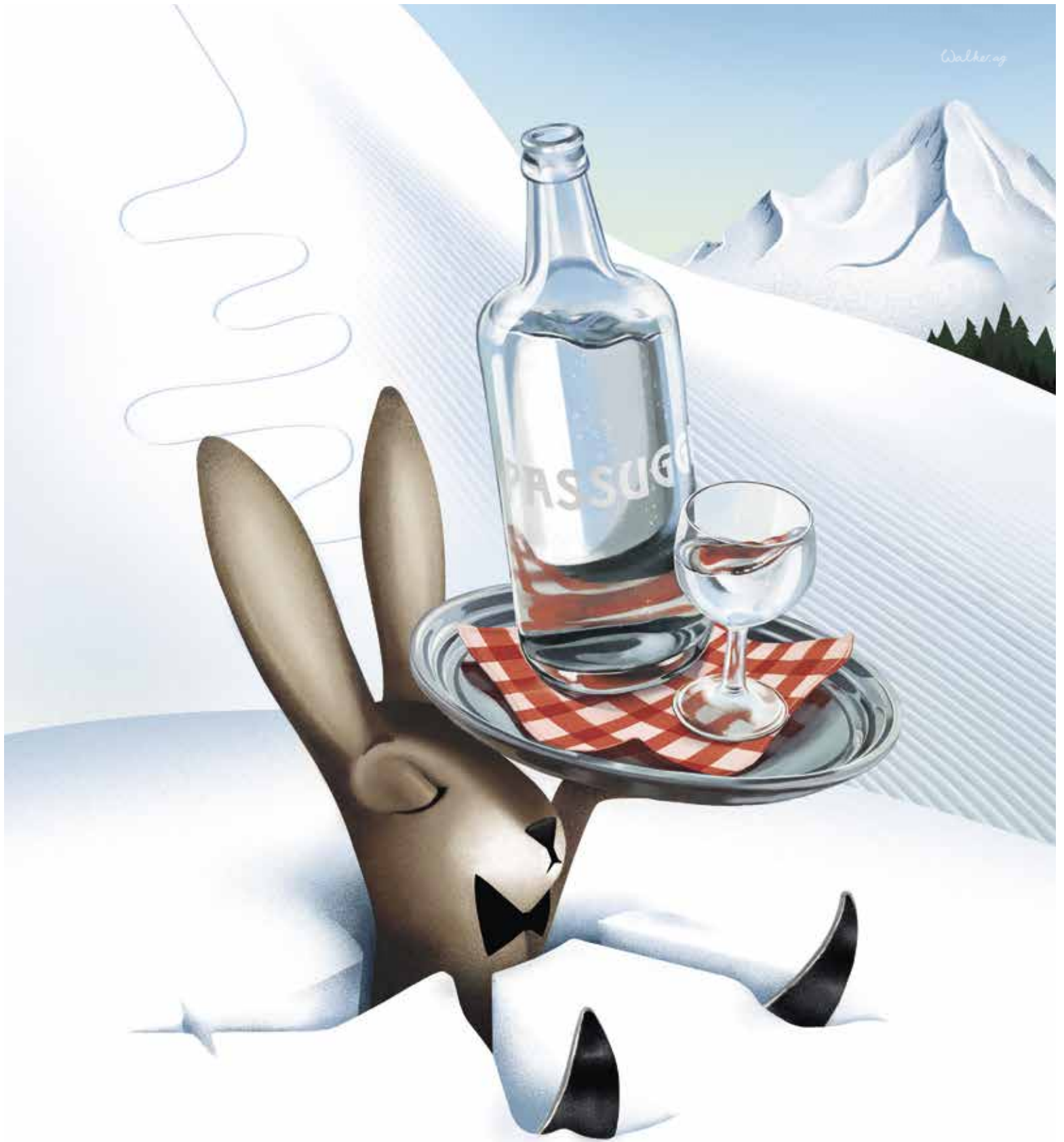
Rechtzeitig zu Weihnachten gibt's zum Ausprobieren gleich meh-rere spannende Geschenkideen. Wer hat wirklich schon mal an ein gesundes Geschenk zum Geniessen gedacht? Zum Beispiel mit dem Früchtebox-Abo von Freshbox.ch auf Seite 20. Oder Selfies und Schnappschüsse noch während der nächsten Geburtstags-party aufs digitale Fotoalbum hochladen und gleich mit allen Gäs-ten teilen? Mehr erfahren Sie auf Seite 61. Und die FINE TO DINE-Re-restaurant-Gutscheine werden schweizweit in über 130 Restaurants ohne Einschränkung akzeptiert. Da wir nochmals über 30 Lokale dazugewinnen konnten, schenken wir Ihnen zu Weihnachten +30% auf den Gutscheinwert.

Es gibt viel zum Ausprobieren, zum Naschen und zum Geniessen. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und Gaumenschmaus – auch auf finetodine.ch.

*Ralph Lindenmann und Johann Rudolf Meier
mit FINE TO DINE-Interviewerin Christa Rigozzi in der Mitte.*



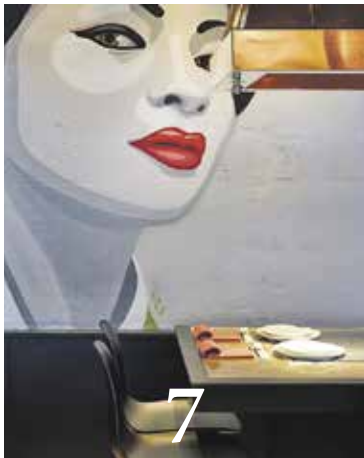
bianchi.ch



PASSUGGER

QUELLE DER *Gastfreundschaft* SEIT 1896

In dieser Ausgabe



7
Fujiya of Japan



10
Ly's Asia



31
Carlton Bar



33
Baur's

Fujiya of Japan	7	LaSalle Restaurant	32
Gasthaus Hofwiesen	8	Baur's	33
20/20 Restaurant	9	Casa Aurelio	34
Ly's Asia	10		
Restaurant Le Cèdre Maurice	13	Interview mit Wendy Holdener	36
Villa Antinori da Bindella	14		
Restaurant Opera	16	Pizzeria Ristorante Molino	38
Restaurant Limmathof	18	Restaurant Turbinenhaus	39
Restaurant Die Waid	19	HATO Fine Asian Cuisine	41
Restaurant Tre Fratelli	21	Restaurant Tessin Grotto	43
Clouds	23	Restaurant Heugümper	43
Brunch-Schiff	24	Löwen Meilen	46
Cucina Bernoulli	25	Ly Lai	48
parkhuus	27	Zweifel 1898	50
Löweneck Restaurant & Bar	27	Oliver Twist Pub	51
Der Sonnenberg Restaurant	29	Buongelato	53
Restaurant Schiffflände	29	Heiraten im Schloss Bottmingen	56
Chez Nhan Deli	30	Hotel Sternen Unterwasser	58
Carlton Restaurant & Bar	31	Blogger Christian Franck mit Rezept	60

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

FINE TO DINE-Redaktion

Interview: Christa Rigozzi
redaktion@finetodine.ch

Jan Graber, graber-texte.ch

Iris Leutert,
leutert-uebersetzungen.ch
finetodine.ch

Verlag

Ralph Lindenmann
Johann Rudolf Meier

Anzeigen

Marion Bichsel
anzeigen@finetodine.ch

Druck

Mittelland Zeitungsdruck AG
(AZ Print)

Cover

Wendy Holdener beim Interview in der Pizzeria Ristorante Molino, Stauffacher 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.

FINE TO DINE



**Ob Tête-à-Tête oder Weihnachtsessen.
Mit einem Restaurant-Gutschein
von FINE TO DINE schenken Sie Genuss!**



**Profitieren Sie jetzt von unserer Weihnachtsaktion:
Kaufen Sie z.B. einen Gutschein im Wert von 100 Franken
und wir schenken Ihnen zusätzlich 30 Franken!**

Bestellen Sie Ihren FINE TO DINE-Geschenkgutschein ganz einfach und unkompliziert auf finetodine.ch und aktivieren Sie im Warenkorb den Gutschein-Code: **FTDZH3**
Diese Vorteilsaktion gilt bis 25.12.2019. Die Gutscheine sind ab Datum der Ausstellung für zwei Jahre gültig. Maximale Bestellmenge mit Spezialrabatt: CHF 1000.
Alle Informationen zu den teilnehmenden Restaurants finden Sie auf unserer Webseite.

finetodine.ch

FINE TO DINE-Gutscheine sind in über 130 Schweizer Restaurants einlösbar. Besuchen Sie doch z.B. mal:
LöwenecK Zürich | Limmathof Zürich | La Salle Zürich | Carlton Zürich | HATO Zürich | Casa Aurelio Zürich | Die Waid Zürich |
Savoy Baur en Ville Zürich | Sonnenberg Zürich | Le Cèdre Zürich | Co Chin Chin Zürich | Opera Zürich | Ly's Asia Zürich |
Baur's Zürich | Fujiya of Japan Zürich | Tre Fratelli Zürich | Hofwiesen Zürich | Rüsterei Zürich | Löwen Meilen | Safran Zunft Basel |
roots Basel | Schützenhaus Basel | NOOHN Basel



Tavolata auf Japanisch

Das Fujiya of Japan am Tessinerplatz in der Enge gehört fraglos zu den ältesten japanischen Restaurants Zürichs. Als eines der wenigen hat es sich zudem auf die Kunst des Teppanyaki spezialisiert – das Grillieren (yaki) auf der Metallplatte (teppan): Mehrere Gäste sitzen um einen Tisch mit integriertem Teppan-Grill, während der Meisterkoch die Teppan-Spezialitäten zubereitet und mit Showeinlagen würzt. Neben dem Genuss ist somit auch für Gesprächsstoff gesorgt und das Fujiya bietet sich nicht zuletzt deshalb für Gruppen von bis zu zehn Leuten, beispielsweise für eine Geburtstagsfeier, an. Für ruhige Tête-à-Têtes ist das Lokal dagegen weniger geeignet.

Nach 30 Jahren erstrahlt das Fujiya of Japan nun in neuem Glanz. Von den Rohbeton-Wänden schauen zwei neue, riesige Gemälde einer Geisha auf die Gäste, gestaltet hat sie der Künstler Rizvan Mustafi. Der Eingangs- und Barbereich wurde geöffnet und neu können Bargäste den kleinen Hunger mit einem Fisch-Ceviche, Beef Teriyaki oder Sushis und Sashimis stillen. Bei schönem Wetter lassen sich diese auch im neu gestalteten Aussenbereich genies-

sen. An den Teppan-Tischen wird unter Aufsicht des Küchenchefs Futoshi Takahira hingegen wie früher gebrutzelt, das Angebot wurde indessen modernisiert. Gäste dürfen zum Beispiel ihr Teppan-Menü je nach Grösse des Hungers individuell zusammenstellen; von Fisch über Wagyu-Beef und vegetarische Zutaten sind die Optionen fast grenzenlos. Auf der Karte stehen ausserdem Kreationen, die in einem traditionellen Teppan-Restaurant nicht zu finden wären, so zum Beispiel ein feines Rinds-Carpaccio. Nicht auslassen sollte man den «weltbesten Knoblauch-Reis», wie Fujiya-Besitzer Christian Frei ihn nennt.

Auf eine kleine Einschränkung müssen sich die Gäste des Fujiya of Japan allerdings einstellen: Am Abend wird in zwei Rotationen genossen. Die erste Gästerunde besetzt die Tische von 18 bis 20 Uhr, die zweite Gruppe nimmt ab 20:15 Uhr an den Teppanyaki-Stationen Platz. Umgehen lässt sich die Einschränkung jedoch, wenn das Restaurant von einer Gruppe exklusiv, beispielsweise für ein Weihnachtessen, gemietet wird.

Fujiya of Japan

Tessinerplatz 5
8002 Zürich
+41 (0)44 208 15 55
info@fujiya.ch
fujiya.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:00
18:00 – 23:00
Sa 18:00 – 23:00

Fujiya of Japan



Gasthaus der Glückseligkeit

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

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:00
17:30 – 23:00
Sa 17:30 – 23:00
Sonntag Ruhetag

Die österreichische Kunst der Gastfreundschaft darf man ruhig als einzigartig bezeichnen: Sich um das Wohl von Gästen zu kümmern, scheint tief in den Genen Österreichs verwurzelt zu sein; zumindest der hier Schreibende empfand nach einer Begegnung mit Gastgebern unseres Nachbarlandes meist ein Glücksgefühl, als Gast wieder einmal richtig im Zentrum gestanden zu sein. Zürcher müssen indessen gar nicht so weit reisen: Das Gasthaus Hofwiesen an der Grenze zu Oerlikon, seines Zeichens das erste österreichische Restaurant der Stadt, bietet dies nämlich alles auch – und kulinarische Genüsse darüber hinaus.

Beginnen wir mit der berühmtesten Spezialität: dem originalen Wienerschnitzel, das mit steirischem Kartoffel- und Gurkensalat sowie Preiselbeeren gereicht wird. Im Angebot stehen natürlich weitere Schmankerl – Klassiker ebenso wie neu interpretierte Gerichte, die Karte wird jeweils saisonal neu angepasst. Zu den Klassikern gehören zum Apéro zum Beispiel Käsekrainer mit Senf und Kren (mit Käse gefüllte Schweinswürste mit Senf) oder eine Sulz-

terriner (Tafelspitz) mit Kernöl. Als Hauptgang warten etwa Kasnudeln (Teigtaschen mit Quark), Kärntner Fleischkrapfen oder ein Zwiebelrostbraten mit Kartoffelpüree auf hungrige Gäste. Eine Auswahl aus über hundert österreichischen Weinen ergänzt das Angebot, wer dazu eine Zigarre schmauchen möchte, begibt sich ins Fumoir.

Das Gasthaus Hofwiesen eignet sich auch für Anlässe vieler Grössen, aufgetischt werden die österreichischen Genüsse ebenso im Hauptrestaurant wie im Stübli und im Weinkeller – und dies stets mit Herzblut, einem Lächeln im Gesicht und der Gewissheit, dass Gäste das Haus mit einer Art Glücksgefühl verlassen.

SCHMANKERL-ABEND

Auf Anmeldung wird für eine Gruppe ab vier Personen ein auf alle Bedürfnisse abgestimmter Schmankerl-Abend mit Weinbegleitung zusammengestellt. Spätestens 24 Stunden vorher anmelden.

**GASTHAUS
HOFWIESEN**



Beflügelte Sinne

Auf Kinder, die in den 70er-Jahren gross wurden (wie den hier Schreibenden), übte die Marke Mövenpick stets einen besonderen Klang aus. Das Logo mit der Möwe über den Autobahnraststätten, die feinen Glacés, die Weinkeller und die Restaurants – sie alle sprachen von Nähe und Ferne, von Heimat und Weltläufigkeit. Zeitweilig geriet die Möwe zwar in Turbulenzen, doch der Name und dessen besonderer Klang blieben bestehen. Mit dem Restaurant 20/20 setzt Mövenpick zu einem neuen Höhenflug an – Aufwind geben dem Lokal an der Nüscherstrasse im Kreis 1 ein Michelin-Stern sowie 15 Gault-Millau-Punkte.

Für die kulinarischen Überflieger zuständig ist Küchenchef David Klocksins, als Chef de Service kümmert sich Tim Schüller um die Gäste. Mit Kreationen wie Wildem Steinbutt zu Sellerie und Steinpilzen oder Angus-Entrecôte mit eigenem Tee, BBQ-Aal und Auberginen vermag Klocksins die Geschmackssinne seiner Gäste ebenso zu beflügeln wie mit den ausgesuchten Mövenpick-Klassikern. «Hier bietet man moderne Küche mit klassischer Basis und einer gewissen Raffinesse», urteilte nüchtern der Miche-

lin-Führer, als er dem 20/20 den Stern verlieh, und verwies auf die tollen Weine. Kein Wunder: Wein genießt hier einen besonders hohen Stellenwert, wird das Restaurant doch von Mövenpick Wein betrieben. Aus über 500 Tropfen können Weinliebhaber auswählen – unter ihnen finden sich einige Perlen zu guten Konditionen. Übrigens fliegt auch das Auge mit: Gespiesen wird inmitten der eindrucksvollen Arvenholz-Täferung im 1. Stock des Hauses. Wer hingegen nur Lust auf ein Glas Wein hat, kann die Tropfen in der locker-legeren Weinbar im Erdgeschoss geniessen.

Bild: David Klocksins (Chef) und Michel Bucheli (Geschäftsführer) vom 20/20 by Mövenpick Wein Restaurant.

VERANSTALTUNGEN

JEDEN FREITAG
Big Bottle Day

JEDEN SAMSTAG
Soirée de Champagne

20/20 by Mövenpick Wein Restaurant

Nüscherstrasse 1
(im 1. Stock, über der Bar)
8001 Zürich
+41 (0)44 211 45 70
2020-restaurant@
moevenpick-wein.ch
moevenpick-wein.ch

Öffnungszeiten

Di – Fr 11:30 – 14:30
18:00 – 23:00
Samstag 18:00 – 23:00

20/20
BY MÖVENPICK WEIN
RESTAURANT



Asiatisch auf doppeltem Boden

Authentische panasiatische Küche auf Schweizer Geschmäcker angepasst: Das Ly's Asia im Maag-Areal ist so gar nicht, was man sich unter einem klassischen Asiaten vorstellt. Es ist überraschender.

Ly's Asia

Zahnradstrasse 21
8005 Zürich
+41 (0)44 999 08 08
contact@lys-asia.ch
lys-asia.ch

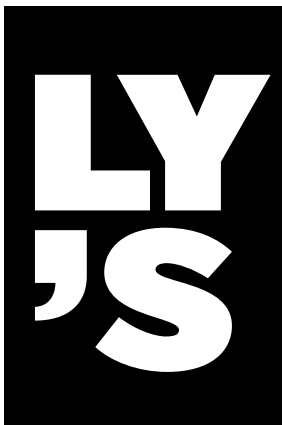
Öffnungszeiten

Restaurant

Mo – Fr 11:00 – 15:00
17:00 – 24:00
Samstag 17:00 – 24:00
Sonntag 11:00 – 15:00
17:00 – 24:00

Take-away

Mo – Fr 10:00 – 23:00
Samstag 17:00 – 23:00
Sonntag 12:00 – 23:00



Wie stellen Sie sich ein asiatisches Restaurant in Zürich vor? Gedämpftes Licht, rötliche Farben und dunkle Hölzer, asiatische Ornamente, asiatische Figuren, die Ihnen beim Essen zuschauen? Oder zu helles Licht, Papierservietten, Esstübchen, enge Räume? Dann sollten Sie unbedingt einen Blick in Ly's Asia an der Zahnradstrasse auf dem Maag-Areal werfen. Oder noch besser: Sie – und generell alle, die auf asiatische Geschmäcker stehen – essen auch gleich hier. Denn das Ly's Asia mitten in einem der letzten architektonisch noch erhaltenen Industrieariale ist so ganz anders, als was man sich unter einem Asiaten vorstellt. In der ehemaligen «Diagonal» genannten Fabrikhalle aus dem Jahr 1906 wurden einst Zahnräder gegossen oder gelagert – es sei schwierig, Genaueres über den Ort zu erfahren, sagt Ly Leap Choeun, der das Res-

taurant 2011 eröffnet hat – parallel zur Entstehung des gleich um die Ecke liegenden Prime Towers. Unter dem doppelten Boden sollen noch immer Schienen liegen, vor den riesigen Fabrikfenstern fährt täglich mindestens ein Güterzug vorbei und das Gebäude steht unter Denkmalschutz.

Keinen doppelten Boden hat dagegen, was aus der Küche kommt. Denn Ly's Vision lautet, keine grossen Worte zu verlieren, sondern zu liefern. «Ich investierte immer viel Energie und grossen Einsatz in alles, was ich in die Hand nahm», sagt Ly, der als Chinese in Kambodscha zur Welt kam, dort aufwuchs, bis er 1980 mit seiner Schwester und den zwei Brüdern flüchten musste und in die Schweiz kam. «Wir bieten eine authentische asiatische Küche, die wir auf



den Schweizer Geschmack anpassen», sagt er. Auf der Karte stehen panasiatische Gerichte sowie Spezialitäten aus Japan, Thailand, China und weiteren Ländern. Bei Stammgästen beliebt ist beispielsweise die klassische Pekingente, die mit feingeschnittenem Lauch, Gurken und Hoisin-Sauce serviert wird. Einen Versuch wert sind auch die Dim Sum, wobei Ly sie lieber schlicht als Teigtaschen bezeichnet. Hinzu kommen Teppanyaki-Menüs, die auf der Galerie des Restaurants vom Koch direkt am Teppan-Grill zubereitet werden.

Was uns zurück zur Architektur bringt. Das Ly's Asia besteht insgesamt aus drei Teilen. Neben der erwähnten Galerie und dem lichtdurchfluteten und modern eingerichteten Restaurantsaal wartet ein hypermodern, weiss und limettengrün eingerichteter Take-away. Gegessen wird hier an Hochtischen. Besonders nachts wirkt der Take-away, als hätte es einen in einen japanischen Sci-Fi-Film verschlagen – und ist definitiv auch einen Besuch wert.





GENUSSTOUR.CH
DIE «ANDERE» STADTFÜHRUNG



AUCH ALS GUTSCHEIN
ZUM VERSCHENKEN



HAST DU LUST AUF EINEN SPAZIERGANG, WELCHER MIT GUTEN ERINNERUNGEN IN MAGEN BEENDEN WIRD? DANN KOMM MIT AUF EINER UNSERER GENUSSTOUREN!

AUF DER GENUSSTOUR BESUCHEN WIR 5 GASTROBETRIEBE WÄHREND 4 STUNDEN UND LEGEN DABEI 3 KILOMETER ZURÜCK. ZUR AUSWAHL STEHEN DIR 2 GENUSSTOUREN - KLASSIKER UND URBANKAFFEE - WELCHE DIR DIE MÖGLICHKEIT GEBEN, DIE STADT VON EINER ANDEREN SEITE ZU ENTDECKEN. 1 SPANNENDES UND UNVERGESSLICHES ERLEBNIS!

KLASSIKER

17:30 UHR - 22:30 UHR

21|02|20 13|03|20 03|04|20

URBANKAFFEE

10:00 UHR - 14:00 UHR

22|02|20 14|03|20 04|04|20

MELDE DICH AN UNTER
WWW.GENUSSTOUR.CH



Für grenzenlosen Genuss.



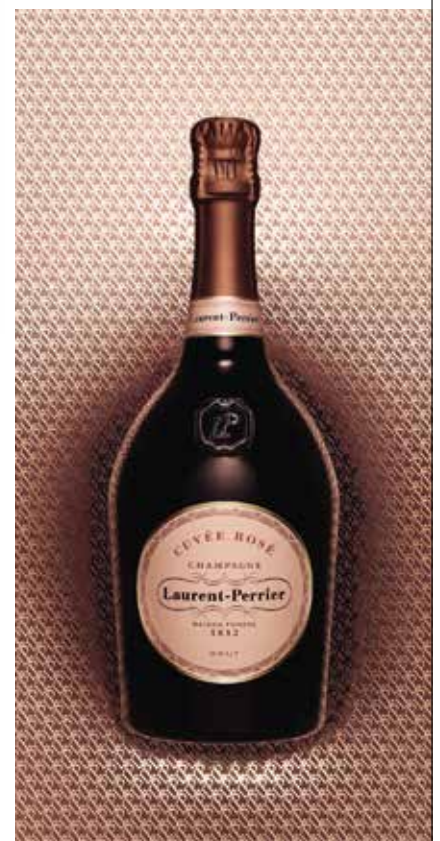
© 2019 Valsler Trading AG. All rights reserved. Valsler is a registered trademark of Valsler Trading AG.



Le Gstaad Palace

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.



MAISON FAMILIALE INDÉPENDANTE

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



Brunchen auf Libanesisch

Manusche bin Zaatar. Foul, Shanklish und Fatted Hommos bil Laban. Geniesser, die je den Nahen Osten bereist oder libanesischen Restaurants besucht haben, wissen natürlich sofort, um was es hier geht: libanesischen Mezzeh. Mehr noch: Es handelt sich um eine Auswahl von Gerichten, die zum Brunchen im libanesischen Restaurant Le Cèdre Maurice an der Nüscherlergasse aufgetischt werden.

Ein Rückblick: Aufmerksame FINE TO DINE-Leserinnen erinnern sich, dass das Le Cèdre Maurice der jüngste Ableger der libanesischen Restaurants von Cèdre-Gründer und Patron Maurice Houraibi ist. Gepflanzt wurde die jüngste Zeder im März, seitdem sorgt das Lokal für libanesischen Genüsse mitten im Zürcher Shopping-Quartier. Neu hinzugekommen ist nun der Sonntagsbrunch: Zwischen 11 und 15 Uhr wird im Le Cèdre Maurice das Frühstück auf libanesischen Art zelebriert. Womit wir zur erwähnten Auswahl von Gerichten kommen, die angeboten werden. Beim Manusche Zaatar handelt es sich beispielsweise um ein Lieblingsgericht vieler Libanesen: Teig wird mit einer Mischung aus wildem Thymian, Sesam, Sumach und Olivenöl bestrichen und

dann gebacken. Genossen wird die Rolle mit etwas Ziegenquark, Gurken und frischer Pfefferminze. Foul bezeichnet ein Gericht aus Favabohnen, Shanklish ist ein würziger Käse aus der Levante und Fatted Hommos bil Laban eine Leckerei, die aus Kichererbsen zubereitet wird.

Alle Speisen werden frisch zubereitet – Maurice und seine Crew verwenden nur hervorragende Zutaten. Auch die Teige werden vor Ort belegt und vom Le-Cèdre-Bäcker Hassan wird gemunkelt, er spreche mit dem Teig. Lust auf mehr? Marashieh, Sojok, Bed min and Tata, Mrabba, Zedernhonig... und dazu ein frisch gebrühter, aromatischer Schwarztee. Aufgetischt werden die Köstlichkeiten übrigens vom äusserst charmanten Service und genossen werden sie in einem ansprechend eingerichteten Lokal mit typisch nahöstlicher Ornamentik. Besser kann ein Sonntag kaum beginnen.

Restaurant

Le Cèdre Maurice
Nüscherlergasse 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	11:30 – 15:00
	18:00 – 24:00
So	11:00 – 16:00

Take-out

Mo – Sa	11:30 – 15:00
	18:00 – 22:30
So	11:30 – 16:00





Kleiner Umweg über Italien

Villa Antinori da Bindella

Flughafen Zürich
Airside Center
+41 (0)43 816 16 16
info@villa-antinori.ch
bindella.ch/villa-antinori

Öffnungszeiten

Mo – So 05:30 – 22:00

Clevere Reisende gehen jeweils etwas früher an den Flughafen, um die Mahlzeit nicht im schüttelnden Flieger, sondern gediegen in einem stilvollen Restaurant zu geniessen. Zum Beispiel im Ristorante Villa Antinori da Bindella am Flughafen Zürich: Das Lokal bietet authentische toskanische Spezialitäten und erlesene Weine aus Italien.

Haben Sie sich schon mal überlegt, vor dem Flug nach New York schnell noch einen Abstecher nach Italien zu machen? Zumindest kulinarisch macht dies das neue Ristorante Villa Antinori da Bindella möglich: Im Airside Center am Flughafen Zürich, kurz nach dem Sicherheitscheck, werden Reisende mit Bordkarte von früh bis spät mit authentischen Spezialitäten aus der Toskana verwöhnt. Auf der Karte stehen bewährte Klassiker aus der Bindella-Küche. «Wir kochen, was wir schnell servieren können – dies aber auf höchstem Niveau: Tagliatelle al tartufo, Gnudi al burro e salvia und für den kleinen Hunger frische Focacce oder Stuzzichini, köstliche Antipasti», sagt Gastronom Rudi Bindella jr. Ums

Wohl der Gäste kümmern sich dabei James Nicklin (Bild) und sein Team. Den Geschäftsführer kennen regelmässige Bindella-Gäste allenfalls bereits aus dem Più Schiffbau in Zürich-West.

Weil es sich beim stilvoll eingerichteten Lokal um ein Gemeinschaftswerk der Florentiner Winzerdynastie Antinori und dem Gastronomieunternehmen Bindella handelt, gehören zum vollendeten Genuss natürlich auch Weine – die erlesenen Tropfen stammen von Antinori und dem toskanischen Weingut Tenuta Vallocaia der Familie Bindella. Besondere Freude dürften die Gäste an der grosszügigen Auswahl an Weinen haben, die glasweise ausgeschenkt werden. So

VILLA
ANTINORI
da Bindella



lässt sich vor dem Abflug beispielsweise stilvoll mit einem Glas des Kultweins Tignanello auf die Ferien anstossen, ohne gleich eine ganze Flasche trinken zu müssen. Der Name «Villa Antinori da Bindella» ist auch kein Zufall, sondern eine Hommage an Antinoris 1928 lancierten Rotweinklassiker – damals der erste Chianti classico mit Lagerungspotenzial.

«Wir freuen uns sehr, dass wir unsere Gäste am Flughafen Zürich zusammen mit einem unserer wichtigsten Weinpartner willkommen heissen dürfen», sagt Rudi Bindella jr. über die Zusammenarbeit mit Antinori. Das Konzept dürfte auch die Reisenden überzeugen, die den schnellen Service und die langen Öffnungszeiten schätzen: Das lichtdurchflutete Restaurant mit 140 Sitzplätzen ist 365 Tage im Jahr von 5:30 Uhr morgens bis 22:00 Uhr geöffnet.

Die Villa Antinori da Bindella ist übrigens nicht das erste gemeinsame Restaurant der beiden Traditionsunternehmen. «1994 eröffneten wir an der Zürcher Bahnhofstrasse die Cantinetta Antinori. Ein stilvolles Lokal, das ebenfalls der toskanischen Küche und Antinoris erlesenen Weinen gewidmet ist», verrät Rudi Bindella jr.

BINDELLA-EVENTS

31. OKTOBER BIS 14. NOVEMBER 2019

Bindella an der Expovina

Bürkliplatz, Zürich

Schiff «Stadt Rapperswil», Stand 612 bis 616

30. NOVEMBER 2019, 9:30 BIS 16:00 UHR

Adventszauber in der Vinoteca

Vinoteca Bindella, Hönggerstrasse 115, Zürich

4. DEZEMBER 2019, 18.30

Themendegustation «Unsere Bestseller»

Vinoteca Bindella, Hönggerstrasse 115, Zürich

Weitere Infos: bindella.ch/events



Bilder © by David Krüger

«Agefood» für die Moderne

«Geschmackvolles von Wäldern und Wiesen» könnte das Motto von David Krügers Küche im Restaurant Opera lauten. Der 15-Gault-Millau-Punkte-Koch sammelt in der Natur Urkräuter, Pilze und weitere unverfälschte Produkte und verarbeitet sie mit seinem Team zu überraschenden Geschmackskombinationen.

Restaurant Opera

Dufourstrasse 2
8008 Zürich
+41 (0)44 258 98 99
info@restaurantopera.ch
restaurantopera.ch

Öffnungszeiten

Täglich 11:30 – 22:00

Küchenchef David Krüger liebt den Herbst. Wenn die Blätter sich färben, die Pilze aus dem Boden schiessen, in den Weinreben die Trauben geerntet werden und die Aromen ausgereift und vollmundig sind, lässt sich der Küchenchef des Restaurants Opera im Small Luxury Hotel Ambassador vom Reichtum der Natur inspirieren, skizziert zunächst im Kopf und kocht danach an den Töpfen seine kulinarischen Highlights. Die Kreationen präsentieren er und sein Team am sogenannten «David's Table» mit passender Weinbegleitung. Daraus entstehen mehrgängige Inspirationsmenüs, die danach während der Wintermonate im Restaurant erhältlich sind.

Da der Küchenchef nicht nur den Herbst, sondern auch die Natur liebt, nennt er sein Konzept «Agefood»: Die Natur wird vollkommen in die Küche integriert, sie sei absolut nachhaltig. Statt Produkte einzusetzen, die erst auf dem Weg von Übersee in die Schweiz reifen, verwende er lieber einheimische, ausgereifte Rohstoffe. Ideen findet er in den Wäldern, auf Wiesen und im eigenen Kräutergarten. Wöchentlich komme er aus diesem sowie dem Umland mit mehr als vier Kilogramm Beeren, Wurzeln und Pilzen zurück. Die Beute wird von Krügers Team in der Küche schonend verarbeitet. Angereichert mit frischen und getrockneten Kräutern ent-



stehen daraus sich überraschend ergänzende Kombinationen und intensive Geschmackserlebnisse. Apropos Kräuter: Sein Kräutergarten befindet sich auf der Dachterrasse des Hotels und er lässt interessierte Gäste gerne daran teilhaben. Neben dem Inspirationsmenü finden nämlich Kräuterwanderungen und Kräuterschulungen auf dem Dachgarten statt.

Es muss kein Mehrgänger sein: Auf die Gäste warten im eleganten Lokal vis-à-vis der Oper aber auch À-la-carte-Klassiker wie zum Beispiel ein in Jumi-Butter gebratenes Wienerschnitzel, Filet und Bauch vom Schwein mit Pinienkernen oder der Tagesfisch.

Kurz: David Krüger schafft in der Innenstadt eine eigene lukullische Landschaft aus überraschenden Kompositionen und nachhaltigen Gerichten – dies übrigens auf dem Niveau von 15 Gault-Millau-Punkten.

VERANSTALTUNGEN

31. DEZEMBER 2019

Silvester

Keine Pläne für Silvester? Höchste Zeit, im Opera einen Platz zu reservieren und bei einem exklusiven Silvestermenü den Jahreswechsel zu feiern.



Der Glückstreffer

Restaurant Limmathof

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

Öffnungszeiten Winter

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

Just zum Zeitpunkt, als der Limmathof einen neuen Gastgeber suchte, entschied sich der Vollblutgastronom Stefan Iseli nach zehn Jahren im Café Boy, eine neue Herausforderung zu suchen. Ein Glückstreffer: Iseli und die Stiftung Arbeitskette als Betreiberin des Limmathofs hatten schon früher zusammengespannt, der nächste Schritt lag auf der Hand; seit Oktober führt Iseli das charmante Lokal an der Limmatstrasse.

Er führt einen Pionierbetrieb: 1994 eröffnet, war der Limmathof das erste professionelle Restaurant, das beeinträchtigten und sozial benachteiligten Menschen die Möglichkeit gab, sich im Arbeitsmarkt zu integrieren. Das Konzept ist bis heute geblieben, aufgefrischt wurde nach 25 Jahren hingegen das Lokal: Die Räumlichkeit erstrahlt in frischen Farben und stilvollem Design, neu laden eine schicke Lounge und eine kleine Bar zum Verweilen bei ein, zwei Gläsern Wein ein – zu denen wir gleich noch kommen. Sanft erneuert wurde auch das kulinarische Angebot: Auf die beliebten Eintopf-Gerichte müssen die Gäste auch weiterhin nicht verzichten, sie kommen neu aber beispielsweise direkt im Creuset-Schmortopf auf den Tisch. Als Klassiker

gilt dabei der Limmattopf, in dem Hackbällchen, Kartoffeln, Erbsen und Tomaten schmoren. An kühlen Tagen locken der Herbsttopf mit Belugalinsen, Waldpilzen und Stunden-Ei oder der Saucisson-Topf mit Waadtländer Wurst und Sauerkraut. Alle Gerichte können als halbe Portionen zum halben Preis bestellt werden und bieten sich so zum Teilen an.

Der Limmathof dürfte auch Weinliebhaber und alte Café-Boy-Fans anziehen. Iseli bezeichnet sich selber nämlich als Weinfreak und hat eine sogenannte «Freak-Karte» mit raren Spezialitäten zusammengestellt, die perfekt zur bodenständigen Küche passen. Womit wir einen letzten Blick auf Bar und Lounge werfen: Gäste können sich in dieser lauschigen Ecke zum Glas Wein eine Auswahl der neu eingeführten Bar-Tapas bestellen.



Mit Blick aufs Wohlbefinden

Natürlich raubt einem die Aussicht auch dann den Atem, wenn man den Blick von der Waid über die Stadt schon kennt. Stammgäste, die das Ausflugsrestaurant Die Waid regelmässig besuchen, wenden den Blick hingegen schneller ab – man gewöhnt sich schliesslich auch an das schönste Bild – und richten ihn auf das, weswegen sie immer wieder gerne Die Waid besuchen: das Essen und die unkomplizierte Art, wie man es sich hier drinnen und draussen gutgehen lassen kann.

Dafür sorgen der Waid-Wirt Thomas Hofstetter und sein Team. Mit grossem Engagement sorgen sie für eine hohe Qualität, nicht nur was das Essen, sondern auch das Wohlbefinden angeht. Aufgetischt wird in der Waid zweierlei: Auf der einen Seite können sich die Ausflügler auf eine traditionelle Schweizer Küche freuen, andererseits warten asiatisch inspirierte Genüsse aus dem Wok-Pfännli auf die Gäste. Zu den Spezialitäten gehören beispielsweise der «WAIDburger», der laut Aussagen der Waid-Crew zu den besten der Stadt zählen soll. Unter dem kalauernden Motto «We will Wok you» werden spezielle Wok-Menüs für zwei Personen aufgetischt. Wer noch mehr davon will, kann sich auch ein «WOK Festival» für 3 bis 280

Personen bestellen: Je nach Bestellung kommen fünf bis sieben Wok-Menüs auf den Tisch – à discrétion! Es versteht sich aber von selbst, dass Die Waid wegen der grandiosen Lage ein perfekter Treffpunkt für Sehnsüchtige und Romantiker ist. Unter dem Titel «Über den Dächern Zürichs» wird deshalb ein romantisches Dinner-Paket für Verliebte angeboten.

Was uns zurück zur Aussicht und zu einem Tipp bringt: Am meisten bleibt einem die Luft übrigens bei Föhnlagen weg, wenn sich Zürich und das Seebecken kristallklar unter einem ausbreitet und die Alpen der Stadt mächtig naherücken.

Restaurant Die Waid

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

Öffnungszeiten

täglich 09:00 – 23:00

VERANSTALTUNG

31. DEZEMBER 2019

Silvester 2019 mit Silvestermenü

Feiern Sie den Jahreswechsel mit dem Waid-Team



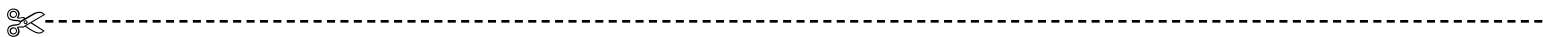
JETZT BESTELLEN UNTER
WWW.FRESHBOX.CH



4 WOCHEN LANG
PREIS CHF 115, 60
ANSTELLE CHF 130*

Wenn Sie wissen wollen, wie gut unsere gesunden Vitaminsnacks schmecken, dürfen Sie gerne probieren. Bestellen Sie jetzt ihr Test-Abo direkt ins Büro. Vier Wochen lang die ideale Pausenverpflegung für Ihr Team aus vier verschiedenen Freshboxen. Mehr Infos finden Sie unter www.freshbox.ch.

* Der Rabatt bezieht sich auf das Testabo exkl. Transportkosten. Diese betragen pro Lieferung CHF 12.50 für die Stadt Zürich und CHF 17.50 für die restliche Schweiz.



JA, ICH PROFITIERE VOM SPEZIALANGEBOT UND BESTELLE

Firma	Startdatum
_____	_____
Vorname	Nachname
_____	_____
Strasse	Nr
_____	_____
PLZ	Ort
_____	_____
Tel	E-Mailadresse
_____	_____
Datum	Unterschrift
_____	_____

Ausfüllen & bestellen. Ganz einfach. Ausschneiden und per Post senden | Foto schiessen und per SMS Scannen und per E-Mail oder unter www.freshbox.ch. Der 15%-Rabatt-Code ist bis 31.03.2020 gültig.

✉ Freshbox, Aargauerstrasse 1b, 8048 Zürich

@ office@freshbox.ch

☎ 079 366 99 55



Im trauten Daheim

Mit einem Abendessen im trauten Familienkreis daheim kann es im Grunde nichts aufnehmen. Ausser ein Besuch im Tre Fratelli an der Nordstrasse in Zürich Wipkingen: In der heimeligen Beiz scheint die Zeit im besten Sinn stillgestanden zu sein und bei den «drei Brüdern» finden Gäste eine Vertrautheit vor, wie es sie sonst fast nur zu Hause gibt. Sie reicht vom sympathischen Service über das wohnliche Interieur bis hin zum Wirt Reshat Shalaku, der die Aufmerksamkeit in Person ist, ohne je aufdringlich zu sein. Ein verlässlicher Wert ist auch, was aus der Küche kommt. Tre-Fratelli-Fans können sich sicher sein, dass auf der Karte stets der Hackbraten, das Mistkratzerli, das Pata-Negra-Steak, die hausgemachten Tortelloni und der Tagesfisch zu finden sind. Für Abwechslung sorgen die zusätzlich angebotene Tagesspezialität und natürlich die Weine. Shalaku ist ein grosser Wein-Afficionado, er kennt auf- und ausgefallene Weingüter aller Provenienzen und kann stets ein paar besondere

Tropfen aus dem Keller hervorzaubern. Als Herzwärmer für die kalten Monate dient beispielsweise der Petit Verdot von Giovanni Chiappini aus dem italienischen Bolgheri, von dem jährlich gerade mal 400 Flaschen produziert werden. Einen Versuch wert ist auch der Badreben von Michael Meyer, ein Blauburgunder aus Bad Osterfingen.

Apropos kalte Monate: Serviert wird den ganzen Winter hindurch auch im heimeligen Wintergarten, dem «Chalet», wie Shalaku es nennt. Hier lebt im Winter ein Hauch dessen fort, was das Tre Fratelli im Sommer auszeichnet: der Sommergarten. Kurz: Gutbürgerliche Küche, heimeliges Ambiente, feine Weine und gute Gesellschaft – mit dem Tre Fratelli hat sich schon manch ein Gast verbrüdet und ist quasi zum Familienmitglied geworden.

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

tre fratelli
tre fratelli restaurant zürich



AVERNA®

Der sizilianische Amaro Averna eignet sich gut, um ein Essen abzurunden. Entweder klassisch auf Eis oder etwas aussergewöhnlicher mit Espresso.

AVERNA AUF EIS

- 4cl Averna
- Eis
- Mediterrane Kräuter und Zitronenzeste (optional)

Eis ins Glas geben und Averna darüber giessen, optional Zitronenzeste und Kräuter, wie beispielsweise frische Minze, als Garnitur dazugeben und servieren.

AVERNA ESPRESSO

- 2cl Averna
- 1 Espresso
- Eis

Ein Glas mit Eis füllen und Averna darüber giessen. Anschliessend den warmen Espresso dazugeben und umrühren, sodass der Drink schnell abkühlt. Optional mit einer Orangenzeste garnieren.



Drink responsibly.



*verlängert
Ihre Ferien!*



Kultig und sommerlich ist NESTEA und sein emblematisches blaues Logo mit einer verbesserten Rezeptur wieder da.

NESTEA, Synonym für Ferien, hat seinen berühmten Look wieder. Während es dem Ende der warmen Tage zugeht, können Sie mit seinen köstlichen Rezepten jederzeit den Geschmack des Sommers wiederfinden!

Eine Geschmacksreise

Gewonnen von Hand aus gepflückten Teeblättern, welche in den indischen Nilgiri-Bergen angebaut werden, enthält sein Rezept weder Konservierungsmittel noch künstliche Aromen. Jeder Schluck wird zu einer genussvollen Reise.

Aber NESTEA verlängert nicht nur Ihre Ferien. Sein neues Rezept ist kalorienarm: für einen Sommer voller Leichtigkeit!

Die Familie vergrössert sich

Und es gibt noch eine weitere Überraschung: Die Sorte Mango-Ananas, welche der NESTEA-Produktlinie einen Hauch Exotik verleiht. Je nach Vorliebe ist NESTEA in Dosen, Flaschen oder PET in den Aromen Schwarztee mit Zitronengeschmack und mit Pfirsichgeschmack oder Grüntee mit Limetten- und Minzgeschmack erhältlich.

Also warten Sie nicht länger:
Geniessen Sie den Geschmack der Ferien!



Genuss auf Wolke sieben

Zum Glück hängen die Wolken über Zürich selten wirklich tief. Denn dann würde das Restaurant Clouds im derzeit einzigen wirklichen Wolkenkratzer der Stadt Zürich – dem Prime Tower – seinem Namen zwar alle Ehre machen, mit der atemberaubenden Sicht über die Stadt wäre es aber vorerst vorbei. Die Sicht auf die Stadt weit unten, in die Ferne bis zu den Alpen und bis nach Oerlikon gehört zweifellos zu den spektakulärsten, die ein Restaurant zu bieten hat. Allein deswegen wäre das Clouds einen Besuch wert.

Aussicht auf hohen Fine-Dining-Genuss bietet aber auch die Clouds-Küche. Im gediegenen Speiserestaurant im obersten Stock des Prime Towers warten einerseits Klassiker wie zum Beispiel das Entrecôte Café de Paris mit Zürifrites auf Geniesser. Andererseits tischt die Küche regelmässig neue Kreationen auf. Und dies nicht nur abends: Um während des Mittags die Niederungen des Arbeitsalltags unter sich zu lassen, hat das Clouds Businesslunches im Angebot. Drei Gänge, genossen zur immensen Weitsicht – am liebsten würde man danach gar nicht mehr arbeiten gehen.

Während im edlen Restaurant ein Casual-Chic-Dresscode zum guten Ton gehört, ist der Auftritt im auf dem gleichen Stock gelegenen Bistro ungezwungener. Hier warten frische, schnelle und einfache Gerichte auf die

Gäste, darunter das beliebte Club Sandwich und Burger, eine grosse Auswahl an Tartes flambées und mehr. Samstags und sonntags lässt sich im Clouds auch vorzüglich Brunchen und für Events, Geschäftsanlässe und andere Treffen, bei denen man unter sich sein will, steht ein Privé-Angebot zur Verfügung.

Ist das höchste der Gefühle damit erreicht? Mitnichten! Während in der Clouds Bar hochprozentige Cocktails den Kopf in luftige Höhen steigen lassen, lassen sich die Cigarren-Aficionados in der Smokers Lounge rauchend auf Genusswolke sieben tragen.

VERANSTALTUNGEN

31. DEZEMBER 2019

Silvesterparty über den Dächern Zürichs

JEDEN SAMSTAG UND SONNTAG

Brunch with a View

Clouds

Maagplatz 5
8005 Zürich
+41 (0)44 404 30 00
info@clouds.ch
clouds.ch

Öffnungszeiten

Kitchen

Mo – Do	11:30 – 14:00 18:00 – 22:00
Fr	11:30 – 14:00 18:00 – 22:30
Sa-Brunch	10:00 – 15:00 18:30 – 22:30
So-Brunch	10:00 – 15:00 18:30 – 22:00

Bistro

Mo – Do	09:00 – 23:00
Fr	09:00 – 01:00
Sa	10:00 – 01:00
So	10:00 – 23:00

Bar

So/Mo	Geschlossen
Di – Do	16:00 – 00:00
Fr/Sa	16:00 – 02:00

C
CLOUDS



Brunch mit Züriseebrise

**Zürichsee
Schiffahrtsgesellschaft**
Mythenquai 333
8038 Zürich
+41 (0)44 487 13 33
ahoi@zsg.ch | zsg.ch

**Öffnungszeiten
Restaurant**
Mo – Fr 08:00 – 17:00

Brunchen gehört hierzulande zum Sonntagsvergnügen wie die Konfitüre aufs Brötchen. Zu einem besonderen Erlebnis wird der Brunch jedoch, wenn Frühstück und Mittagessen im Winter auf dem Wasser kombiniert werden – namentlich auf dem «MS Panta Rhei» der Zürichsee Schiffahrtsgesellschaft. Frühmorgens, wenn sich Schlaftrunkene nämlich im warmen Bett noch einmal umdrehen, wird die «Panta Rhei» mit ihrer auffälligen Fensterfront bereits in ein schwimmendes Frühstückslokal umgewandelt: Tische werden eingedeckt, Speisen aufgetragen, Motoren und Maschinen kontrolliert und die Uniform zurechtgeputzt.

Punkt 10:30 Uhr (ab 15. Dezember um 10:25 Uhr) aber ist es so weit: Die «Panta Rhei» legt mit bis zu 220 Gästen von der Schiffstation Zürich Bürkliplatz ab und schippert den See hoch, gleitet übers stille Wasser, über dem neblige Winterschwaden schweben, steuer- und backbord ziehen die beiden Seeufer mit den Villen und bescheideneren Heimen vorbei und die Gäste tun sich am reichhaltigen Buffet mit frischem Zopf, Gipfeli, Weggli und Brot, Aufschnitt, Käse, Konfitüre, geräuchertem Lachs und vielem mehr götlich. Hinzu kommen Rührei, Speck und Würstchen; Kaffee, Tee, heisse Schokolade und Säfte gibt's à discrétion gratis dazu. Für Kaffeespezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato oder das Cüpli zum Anstossen zahlen Gäste indessen extra.

Für den kleinen Verdauungsspaziergang nach dem reichhaltigen Mahl lockt das Sonnendeck. Der Blick schweift über den See bis in die Gipfel der Glarner Alpen, die kühle Seebrise bläst um die Nase und an schönen Tagen lässt man sich in den bequemen Loungemöbeln nieder, um die spezielle Winterstimmung auf dem Zürichsee zu genießen.

BRUNCH

10. NOVEMBER 2019 – 20. DEZEMBER 2020

Jeden Sonn- und Feiertag

(ausser 25./26.12., 29.12.2019, 1./2.1. 2020, 5.1.2020)

BIS 8.12.2019

CHF 70.– pro Person für das Brunchbuffet

Darin inbegriffen Schifffahrt und Brunchbuffet

AB 15.12.2019

CHF 45.– pro Person für das Brunchbuffet

Für die Schifffahrt ist ein gültiges ZVV-Ticket 1. oder 2. Klasse erforderlich. GA und Halbtax sind gültig.

Abfahrt

bis 8.12. 10:30 Uhr, ab 15.12. 10:25 Uhr
(Türöffnung ist um 10:15 Uhr)



Reise zur Königin der Pizzen

Zürcherinnen und Zürcher neigen dazu, für einen Restaurantbesuch im eigenen Quartier zu bleiben; was die Verpflegung betrifft, zeigen sie sich eher reisefaul. Mit der Cucina Bernoulli an der Stadtgrenze Zürichs ist jedoch ein italienisches Restaurant aufgegangen, für das sich ein Trip über die Quartiergrenze lohnt. Von vielen unbemerkt, hat die Cucina Bernoulli nämlich im Frühjahr 2019 die ehemalige Brasserie Bernoulli abgelöst. Fans guter Pizzen wissen: La Cucina im Kreis 5 gehört seit Jahren mit zu den besten – und überfülltesten – Pizzerien der Stadt. Dass an der Hardturmstrasse nun ebenfalls Italianità aufgetischt wird, ist also nicht nur für die Quartierbewohner ein Gewinn.

Treten wir ein: In Empfang genommen werden Gäste der Cucina Bernoulli einerseits vom herzlichen italienischen Service, andererseits vom angenehmen Ambiente, einem gelungenen Zusammenspiel von rohem Beton, Holz und warmen Farben.

Warm um Herz und Magen dürfte es Italienfans auch beim Blick auf die Speisekarte werden: Sie gleicht einem gastronomischen Giro d'Italia mit feinen Pasta-Tellern, beliebten Fleisch- und Fischgerichten, Antipasti, Dolci und natürlich Pizzen bis zum Abwinken. Darunter befinden sich einige Hauskreationen wie die Pizza del Nonno, die Italia und mit der Cucina die Königin unter den Pizzen – wobei manche jetzt sicher behaupten, diese Ehre gebühre der Margherita. Gute Tropfen aus dem Weinkeller runden den Genuss ab.

Die Reise an die Stadtgrenze wird, liebe Zürcherinnen und Zürcher, übrigens dadurch erleichtert, dass die Cucina Bernoulli nur ein paar Gehminuten vom Parkhaus Hardturm entfernt liegt und die Trams der Linie 8 und 17 direkt vor der Cucina anhalten. Und noch ein letzter Grund, sich auf den Weg zu machen: Die Cucina-Betriebe legen grossen Wert auf umweltschonend produzierte Zutaten.

Cucina Bernoulli

Hardturmstrasse 261
8005 Zürich
+41 (0)44 563 87 37
info@cucinabernoulli.ch
cucinarestaurant.ch/
cucina-bernoulli/

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:00 – 23:00
Sa 17:00 – 23:00
So geschlossen

ristorante
CUCINA
seit 1995

WEINE DER EXTRAKLASSE

AUS DEM RIBERA DEL DUERO

EL CUENTISTA BLANCO DE TEMPRANILLO

Der erste Blanc de Noir
aus dem Ribera del Duero

75 CL CHF 29.90

PRADO REY ROSADO

Ribera del Duero DO

Tempranillo und Merlot, im Barrique verfeinert

75 CL CHF 16.50

ADARO DE PRADO REY CRIANZA

Ribera del Duero DO

Tempranillo, 93 Punkte im Guía Peñin

75 CL CHF 26.50

PRADO REY RESERVA FINCA LA MINA

Ribera del Duero DO

Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot,
92 Punkte im Guía Peñin

75 CL CHF 32.50



Real Sitio  desde 1503

PRADOREY



Auf Real Sitio de Ventosilla vereint sich eine hundertjährige Geschichte mit einem nachhaltigen und umweltfreundlichen Bewirtschaftungsmodell. Die Ländereien, auf denen Prado Rey gegründet wurde, befanden sich ursprünglich im Besitz von Königin Isabella I und wurden später von König Philipp III bewohnt. Heute lauten die Grundsätze von Real Sitio de Ventosilla vor allem Innovation, Qualität und Vielseitigkeit. Nebst diversen landwirtschaftlichen Tätigkeiten hat sich die Finca auf den Weinbau spezia-

lisiert. Das Weingut bewirtschaftet acht Reblagen, welche vor allem von der einzigartigen Höhenlage, verbunden mit dem kontinentalen Klima, den moderaten Niederschlägen und den trockenen Sommern, profitieren. Das Gebiet bietet perfekte Bedingungen für den Weinbau und zählt zu den besten Weinregionen Spaniens. Der ehrgeizige Oenologe Francisco Martín San Juan genießt in der modernen Bodega freie Hand. Prämierte Weine sind die Ergebnisse seines Pioniergeistes, seiner Hartnäckigkeit und Leidenschaft für Wein.

BESTELLEN SIE ONLINE

FINETODINE.SHOP



Das mondänste Chalet

Das Restaurant parkhuus befindet sich natürlich nicht – wie es der Name befürchten liesse – in einer Parkgarage, sondern zählt im Gegenteil zu Zürichs mondänsten Restaurants. Understatement pur, zählt das edle Lokal doch zum Park Hyatt Zürich, darf sich 14 Gault-Millau-Punkte an die Kochmütze heften und bringt ebenso wegen des kosmopolitischen Ambientes einen Hauch weite Welt nach Zürich wie wegen der Küche des neuen Küchenchefs Tarik Lange. Als Inspiration nennt er ebenso lebhaft eigene Kindheitserinnerungen wie die Rückmeldungen der weitgereisten und einheimischen Gäste. Lange hat sich den Geschmäckern von Wald, Wiese und Wasser verschrieben, in der offenen Restaurantküche wird also nachhaltig und regional gekocht.

Von drinnen nach draussen: Zum zweiten Mal baut das Park Hyatt Zürich auf der Terrasse zudem den Wintergrill auf – ein gemütliches Chalet, das von November bis Ende Jahr zusammen mit der Moët Hennessy Estates and Wines betrieben wird. Wein und Champagner stehen folglich im Zentrum des Vergnügens, vor allem Tropfen aus Argentinien, Neuseeland und Australien werden entkorkt. Selbstverständlich wird im Chalet auch hochklassig diniert: Drei Menüs mit Fisch, Fleisch und Geflügel stehen zur Auswahl, während der Jagdsaison können sich Gäste aber auch an einem Reh Rücken oder einer Entenbrust gütlich tun. À la carte kann im Winterzelt hingegen nicht gewählt werden.

parkhuus

Dreikönigstrasse 25
8002 Zürich
parkhuus@hyatt.com
parkhuus.ch

Öffnungszeiten

Frühstück
Mo – Fr 06:30 – 10:30
Sa/So 06:30 – 11:00
Mittagessen
Mo – Fr 12:00 – 14:00
Abendessen
Mo – Sa 18:00 – 22:30

parkhuus



Die Tapasquelle

Das Restaurant Löweneck sticht in zweierlei Hinsicht aus der Schar der Zürcher Beizen heraus. Zum einen überrascht die gemütliche Beiz mit ihrem Dekor: Hier trifft grüner Granit auf knallige mexikanische Stoffmuster, die Gäste sitzen an schönen Bistrotischen, denen man das harte Gastronomieleben ansieht, und die grossen Glasfronten geben den Blick auf die belebte Löwenstrasse frei. Andererseits bietet das Löweneck abends eine einzigartige Auswahl elaborierter Tapas-Genüsse; am Mittag sind auch normale Hauptgerichte erhältlich. Verantwortlich für die Genüsse ist Küchenchef Dave Van der Ven: Das Kochtalent produziert dabei ebenso spanische Tapas-Klassiker wie Albondigas, Pimientos und Chorizos wie saisonale Spezialitäten. Je nach Tagesangebot stehen auf der Karte zum Beispiel Pulpo mit Randenemulsion, Castelfranco und schwarzem Knoblauch oder Morcilla mit gedämpften Bröckchen und Quittenpüree.

Neben den Kreationen aus Van der Vens Töpfen dürfen sich die Gäste auf den Gastgeber Nicolas Fournier und sein Weinwissen freuen. Der Wein-Aficionado hat eine eindrucksvolle Weinkarte zusammengestellt, auf der sich neben nicht alltäglichen Spaniern auch viele hervorragende Burgunder finden. Wer das dicke Portemonnaie auspacken will, kann hier sogar einen Romanée-Saint-Vivant Grand Cru oder einen Grand Echézeaux Grand Cru der Domaine Romanée Conti probieren.

Löweneck Restaurant & Bar

Löwenstrasse 34
8001 Zürich
+41 (0)44 577 68 00
koenig@loeweneck.com
loeweneck.com

Öffnungszeiten

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


LÖWENECK
RESTAURANT & BAR

Betty Assi

Erst Kommunikation macht Marken gross und stark.

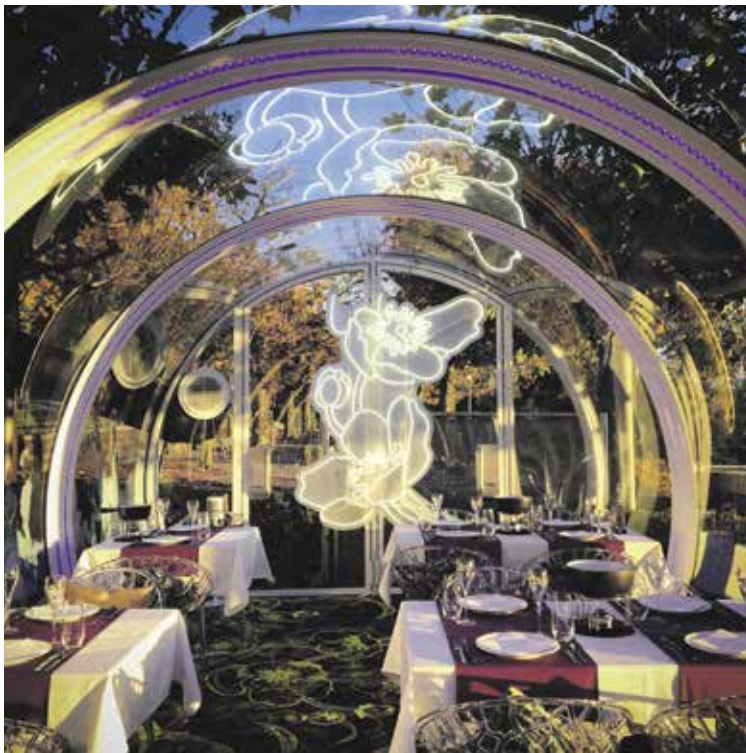
Das Magazin der Kommunikationswirtschaft. Jetzt kostenloses Probe-Exemplar bestellen: abo@persoenlich.com

persönlich

CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO®**



BIO. FAIRTRADE.



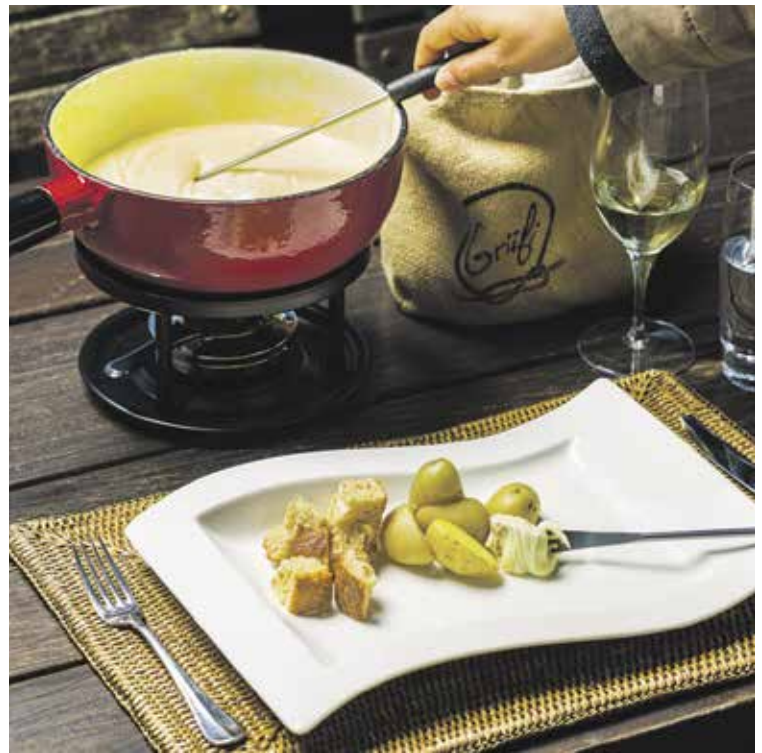
Winterblick vom Sonnenberg

Die Sicht vom Restaurant Sonnenberg auf die Stadt Zürich ist an und für sich schon berauschend. Fällt der Blick jedoch auf die winterliche, allenfalls eingeschneite Stadt, bietet sich den Gästen ein besonders reizvolles Bild. Damit dieses ohne Frieren und bei einem feinen Essen genossen werden kann, wird für die kalten Monate die Wintergalerie aufgebaut. Sie gleicht mit ihren runden, beleuchteten Bögen, den weiss und violett gedeckten Tischen und dem farbigen Teppich einem gläsernen Zauberwald, der den Blick durch die Panoramafenster auf den nächtlichen Sternenhimmel und die winterliche Stadt freigibt. Für die Verzauberung des Gaumens sorgt derweil das Sonnenberg-Küchenteam um den Küchenchef Kay Schultz.

Die Wintergalerie mit Panoramagarantie eignet sich besonders gut für Firmenfeiern und Gruppenfeiern bis zu 36 Personen. Bei Steh-Apéros finden noch ein paar Gäste mehr Platz. Zu einem besonderen Erlebnis wird der Firmenausflug in den Zauberwald dann, wenn das Dinner mit einem Glühwein-Apéro mit gerösteten Maroni beginnt. Weil es einem dabei wegen des atemberaubenden Blicks mit Sicherheit die Sprache verschlagen hat, kann man das anschließende Wunschmenü besonders innig – oder auch angeregt – geniessen. Die Wintergalerie ist immer geöffnet, wenn das Restaurant geöffnet ist. Jedoch sind nicht alle Tage für Individualbesucher. Einige Tage sind für Firmenfeiern blockiert.

Der Sonnenberg Restaurant
Hitzigweg 15
8032 Zürich
+41 (0)44 266 97 97
restaurant
@dersonnenberg.ch
dersonnenberg.ch

Öffnungszeiten
Mo – Sa 18:00 – 24:00
So 18:00 – 22:30



Vom Eisfeld ins Fonduezelt

Sommer-Ausflügler, die sich gerne am Greifensee aufhalten, kennen in der Regel die Griifi-Terrasse des Restaurants Schiffflände: Das Selbstbedienungsrestaurant liegt direkt am See und bietet einen schönen Blick auf dieses Bijou eines Gewässers. Einen Ausflug ist die Schiffflände indessen auch im Winter wert, wenn sich die Terrasse zu «Griifi on Ice» verwandelt. Zwischen Mitte November und Mitte Januar lädt dann ein Kunststoffeisfeld für Gross und Klein zum Schlittschuhlaufen, Eisstockschiessen und Eishockeyspielen ein; die Schlittschuhe können gemietet werden.

«Was hat dies mit Kulinarik zu tun?», mögen Sie sich nun fragen. Nun, Kälte verlangt nach Wärme und irgendwann haben Eissportler auch Hunger. Deshalb wartet auf sie ein wärmendes Fonduezelt mit 80 Plätzen. Geschlemmt werden hier vor allem Käsefondues und Fondue chinoise, aber nicht nur: Ein Tischgrill lädt zum Fleischbrutzeln ein, ein weiterer Magenwärmer sind die Älplermagronen. Während die Grossen danach einen Glühwein schlürfen und den Blick über die einmalige Kulisse des Greifensees gleiten lassen, toben sich die Kleinen bereits wieder auf dem Eisfeld aus. Dieses kann übrigens auch für gesellige Gruppennachmittage und Firmenanlässe reserviert werden.

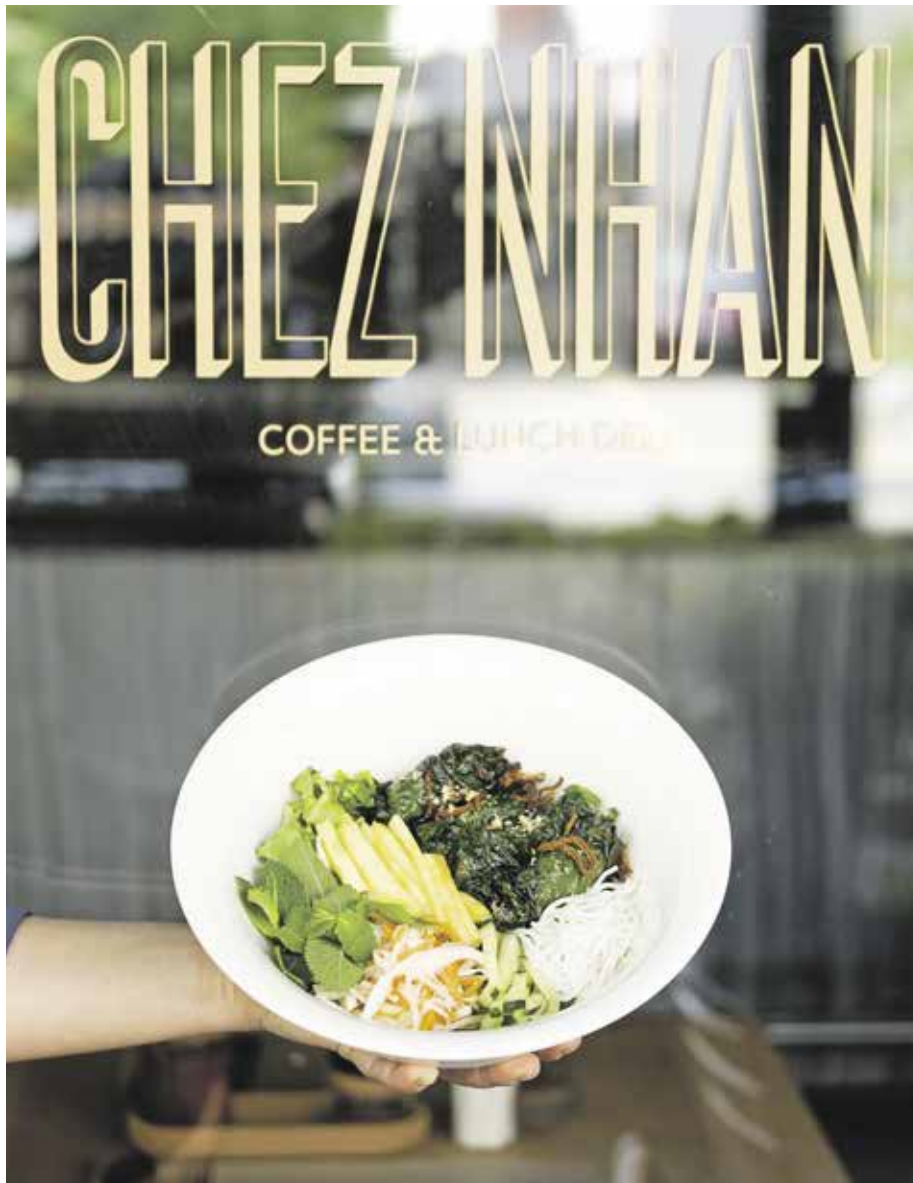
Restaurant Schiffflände

Seestrasse 31
8124 Maur
+41 (0)44 980 05 04
restaurant
@schifflaende.ch
schifflaende.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 14:00 – 21:00
Sa 17:00 – 22:00
So 11:30 – 18:00





Slow Food auf Vietnamesisch

Chez Nhan Deli

Uetlibergstrasse 22
8045 Zürich
+41 (0)44 461 02 04
cheznhan.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 10:00 – 14:30
17:30 – 23:00
Sa 17:00 – 23:00
So geschlossen

Ab Februar sonntags
17:00 – 23:00 offen.

Längst ist es kein Geheimtipp mehr, dass die Gastgeberinnen Nhan Marbacher-Vo und ihre Tochter Sabrina Phuong-Thi in ihren Lokalen wie kaum irgendwo in der Stadt authentisch Vietnamesisches auftischen. Ihnen gehört neben dem bekannten Saigon zum Beispiel auch das Petit Saigon an der Birmensdorferstrasse. Werfen wir aber einen Blick auf ihr jüngstes Konzept, das neue Chez Nhan Deli am Manesseplatz, welches das alte Chez Nhan an der Schmiede Wiedikon abgelöst hat und nur 650 Meter entfernt liegt. Selbst die Sommerterrasse hat «mitgezügelt».

Als Gastgeberin im jüngsten Kind der Familie wirkt Lieng Nguyen, auf der Karte stehen bekannte vietnamesische Gerichte wie Phos und Buns, Eiernudeln nach «Chez Nhan»-Art, Gebratenes und zahlreiche asiatische Reisgerichte. Hohen Stellenwert misst das Chez Nhan Deli den sogenannten Green Super Bowls zu: Die Salatkreationen sind mit Quinoa, braunem Reis oder Süsskartoffeln zubereitet, wobei auch Veganerinnen und Veganer auf ihre Kosten kommen. Lien Nguyen hat zudem eigene Rezepte aus ihrer

Familie mitgebracht und so werden im Chez Nhan vietnamesische Gerichte angeboten, wie sie bislang in Zürich nicht erhältlich waren. «Slow Food auf Vietnamesisch» nennen die Besitzerinnen das Konzept, der Zusatz «Deli» stehe für neue zeitgemässe vietnamesische Küche, die auch von der französischen Kolonialzeit geprägt ist.

Bekannt war das alte Chez Nhan für das Mittagbuffet. An diesem dürfen sich die Gäste auch am neuen Ort bedienen, auf sie wartet eine grosse Auswahl preiswerter Gerichte, darunter viel Vegetarisches und Veganer. Neu gibt's die vietnamesischen Genüsse auch am Abend. Last but not least bringen das Chez Nhan Deli und das Saigon ihre Kreationen gemeinsam an den Weihnachtsmarkt am Bellevue.



Die verführerische Bar

Über einen Mangel an Bars kann sich Zürich nicht beklagen. Nur eine kann indessen von sich behaupten, das erste Pub der Stadt gewesen zu sein: die Carlton Bar an der Nüscherstrasse. Ein Pub ist die Bar zwar heute nicht mehr, eine gute Adresse für ausgesuchte Cocktails mitten in der Stadt umso mehr: Die Carlton Bar ist bekannt für ihre Cocktail-Mixology – die Kunst des Cocktail-Mixens mit Niveau. Gerührt und geschüttelt wird von einem jungen Barteam um Benedikt Baumann und Xavier Würsten, das sein Handwerk beherrscht; eine Spezialität sind Cocktails auf Wermut- und Schaumweinbasis, hinzu kommen verführerische Eigenkreationen. Die Bartender verstehen es, auf die Gäste einzugehen und auf die Wünsche abgestimmte Drinks zu mixen. Neben den Mixgetränken wartet eine Auswahl handverlesener Spirituosen auf die Barbesucher.

Wer ein Glas Wein bevorzugt, ist im Carlton ebenfalls bestens aufgehoben. Carlton-Inhaber Markus Segmüller zählt zu den grossen Weinkennern unter den Gastronomen dieser Stadt. Er verfügt über einen

Weinkeller mit rund 900 Flaschen, den man guten Gewissens als legendär bezeichnen kann. Um in den Genuss guter Tropfen zu kommen, muss nicht zwingend eine ganze Flasche bestellt werden: Über 24 Weine und Schaumweine sind in der Carlton Bar im Offenausschank erhältlich.

Sollten sich beim Stillen des Dursts der Hunger und die Lust auf feste Nahrung melden, können die Gäste ruhig sitzen bleiben: Die stylische Karte enthält eine Reihe herzhafter Bargerichte von Küchenchef Philipp Heering; seine Küche ist mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Die Antipasti und Apéro-Plättli schlagen übrigens den perfekten Bogen zum anliegenden Tessiner Restaurant La Bottega di Mario, das zudem als Inspiration zur Inneneinrichtung der Carlton Bar gedient hat und das noch hungrigere Gäste ebenfalls gerne willkommen heisst.

Carlton Restaurant & Bar

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

Öffnungszeiten

Mo – Do 11:00 – 24:00
Fr 11:00 – 01:00
Sa 10:30 – 02:00
Das Carlton ist an
Sonn- und Feiertagen
geschlossen.



Industrie und Glamour

LaSalle Restaurant AG

Schiffbaustrasse 4
8005 Zürich
+41 (0)44 258 70 71
info@lasalle-restaurant.ch
lasalle-restaurant.ch

Öffnungszeiten

Restaurant

Mo - Fr	ab 11:00
Sa/So	ab 17:00
Feiertage	ab 17:00

Es gibt Lokale, die mehr sind als nur ein gutes Restaurant. Es sind magische Orte, die man aufsucht, weil neben dem guten Essen und Service etwas geboten wird, das es genau nur dort gibt. Die Rede ist von Restaurants wie dem LaSalle im Schiffbau – einem architektonischen Geniestreich. Vor rund zwanzig Jahren wurde das Lokal als Glaskubus in die ehemalige Schiffbauhalle eingebaut. Das Ambiente fasziniert heute wie damals: Während es sich die Gäste im edlen Lokal an mit weissen Tischtüchern gedeckten Tischen unter dem eindrücklichen Kronleuchter gutgehen lassen, schweift der Blick unweigerlich irgendwann aus dem Raum auf die alten Stahlträger und Rohre, die Fensterfronten und so auf ein Stück Zürcher Industriegeschichte. Mehr urbanes Feeling findet man sonst kaum irgendwo. Zusätzlich zum kosmopolitischen Glamour tragen die Bar (eine der schönsten der Stadt) und der unendlich lange Tisch davor bei – bei dem man sich übrigens immer wieder wundert, wie er überhaupt stehen kann, und an dem neu auch Tavolata stattfinden (siehe Veranstaltungskalender).

Was uns zum Essen bringt: Aus der LaSalle-Küche kommen schnörkellose und auf den Punkt gekochte Gerichte. Dazu gehören zum Beispiel das glückliche Alpschwein, von dem alles «from nose to tail» angeboten wird, hausgemachte Tagliatelle, eine Kalbsleber, die zu den herausragenden der Stadt gehört, oder ein Hackbraten, für den manche extra ins LaSalle pilgern. Damit nach einem Mittagessen nicht nur der Magen arbeitet, wird fast alles auch in klei-

nen Portionen angeboten. Die Weinkarte hat zudem so viele besondere Tropfen zu bieten, dass man sich ihr generell besser am Abend widmet.

Kein Glamour ohne schicke Gastgeber: Claudine Brunner und Walter Schmid sind gestandene Profis der Gastronomie und machen das LaSalle mit ihrer einnehmenden Art erst richtig zu diesem magischen Ort, den man immer wieder gerne aufsucht.

TAVOLATA

Einmal pro Monat steht der Gastgeber (und hervorragende Koch) Walter Schmid selber am Herd und bittet zusammen mit Claudine Brunner als Host zur Tavolata. Die Plätze sind begrenzt, eine Anmeldung zwingend. Die nächsten Daten und Themen sind:

23. DEZEMBER 2019

Weihnachtsgans

31. JANUAR 2020

Metzgete

28. FEBRUAR 2020

Meeresfrüchte

27. MÄRZ 2020

Frühlingserwachen



Vive la Brasserie!

Zu wichtigen Geburtstagen sollte man sich etwas schenken und das Baur au Lac macht vor, wie das geht: Zum diesjährigen 175. Geburtstag (!) hat sich die edle Adresse ein neues Restaurant spendiert – das Baur's. Die Neuinterpretation der klassischen Brasserie wurde vom international renommierten Designstudio Martin Brudnizki gestaltet, sie bietet mit der Kombination aus Chic und Raffinesse eine lockere, gemütliche Atmosphäre inmitten moderner Kunstwerke und unterschiedliche Bereiche für jeden Geschmack und jedes Alter.

Beginnen wir mit dem Herzstück, dem Restaurant. Im eindrücklichen Saal mit 66 Plätzen kommen Klassiker der europäischen Küche auf den Tisch, darunter Brasserie-Spezialitäten wie Sepia-Linguine mit Hummer, Sole meunière oder ein Chateaubriand mit Sauce béarnaise. Verwendet werden dazu saisonale Produkte höchster Qualität. Soll es etwas Kleineres sein, bietet sich der Dining Counter an, wo kalte Gerichte wie ein auf Kirschholz hausgeräucherter Bio-Lachs, das Rindstatar oder erlesene Käse direkt vor den Augen der Gäste aufbereitet werden. Etwas fürs Auge ist der Aufenthalt am Counter mit seinen Marmor- und Glaselementen auch deswegen, weil sich von hier das Treiben im Lokal gut beobachten lässt. Wer mehr Lust auf einen feinen Cocktail, einen Aperitif oder Digestif

hat, wird an der lauschigen Bar fündig. Ins «Aperitivo Cocktail»-Konzept fliessen Kreationen aus der ganzen Welt ein, darunter aus Griechenland, Schottland, Südafrika und natürlich der Schweiz. Nicht zuletzt sind im Baur's Rauchzeichen erlaubt: In einem Separee befindet sich die gemütliche Cigar Lounge mit einer Selektion von über 20 Zigarren, darunter die Sonderserie «1844», die als Hommage ans Gründungsjahr des Baur au Lac entstand.

Kurz: Mit der Brasserie Baur's hat das Baur au Lac nicht nur sich selbst ein schönes Geburtstagsgeschenk gemacht, sondern auch allen Gästen, die gerne in den Genuss einer modernen Brasserie-Küche auf Top-Niveau kommen.

NOBU MATSUHISA

Jährlich gastiert das weltbekannte japanische Restaurant Nobu Matsuhisa im Baur au Lac in Zürich, nun erstmals im neu eröffneten Restaurant Baur's. Vom 21. bis 30. November 2019 kommen Liebhaber der japanischen Küche für 175 Franken pro Person in den Genuss eines ausgefallenen 6-Gänge-Tasting-Menüs von Meister Nobuyuki Matsuhisas Team.

Baur's
Talstrasse 1
8001 Zürich
+41 (0)44 220 50 60
info@baur's-zurich.ch
baur's-zurich.ch

Öffnungszeiten

Brasserie

Mittag 12:00 – 14:30

Abend 18:00 – 22:30

Bar

So – Do 15:00 – 24:00

Fr/Sa 15:00 – 01:00

Baur's



Heisse Stimmung an kalten Tagen

Casa Aurelio

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

Öffnungszeiten

Mo – Sa 11:30 – 24:00
So Ruhetag

Regelmässigen Gästen des Casa Aurelio muss man nicht erklären, wie heiss die Abende im spanischen Traditions- und spanischen Traditionshaus freitags und samstags werden können. Wer hingegen noch nie im Casa war, dürfte sich hingegen verwundert die Augen reiben, wenn Gäste zur Live-Musik plötzlich auf die Tische steigen, um zu tanzen oder sich einer Polonaiseschlange anzuschliessen, die um die Tische trippelt. Dann gibt es nur eines: aufstehen und mitmachen. An den restlichen Tagen sind dagegen auch ruhige Dinners und lauschige Tête-à-Tetes möglich.

Der etwas versteckten spanischen Top-Adresse im Langstrassenquartier sieht man das Potenzial zu heissen Nächten auf den ersten Blick nicht an. Während vor dem Lokal edle Wagen von den Valet-Parking-Profis wie bei einem Tetris-Spiel parkiert werden, werden drinnen Hochgenüsse serviert. Besonders für die Aurelio-Klassiker kommen Gäste immer wieder gerne ins Aurelio mit dem spanischen Flair: das

Kalbskotelett, das Rindsfilet, den Fisch im Salzteig und natürlich für den Pata-Negra-Schinken. Für die hohe Qualität aus den Kochtöpfen sorgt der langjährige Küchenchef Hans Bischofberger. Die Küche ist übrigens durchgehend geöffnet, wer Hunger hat, kann auch mitten am Nachmittag und bis fast Mitternacht ein ausgiebiges Menü bestellen. Entkorkt werden dazu Weine aus der ganzen Welt, das Schwergewicht liegt jedoch auf spanischen Tropfen aus dem Ribera del Duero. Freitags und samstags findet der Weinkonsum dann gerne den fließenden Übergang zu Carajillos, Brandys und anderen Partystartern aus spanischer Provenienz. Im Fumoir werden derweil die ersten Zigarren entzündet, an den Tischen spielt die Live-Musik und der Bär beginnt zu tanzen. Manchmal so sehr, so geht die Legende, dass sich sogar Stammgäste bisweilen die Augen reiben.

Starte mit Calanda Glatsch in die

Wintersaison 2019/20



Verantwortungsvoll genießen.



Lässt Herzen höher schlagen.



Erhalte **10% Vergünstigung** auf eine Tageskarte
bei Abgabe dieses Coupons bei den obigen Bergbahnen!



Dieser Coupon ist einlösbar bis am 31.12.2019. Nicht kumulierbar mit anderen Aktionen.



«Ich investiere alles in meinem Leben ins Skifahren»

Sie ist Slalom-Spezialistin, schaffte in Pyeongchang drei Olympia-Medaillen und gewann bereits drei Weltmeistertitel. Die Nationalkader-Skirennfahrerin Wendy Holdener (26) spricht im Interview mit Christa Rigozzi über Erfolgsdruck und Leidenschaft und wie sie ein Fallschirmabsprung ans Limit gebracht hat.

Christa Rigozzi (Interview)
Jan Graber (Foto)

Christa Rigozzi: Beginnen wir mit der vergangenen Saison 2018/19. Wie ist sie für dich verlaufen?

Wendy Holdener: Ich schaffte super Resultate und bin insgesamt sehr zufrieden. Die Saison hatte jedoch schwierig begonnen. Ich fand die Lockerheit und den Spass nicht, um gute Rennen zu fahren. Du stehst unter grossem Druck und musst Resultate bringen.

Wie gehst du damit um?

Ich habe sehr gute Betreuer, die mich schon lange kennen. Eine grosse Unterstützung finde ich auch bei meiner super Familie. Ich muss mir auch immer wieder versichern, dass ich nur für mich Ski fahre.

An den olympischen Spielen in Pyeongchang hast du drei Medaillen gewonnen. Welches war der schönste Moment?

Die erste Olympia-Medaille! Ich war zwar Erste nach dem ersten Lauf, wollte im zweiten Lauf aber auf keinen Fall ausscheiden. So verlor ich zwar den Sieg, gewann aber die Medaille. Die zwei weiteren Medaillen waren aber fast genauso schön.

Du stehst auf den Skiern, seit du knapp 3 Jahre alt bist, Skifahren ist deine Leidenschaft. Musst du dafür auf vieles verzichten?

Ich investiere alles in meinem Leben ins Skifahren. Als Sportler verzichtest du auf vieles, damit du möglichst gut wirst – wenn es nicht gut läuft, wird es schwierig. Ich erhalte aber auch viel Schönes zurück: Ich kann oft reisen und darf viele Emotionen erleben.

Du reist auch während deiner Ferien und warst kürzlich in Asien. Was hast du zurückgebracht?

Ich liebe Asien. Das Abenteuer dieses Jahr begann mit meinem Bruder, der in Hongkong lebt. Zudem war ich in Japan zum Skifahren, in China, um die Kultur kennenzulernen, und in Thailand mit meinem zweiten Bruder Kevin [Wendy Holdeners Manager, Anm. d. Red.], der in Südkorea studierte. Ich besuchte damals das Land auch, weil dort die olympischen Spiele stattfanden. Ich wollte die Kultur und das Essen kennenlernen. Das gab mir sehr viel positive Energie für die olympischen Rennen. Ich hoffe,

dass mein Besuch Chinas einen ähnlichen Effekt für die Rennen dort haben wird.

Letzthin hattest du einen Fallschirmabsprung gemacht. Bist du ein Adrenalin-Junkie?

Ich habe gerne Adrenalin, aber der Fallschirmabsprung brachte mich ans Limit. Ich hatte Angst und der Lehrer erklärte vor allem, wie wir uns in einem Notfall verhalten sollten. Beim Absprung machte ich die Augen erst auf, als er stabilisierte. Dann sah ich die Schönheit.

Kommen wir zur Kulinarik. Gibt es einen Duft aus der Kindheit, den du nie vergisst?

Ich liebe den Duft von Äpler-Magronen. Die meiner Mama sind die besten. Wir verwenden manchmal auch Birnen und Schabziger.

Kochst du auch selbst?

Ich koche gerne und backe auch regelmässig. Allerdings koche ich keine grossen, schwierigen Menüs; ich bin eher der einfache Typ.

Was fehlt nie bei dir im Kühlschrank?

Marmelade fürs Frühstück. Es muss auch immer Eier und Milch haben. Zudem mag ich gerne Früchte.

Was bedeutet für dich Genuss?

Ich esse sehr gerne gut, aber einfach. Einfach zu essen, bedeutet für mich Genuss. Ich liebe Schokolade oder Pommes-Chips als Belohnung.

Isst du auch gerne in Restaurants?

Da ich fast zwei Drittel meiner Zeit in Restaurants esse, bin ich in der Freizeit lieber zu Hause. Mit der Familie und Freunden gehe ich aber schon ab und zu aus.

Du wohnst noch bei deinen Eltern. Welches sind deine Zukunftspläne?

Ich möchte bald ausziehen. Aber im Moment macht es noch keinen Sinn, weil ich wegen des Sports auf ihre Hilfe angewiesen bin. Zu Hause ist der Kühlschrank immer voll und meine Eltern nehmen mir viele Kleinigkeiten im Haushalt ab, damit ich mich erholen kann.

Was sind deine nächsten Ziele?

Die Saison steht vor der Tür. Anfang November habe ich das erste Rennen hinter mir. Ab dann gibt es nur noch Sport: Training, Skifahren, Essen, Erholen.

Kommen wir zu unseren Kurzfragen. Welche Vorbilder hast du?

Ich habe kein grosses Vorbild, sondern bewundere generell Personen, die aus schwierigen Situationen das Beste machen.

Welche Musik hörst du?

Was gerade in den Charts ist – Gute-Laune-Musik.

Mit welchem Musiker würdest du gerne essen gehen?

Kygo.

Mit welchem Sportler?

Roger Federer.



Welches ist dein Lieblingsgetränk?

Leitungswasser und, um zu geniessen, ein Kaffee.

Mit wem und wo isst du am liebsten?

Mit Menschen, die ich gerne habe, am liebsten zu Hause.

Wein oder Bier?

Eistee. Ich mag keinen Alkohol.

Pasta oder Sushi?

Pasta.

Winter oder Sommer?

Ich mag beides. Im Sommer darf es aber nicht zu heiss sein.

Wann hast du zuletzt geweint?

Heute Morgen in der Physiotherapie.

Was bringt dich zum Lachen?

Mein Freund und meine Familie.

Welches Tier wärst du am liebsten?

Ein Eichhörnchen, es ist flink und schnell.

Wovon träumst du?

Von einem eigenen Haus und schnelleren Schwüngen im Slalom.

Was ist für dich das grösste Glück?

Dass ich gesund bin und ein so schönes Leben führen darf.

STECKBRIEF

Wendy Holdener (*12. Mai 1993) aus Unteriberg (SZ) ist Skirennfahrerin und im Kader der Swiss-Ski-Nationalmannschaft. In ihrer Karriere hat die Slalom- und Riesenslalom-Spezialistin bisher 32 Weltcup-Podestplätze geschafft. Zu den grössten Erfolgen der zehnfachen Schweizermeisterin zählen drei Olympia-Medaillen und drei Weltmeistertitel.

Daneben ist sie Botschafterin der Krebsliga Zürich. Weil ihr Bruder und Manager Kevin Holdener vor 9 Jahren an Krebs erkrankte, musste sich Wendy schon früh mit dem Thema auseinandersetzen. Sie weiss aus eigener Erfahrung, wie die Diagnose das Leben des Menschen und seiner Angehörigen verändert.



Il piacere per tutti

**Pizzeria Ristorante
Molino Stauffacher**
Stauffacherstrasse 31
8004 Zürich
+41 (0)44 240 20 40
stauffacher@molino.ch
molino.ch

Öffnungszeiten

Mo – So 10:00 – 23:00
365 Tage im Jahr offen

Seit mehr als 30 Jahren stillen die Pizzeria Ristorante Molino den Hunger der Gäste auf Italianità – dies mittlerweile an 19 Standorten in der Deutsch- und Westschweiz und an 365 Tagen im Jahr. Was in Molino-Restaurants aufgetischt wird, muss man Fans italienischer Sapori (Aromen) nicht lange erklären: Mit ihrer Auswahl von Pasta-Gerichten, Pizzen aller Ausprägungen, Fleisch- und Fisch-Kreationen, Antipasti und natürlich Dolci haben sich die Ristoranti einen festen Platz in den Herzen von Italienfans erobert. Neu steht übrigens die empfehlenswerte Pizza Christa Rigozzi mit Trüffelöl auf der Karte; die Tessinerin und Pizza-Liebhaberin dürfte FINE TO DINE-Leserinnen und -Lesern auch als genüssliche Interviewerin bekannt sein (s. Seite 36).

Einen besonderen Stellenwert unter den Molino-Restaurants nimmt das Lokal am Stauffacher in Zürich ein. Das renommierte Designatelier ushitamboriello hat dem Lokal ein modernes, urbanes Kleid spendiert, wozu viel Wert auf ein stilvolles, ungezwungenes Ambiente gelegt wurde, in dem sich Gäste von Klein bis Gross und von Jung bis Alt wohl fühlen. Als besonderer Augenfänger dient als Herzstück des Lokals der prominent platzierte, messingumhüllte Pizzaofen.

Damit vom Genuss für die Augen zum Genuss für den Gaumen: Dank einer erlesenen Auswahl italienischer Tropfen kommen im Molino auch Weinliebhaber auf ihre Kosten. Die Qual der Wahl wird dabei erleichtert, weil in den Ristoranti auf modernste Technik gesetzt wird: Gewählt wird der passende Tropfen nämlich auf einem «Winepad» genannten iPad mit integrierbarem «Sommelier»: Dieses weiss ziemlich genau, welcher Wein zu welchem Gericht passt.

Finalmente gibt es die Italianità à la Molina auch für zu Hause: Sämtliche Gerichte sind als Take-away und Lieferservice erhältlich. Benvenuti a tavola!

GRANDE APERTURA

Am Freitag, 15. November 2019 feiert die Pizzeria Ristorante Molino Select am Limmatquai 16, 8001 Zürich offiziell die Wiedereröffnung mit einer Grande Apertura.



Näher am Wasser

Seit Reshat Shalaku und seine Frau Vera das Turbinenhaus übernommen haben, hat sich die Adresse zu einem nicht mehr sehr geheimen Geheimtipp entwickelt. Denn mit viel Geschick haben der Tre-Fratelli-Wirt (s. Seite 21) und seine Partnerin, die hier die Gastgeberin ist, das Konzept des grossen Bruders aufs Turbinenhaus übertragen. So wird zum Beispiel der Tre-Fratelli-Klassiker Hackbraten hier als Hacktätschli angeboten – die sich in kürzester Zeit zum Renner entwickelt haben.

Neu an der Schaltzentrale der Köstlichkeiten steht der Küchenchef Rico Willimann. Zusammen mit ihm haben die Shalakus das Angebot zusätzlich verfeinert und die Karte sinnbildlich näher ans Wasser gebracht: Auf der Winterkarte wird neu beispielsweise eine wärmende Bouillabaisse angeboten – und dies laut Shalaku als «grosse Portion». Neben der Fischsuppe stehen weitere Genüsse aus den Gewässern auf der Karte: Willimann (einst unter anderem im L'O in Horgen und im Carlton tätig) tischt beispielsweise karamellisierten Pulpo und mit Safransauce auf. Oder er reichert eine gelbe Peperonisuppe mit einem Krabbenfleischspieß an. Die dazu gereichten Seri-Baguettes gehören dem Küchenchef zufolge

«zu den besten der Stadt». Serviert werden die Köstlichkeiten vom sympathischen Team rund um die Gastgeberin Vera und den neuen Geschäftsführer Dieter Hunziker, der in renommierten Betrieben von der Westschweiz bis nach New York tätig gewesen ist und so einen Hauch der grossen weiten Welt ins Turbinenhaus trägt.

Aus der weiten Welt stammt auch, was auf der Weinkarte des Turbinenhauses steht: Wie im grossen Bruder Tre Fratelli werden hier am Wasser ebenfalls erlesene Tropfen aus Reshat Shalakus Weinkeller entkorkt.

Restaurant

Turbinenhaus

Am Wasser 55
8049 Zürich
+41 (0)43 311 58 08

info@
restaurant-turbinenhaus.ch
restaurant-turbinenhaus.ch

Öffnungszeiten Winter

Montag	geschlossen
Di – Fr	11:00 – 14:00 17:00 – 24:00
Sa	15:00 – 24:00
So	11:00 – 23:00

VERANSTALTUNGEN

16. NOVEMBER 2019, AB 16:00 UHR

Weindegustation mit Terra Verde

Mit dem Bio-Produkte-Spezialisten Terra Verde. Verkostet wird eine feine Auswahl an Bio-Weinen.

JEDEN SONNTAG

Sonntagsbrunch bis 16:00 Uhr



TURBINENHAUS
RESTAURANT



Verschenken Sie Genuss

FINE TO DINE Restaurant-Gutscheine

FINE TO DINE GENUSS AG

Postfach
4102 Binningen
info@finetodine.ch

Gutscheinbestellungen
finetodine.ch/gutscheine

Was gibt es Schöneres, als Menschen, die einem lieb und wichtig sind, ein Geschenk zu machen? Doch was schenken, wenn man schon alles hat? Viele greifen dann auf einen Gutschein zurück. Häufig sind solche Gutscheine aber schwierig einzulösen: Entweder können sie nur an gewissen Tagen eingelöst werden, sie gelten nur in einem Restaurant oder Geschäft oder sind an weitere Bedingungen geknüpft.

Schenken Sie also keine Ladenhüter, sondern puren Genuss: Die Gutscheine von FINE TO DINE sind schweizweit, an allen Tagen und ohne Einschränkung in über 130 Restaurants gültig. Nur für den Hauptgang, aber nicht für das ganze Menü? Nur Mittwoch und Donnerstag? Nein! Ohne Wenn und Aber.

Bei einem Tête-à-Tête endlich wieder mal in Ruhe einen gemeinsamen Abend verbringen? Dem Team Danke sagen für die vielen Überstunden? Den Vereinspräsi wertschätzen für seinen tollen Einsatz das ganze Jahr über? Schenken Sie Genuss und Lebensfreude: Gourmet, Asiatisch, Pizza, Weinbar oder Fonduestübli: Für jeden Geschmack gibt es eine grosse Auswahl. Von Aarau bis Zürich, von Basel bis St. Moritz. Alle teilnehmenden Restaurants finden Sie auf finetodine.ch unter der Rubrik Gutscheine, wenn Sie diese anklicken und runterscrollen.

Alle teilnehmenden Restaurants finden Sie auf finetodine.ch/gutscheine. So macht Schenken Freude!





Fusion von Berg und Tal

Gourmets, die ab und zu an die Westküste der USA reisen, kennen die Verführungskraft, die die Fusion-Küche haben kann. In der Schweiz fristet sie dagegen leider gerade ein Aschenputtel-Dasein. Fusion-Fans müssen indessen gar nicht über den grossen Teich jetten, um in den Genuss dieses brillanten Mixes aus asiatischer und westlicher Küche zu kommen: Ein Besuch im HATO genügt. Hier bekommen Gäste zum einen Fusion-Kreationen von Head Chef Claudio Radocchia aufgetischt, so etwa den hervorragenden Crispy Aromatic Duck Salad oder einen Yuzu-Miso Black Cod, sowie zahlreiche vegane Alternativen. Andererseits schafft das HATO mit der opulenten Einrichtung und dank des Talents des neuseeländischen Gastgebers Nathan Dallimore ein kosmopolitisches Flair, wie es für Lokale aus Übersee typisch ist.

Radocchias Chef Specials werden einerseits im stylischen Restaurant mit seiner üppigen Inneneinrichtung, schönem Parkett, den Nischenplätzen und Ledersesseln serviert. Andererseits lassen sie sich auch in der HATO Private Bar geniessen. Die Bar eignet sich auch besonders zum Feiern von Geburtstagen, aussichtsreichen Business-Deals und anderen Zelebrationen. Angestossen wird hier mit edlen

japanischen Whiskys und Sakes sowie auserlesenen Weinen aus dem umfangreichen Angebot. Was uns in den Keller bringt: Die Privatsphäre des HATO Weinkellers wie auch der Laliqie Room bieten sich ausserdem gut für Weihnachtsessen und Business-Events für Gruppen von bis zu 30 Personen an.

Wem der Weg ins HATO zu kurz ist, kann auch zu einem entfernteren Ableger des kosmopolitischen Restaurants reisen – namentlich in die Berge nach St. Moritz (Bild oben links), wo das HATO ab Dezember die Winterzelte aufschlägt. Auch hier wird wie im Zürcher Original fusioniert, getrunken und genossen.

HATO

Fine Asian Cuisine

Brandschenkestr. 20
8001 Zürich

+41 (0)44 280 18 80

zurich@
hato-restaurants.com

hato-restaurants.com

HATO St. Moritz

Posthaus, Via da Vout 3
7500 St. Moritz

+41 (0)81 838 00 00

st.moritz@
hato-restaurants.com

Geöffnet ab Dezember

HATO

Die Schmuckauktion auf Star TV

- 📐 Echte Juwelen.
- 📐 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



Warmherziges Grotto

Beschäftigen wir uns mit Autosuggestion – der Fähigkeit der Menschen, mittels Vorstellungsvermögen das körperliche Empfinden zu verändern – und der Frage, ob der Besuch eines Restaurants mit Tessiner Thematik reicht, um sich wie im Tessin zu fühlen. Im Fall des Tessin Grotto auf dem Waidberg könnte es klappen: dank herzerwärmendem Charme, Lebenslust, Gemütlichkeit – und südlichen Genüssen.

Was aus der Küche kommt, unterliegt denn auch keiner Selbsttäuschung: Tessiner Spezialitäten, darunter Gerichte nach alten Rezepten wie zum Beispiel Brasato di manzo, Ossobucco, Pollo al forno und feine Risotti. Das wäre noch nicht so speziell, kämen die Genüsse nicht aus der Küche von René Will, der mit 12-Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. Im höchsten Grotto nördlich des Gotthards kommt ausserdem eine weitere Tessiner Winterspezialität auf den Tisch: Fonduta – die italienische Variante des Fondues. Ein Fonduta Aquarosse wird beispielsweise mit rotem Merlot und Marronistücken zubereitet. Im Fonduta di Stracchino verde wird geschmolzener Gorgonzola mit getrockneten Birnenstücken angereichert. Dass die Schlemmereien mit Tessiner Weinen abgerundet werden, versteht sich fast von selbst.

Apropos Wärme und Autosuggestion: Das Cheminée im gemütlich-rustikalen Camino wird an den kalten Wintertagen selbstverständlich angezündet, womit es für das wohlige Gefühl der Wärme gar keine Einbildungskraft mehr braucht.

TESSIN GROTTTO

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

Öffnungszeiten

Mi – So 09:00 – 23:00



Sichere Werte

Wagen wir die Behauptung: Das Clublokal eines Zürcher Fussballclubs bringen auch Sie nicht zuvorderst mit einem Gourmet-Restaurant auf Gault-Millau-Niveau in Verbindung. Der Heugümper beim Paradeplatz ist aber genau dies: Clublokal der Grasshoppers und edle Destination mit 14 Gault-Millau-Punkten für Gourmets. Das Restaurant ist aber nicht nur darum ein verlässlicherer Wert als die Torbilanz in Fussballspielen. Seit über 20 Jahren wirken hier mit viel Liebe für Details Pamela Angst und ihr Team, in dem ebenfalls viele schon lange dabei sind. Frische Blumen, Kerzen und Windlichter, kleine Arrangements verraten eine Gastgeberin, die Wert auf eine einladende Ambiance legt, was zu einer grossen Stammkundschaft geführt hat.

Gäste kehren aber auch wegen eines anderen sicheren Werts regelmässig in den Heugümper zurück: der Genüsse aus den Töpfen von Küchenchef Jérôme Ligneul und darunter drei Klassiker – das Kalbs-Cordon-bleu mit Trüffelbrie, «Züri-Geschnetzelt» vom Kalbsfilet und das Tatar. Daneben stehen schmackhafte saisonale Kreationen auf der Karte, aktuell sind es Wildgerichte.

Gespiesen wird im edlen Hauptrestaurant im Parterre, an schönen Tagen lockt zudem die neu eröffnete Terrasse, die sich im Sommer als Geheimtipp entpuppt hat. Das Clublokal im ersten Stock ist normalerweise Mitgliedern des Clubs vorbehalten, im zweiten Stock warten indessen frisch renovierte Sitzungszimmer auf Geschäftsleute, für die neben erfolgreichen Geschäftsabschlüssen auch die Genüsse des Heugümpers anstrebenswerte Ziele sind.

Restaurant Heugümper

Waaggasse 4
8001 Zürich
+41 (0)44 211 16 60

info@
restaurantheuguemper.ch
restaurantheuguemper.ch

Öffnungszeiten

Oktober – Dezember
Mo – Fr 11:30 – 14:30
18:00 – 00:00
Sa 18:00 – 00:00





Zu Hause essen so gut wie im Ristorante

«Santa Lucia a casa mia» – unter diesem Motto liefert die Santa Lucia neu bis an Ihre Haustüre. Pizza, Pasta und viele weitere Köstlichkeiten schmecken also ab sofort zu Hause so gut wie beim Italiener um die Ecke!

Nicht, dass es das heute noch nicht gäbe: den Kurier, der innert kurzer Zeit die Lieblingspizza bis zur Haustüre bringt. Doch ist der gelieferte Teigfladen tatsächlich so knusprig und reich belegt, wie es auf der Internetseite angepriesen wurde? Ab sofort auf jeden Fall! Denn die beliebte Pizzeria Santa Lucia liefert innerhalb der Stadt Zürich neu bis an die Haustüre. Anders als bei den meisten Anbietern gibt es beim neuen Lieferdienst aber nicht nur knusprige Holzofen-Pizza, sondern praktisch alles, was auf der regulären Santa-Lucia-Speisekarte steht: Gnocchi, Spaghetti, Tortellini und andere Pasta-Spezialitäten, Salate, Fisch, Fleisch, Vegi-Gerichte und, und, und ... Da braucht es eigentlich nur noch den passenden

Wein – und auch der kann mit einem Klick dazubestellt werden. «Seien wir ehrlich: Pizza-Kuriere gibt es wie Sand an der italienischen Riviera», sagt Rudi Bindella jr., der den neuen Lieferdienst verantwortet. «Für mich war deshalb von Anfang an klar: Wir wollen unseren Kundinnen und Kunden mehr bieten – mehr Auswahl, aber vor allem auch mehr Italianità.»

Pizza direkt aus dem Holzofen

Zu Hause essen so gut wie beim Italiener um die Ecke, das war der Ansporn für Bindella und sein Team. Keine leichte Aufgabe, wie der 42-Jährige weiss: «Unser Augenmerk galt der Pizza. Bei uns im Restaurant kommt sie aus dem 400 Grad heissen Holzofen

SANTA LUCIA

a casa mia

santalucia-lieferservice.ch

+41 (0)44 276 60 40

exklusiv in der Stadt

Zürich

Lieferzeiten

Mo – Fr 11:30 – 13:30

17:30 – 22:00

Sa 17:00 – 22:00

So 16:30 – 21:00

Ausserhalb der Lieferzeiten können die Bestellungen in allen Santa-Lucia-Ristoranti abgeholt werden.

SANTA LUCIA

– a casa mia –



und wird dem Gast innert Sekunden knusprig-frisch serviert. So schmeckt sie am besten.» Nach Monaten des Tüftelns und Testens lag die Lösung auf dem Tisch, beziehungsweise auf dem Elektro-Roller: Dieser fährt nun mit einem eigens für den Lieferservice konzipierten Mini-Ofen durch die Gegend. «So bleiben die bestellten Teigfladen bis an die Haustüre warm.» Knusprig-warm, wie Bindella betont.

Elektro-Roller & Öko-Verpackung

Wert legt Bindella aber nicht nur aufs kulinarische Angebot, sondern auch auf den «ökologischen Fussabdruck» des neuen Service. So werden sämtliche Speisen in biologisch abbaubaren Verpackungen

geliefert: Neben dem klassischen Pizzakarton kommen Behälter aus Zuckerrohr und erdölfreiem PLA, einem Material, das aus der Maispflanze gewonnen wird, zum Einsatz. Und gut unterwegs sind schliesslich auch die Kuriere mit ihren Elektro-Rollern des Schweizer Unternehmens Etrix. «Wir sind überzeugt, mit unserem Lieferservice ein echtes Kundenbedürfnis zu erfüllen: gesundes, gutes Essen, zügig geliefert an einen Ort nach Wahl, verpackt in umweltfreundlichen Materialien», sagt der erfolgreiche Zürcher Gastronom, der wissen muss, wie's geht. Schliesslich betreibt seine Familie in der Schweiz 43 Ristoranti, die sich voll und ganz den kulinarischen Freuden Italiens verschrieben haben.



Tradition trifft auf Moderne

Löwen Meilen

Seestrasse 595
8706 Meilen
+41 (0)43 844 10 50
info@loewen-meilen.ch
loewen-meilen.ch

Öffnungszeiten

Mo – Do 09:00 – 24:00
Fr/Sa 09:00 – 01:00
Sonn- & Feiertage
10:00 – 22:00

Seit rund 600 Jahren werden im Löwen Meilen rauschende Feste gefeiert. Kein Wunder: Die wunderschönen Säle mit alten Malereien und Stuckdecken laden geradezu dafür ein. Alles andere als altbacken ist aber, was aus der Küche kommt.

Restaurants werden bisweilen als Traditions Haus bezeichnet, auch wenn sie noch gar nicht so viele Jahre im Gemäuer haben. Gewicht bekommt der Begriff hingegen, wenn ein Lokal für mehrere hundert Jahre als Gaststube gedient hat. Wie im Fall des Löwen Meilen: Schon im 15. Jahrhundert, vor also rund 600 Jahren, wurden im «Leue» angeblich rauschende Feste gefeiert.

Diese Tradition wird bis heute aufrechterhalten: Das auffallend stolze Haus direkt neben der Kirche in Meilen bietet sich perfekt für Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeste und ausladende Bankette an. Eine besondere Note erhalten sie, wenn bei schönem Wetter der Apéro an der Seepromenade direkt am Wasser genossen wird. Spielt das Wetter hingegen nicht mit,

beherbergen eindruckliche Banketträumlichkeiten die Gäste. An schönen Sälen fehlt es im «Leue» nicht: So finden im Jürg-Wille-Saal mit seinen prächtigen Stuckdecken und Deckenmalereien 80 bis 220 Gäste Platz. Für kleinere Gesellschaften zwischen 10 bis 40 Personen bieten sich das Fähre-, das Leue- oder das Meilenstübli an; auch sie warten mit über 200-jährigen Wänden und Decken auf. Trotz jahrhundertealter Tradition sind die Gastgeber des «Leue» nicht stillgestanden: 2002 wurde das gesamte Haus restauriert und rollstuhlgängig gemacht.

Werfen wir noch einen Blick in den ältesten Teil des Hauses. Hier befindet sich die Küche und was hier gekocht wird, ist alles andere als altbacken: Verwendet werden möglichst frische, regionale und



saisonale Produkte und ausschliesslich Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Neben Klassikern wie dem Kalbs-Wienerschnitzel, Eglifilets im Bierteig, Kalbs-geschnetzelter «Zürcher Art» und dem beliebten Fleisch vom heissen Stein warten auch saisonale Empfehlungen auf die Gäste. Den kleinen Hunger stillen in der Red-L-Bar hingegen die «Leue Häppli».

Kurz: Egal ob für Lunch, Fyraabig-Bier oder Schlummertrunk, ausladende Bankette oder den kleinen Hunger finden Gäste im Restaurant, der Red-L-Bar oder bei Sonnenschein im Leue-Gärtli wie vor 600 Jahren jederzeit das Passende, um genüsslich das Leben zu zelebrieren.

VERANSTALTUNGEN

JEDEN MONTAG 18:00 – 21:00 UHR

Spare-Ribs-Tag

À discrétion mit Pommes und 3 dl Hürlimann
CHF 29.50

OKTOBER – APRIL, JEDEN LETZTEN SAMSTAG IM MONAT

Oldies-Night-Party mit DJ

SEPTEMBER – APRIL, JEDEN SONNTAG 10:00 – 14:00 UHR

Leue Zmorge

JEDEN FREITAG 17:00 – 19:00 UHR

TGIF «Thank god it's Friday»:

After-Work-Bufferet mit gratis Häppli in der Red-L-Bar



Osten im Norden

Ly Lai KLOTEN

Schaffhauserstrasse 157
8302 Kloten
contact@lys-asia.ch
lys-asia.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr	11:00 – 15:00 17:00 – 24:00
Sa	17:00 – 24:00
So	11:00 – 15:00 17:00 – 24:00

Das Ly Lai Kloten bietet authentisch chinesische Küche mit innovativem Einschlag und eine traditionelle Bar, in der sich die Klotener zu Hause fühlen. Geführt wird das Lokal von Ly Leap Choeun, er erweitert damit ebenso die Reihe seiner asiatischen Genussdestinationen, wie er zu seinen gastronomischen Wurzeln zurückkehrt.

Ursprünglich hatte Leap Choeun Ly gar nicht vorgehabt, an seinem Wohnort Kloten ein neues Lokal zu eröffnen. 19 Jahre lang hatte er früher im Städtchen gewirtet. Nach dem Verkauf seiner Beiz schlug er seine gastronomischen Zelte jedoch in Zürich auf: mit dem Ly Lai auf dem Maag-Areal (siehe Seite 10 – 11) sowie der kleinen Schwester, einem Take-away am Stadelhofen. In Kloten blieb er zwar wohnen, man vermisste im Städtchen aber den exzellenten Gastgeber. Als das Restaurant Wilder Mann schloss, lag es auf der Hand, dass es Ly angeboten wurde. Da das Restaurant Wilder Mann in der Umgebung ein Begriff ist, sich an bester Lage befindet und zudem über Parkplätze verfügt, liess sich Ly dazu bewegen, das Haus zu übernehmen und darin ein neues Ly Lai zu eröffnen. «Die Lokalität stimmt für mich», sagt Ly.

Beim Ly Lai Kloten handelt es sich aber nicht einfach nur um eine Kopie des Mutterschiffs im Maag-Areal. Eingesessene Klotener sorgten sich nämlich auch darum, dass ihre geliebte Bar verschwinden würde. Als jemand, der seinen Wohnort kennt und schätzt, unterzog Ly Restaurant und Bar zwar einem grösseren Umbau, liess die Bar mit dem separaten Eingang aber als gewohnten Treffpunkt für die Klotener bestehen.

Im modernisierten Restaurant mit chinesischen Malereien und ansprechender Lichtgestaltung wird neu aber authentisch Chinesisches serviert. Gekocht werden beliebte Szechuan- sowie süss-saure Gerichte, aber auch geschmorte Spezialitäten – darunter beispielsweise geschmorter Bauchspeck. «Wir bieten eine Mischung aus traditioneller und innova-



CHINESE TABLE



tiver chinesischer Küche und bringen regelmässig Neues auf die Karte», sagt Ly. Weine aus Europa und asiatische Biere runden das Angebot ab.

Geniessen lassen sich die asiatischen Genüsse auch im hellen, geheizten Wintergarten, der ebenfalls an kalten Tagen offen ist und der Schlemmerei einen besonderen Reiz verleiht. Damit nicht genug: Das Ly Lai verfügt zudem über einen kleinen Saal, der zum einen als Fumoir dient, in dem andererseits auch asiatische Tapas wie Satay-Spiesse, Dim Sum und mehr für den kleinen Hunger angeboten werden.

Kurzum: Mit dem Ly Lai in Kloten ist der passionierte Gastgeber ebenso zu seinen Wurzeln zurückgekehrt, wie er die Reihe seiner asiatischen Genussdestinationen um ein neues Mitglied erweitert hat.

Das Ly Lai wird am 15. November eröffnet.



**Zweifel 1898 Höngg**

Regensdorferstrasse 20
8049 Zürich
+41 (0)44 344 23 43
hoengg@zweifel1898.ch
zweifel1898.ch

Öffnungszeiten

Di - Fr 18:00 - 22:00
Sa 12:00 - 22:00



ZWEIFEL
1898

WEIN MIT HERZ

Quelle des Weins

Dass Zürich Höngg einst ein Winzerdorf war, wissen viele zwar nicht, lässt sich aber unschwer erahnen. Denn hier steht eines der wenigen Stadtzürcher Weingüter und die Rebhänge unterhalb der Höngger Kirche sind ebenfalls ein verlässlicher Hinweis auf die oenologische Vergangenheit.

Die Rede soll hier aber nicht von den vergorenen Rebsäften sein – zumindest nicht nur. Den ersten Blick werfen wir stattdessen in die alten, denkmalgeschützten Gemäuer der Zweifel-Weinhandlung und somit auf die Weinbeiz Zweifel 1898 Höngg. Ein ebenso stolzes wie einladendes Haus: Im Eingangsbereich werden die Gäste von einer grossen Theke empfangen. Der Speiseraum mit den uralten, gut erhaltenen Bohlenständerwänden, dem neuem Lichtkonzept und dem Ausblick auf den Raum machen den Besuch der Weinbeiz ebenso reizvoll wie die langen Tische, an denen gemeinsam getafelt wird. Serviert werden einfache, herzhaft

aus den Töpfen des Küchenchefs Dennis Haltmeyer: Kalbshacktätschli zum Beispiel, Braten oder Regenbogenforelle. Auf der Karte stehen auch Käse- und Wurstplättli sowie vegetarische Gerichte. Haltmeyer kocht vorwiegend mit regionalen Produkten.

Kein vollendeter Genuss ohne ein Glas Wein – und dafür sind wir hier an der richtigen Quelle: In den Weinkellern von Zweifel lagern ebenso einheimische Eigengewächse von Oenologe Urs Zweifel wie über 500 Tropfen von befreundeten Winzerfamilien aus der ganzen Welt. Der Weinbeiz-Gastgeber Jonas Gantenbein gibt gerne persönliche Tipps und wer möchte, darf auch gerne einen Blick in den neuen Barrique-Keller oder die letzte Wein-Kelterei auf Zürcher Boden werfen.

Die Zweifel 1898 Weinbeiz eignet sich übrigens auch perfekt für Anlässe – vom Steh-Apéro übers Grillfest bis zur Hochzeitsfeier im schönen Barrique-Keller.



Home away from home

Man muss nicht unbedingt gebürtiger Brite sein, um sich im Oliver Twist «home away from home» zu fühlen und eine Art Heimweh zu entwickeln. Das klassische britische Pub, das 1970 etwas versteckt in den engen Gassen der Zürcher Altstadt eröffnet wurde, ist nämlich ein Sehnsuchtsort für alle Fans der britischen Kultur und Liebhaber authentischer Pub-Atmosphäre, egal ob sie von der Insel stammen oder nicht.

Das bedeutet zuvorderst Biere: Während im Offenausschank Klassiker wie das London Pride Ale, ein Guinness oder Magners Cider gezapft werden, wartet das Oliver Twist daneben mit abwechselnden Gastbieren aus dem Königreich auf – aktuell zum Beispiel mit einem Hop House 13 Craft Lager. Das Pub hat indessen auch Stärkeres zu bieten: Whisky-Fans dürften an der grosszügigen Auswahl schottischer Single Malts Freude haben. Mit einem Whisky-Tasting und schottischer Live-Folk-Musik wird die nord-britische Kultur an zwei Events zusätzlich zelebriert (siehe Veranstaltungskalender).

Dass man nicht auf leeren Magen trinken sollte, wissen natürlich auch die Briten und so gehört zum Angebot des Oliver Twist selbstverständlich auch Pub-Food – zuvorderst das britische Nationalgericht: Fish and Chips – hausgemacht und mit knusprigem Bierteig. Da Fisch nicht «everybody's darling» ist,

gibt's schmackhafte Alternativen. Wie wäre es zum Beispiel mit einem hausgemachten Gourmet Burger oder einem Steak-and-Ale-Pie? Bei Letzterem handelt es sich um ein von Blätterteig ummanteltes englisches Steak-Ragout an Dunkelbier-Sauce. Last but not least – vielleicht sogar das Wichtigste in jedem Pub – wartet auf die Gäste die britische Art des Socializings: Small Talk zu Food und Drinks und sich damit als Teil einer Pub-Community fühlen, die ihre Heimat vermisst – egal, woher man kommt.

Oliver Twist Pub

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

Öffnungszeiten

Mo – Sa 12:00 – 24:00
So 13:00 – 24:00

365 Tage im Jahr
geöffnet

VERANSTALTUNGEN

FREITAG, 22. NOVEMBER 2019

Whisky & Song

Live Scottish folk music und single malt whisky tasting

SONNTAG, 23. JANUAR 2019

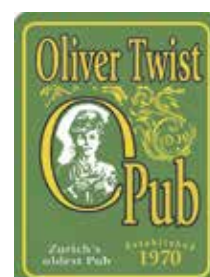
Burns Night Celebration

Live Scottish folk music, burns ceremony, haggis and single malt whisky tasting

DONNERSTAG, 26. JANUAR 2019

Australia Day Party

Australisches Essen, Getränke, Musik und Spiele



LONDON TEA – der Schweizer Tee

Erste Handelsbeziehungen durch die Gründer der London Tea führen ins Jahr 1860 zurück. Offiziell gegründet, mit Sitz in Basel und London, wurde die London Tea Company Ltd. im Jahre 1896. Kurz nach der Gründung kamen die Vorfahren der heutigen Besitzer in die Firma. Das Unternehmen wird heute in dritter und vierter Generation von der Familie Bisang geleitet und ist das älteste Tee-handelshaus der Schweiz. Es wird seit Generationen nach dem strikten Grundsatz «Frische, Reinheit und oberste Qualität» geführt und darf sich glücklich schätzen, ganze Generationen von Familien zum Kundenkreis zu zählen.

Heute führt die London Tea ein mit über 360 Sorten Tee umfassendes Angebot. Dazu gehören exklusivste Sorten aus allen Herkunftsländern, veredelte und aromatisierte Sorten aus eigener Produktion und über 140 Sorten in Bio-Qualität. Dazu kommen Acces-

soires wie nachhaltige Tee-Geschenke, Tee-Geschirr und Zubehör. Auch für die Gastronomie sind Sortiment und Service umfassend. Sie folgen dem strikten Grundsatz, dass auch im Lieblingslokal nur feinsten Tee erhältlich sein sollte.

Im London-Tea-Sortiment finden sich im Jahresverlauf immer auch bestechende Geschenkideen wie die auf dieser Seite abgebildete Bergamotte-Box.



LONDON TEA

Tee-Manufaktur

Laden und Versand
Reinacherstrasse 97
4142 Münchenstein
+41 (0)61 411 95 96

info@london-tea.ch
london-tea.ch

LONDON TEA

Teehaus Basel

Spalenberg 10
4051 Basel

Öffnungszeiten

Mo 11:00 – 18:30
Di – Fr 09:00 – 18:30
Sa 09:00 – 18:00

Bergamotte

Die Geschichte von Sir Earl Grey und von den Mandarin-Mönchen.

Die Bergamotte

Der Bergamottebaum hat seinen Ursprung vermutlich in Indien. Heute wird er in Süditalien kultiviert und angepflanzt. Der circa 5m hohe Baum trägt Früchte, die im Aussehen einer Quitte ähneln. Die Pflanze gehört jedoch zu den Zitrusarten. Das aus den Schalen der Frucht gepresste Öl hat, neben der wunderbaren Duftentfaltung, auch viele gesundheitsfördernde Eigenschaften.

Die Earl-Grey-Story

Schon seit vielen Jahrzehnten werden in der London Tea diverse Earl-Grey-Mischungen nach hauseigenen Rezepturen hergestellt. Sie basieren auf einer Geschmacksrichtung, deren Entstehung mehr einem Zufall entspringt. So erzählt eine Legende, dass ein Schiff des Charles Grey (1764 – 1845) auf einer Überfahrt in einen Sturm kam und sich die Ladung Tee und das ebenfalls mitgeführte Bergamotteöl näher kamen als erwünscht.

Der Tee wurde anschliessend nicht vernichtet, sondern im Verwandtenkreis des ehemaligen Premierminister Charles Grey zur Verkostung verteilt. So wurde der Grundstein für eine der beliebtesten Aromateesorten gelegt.

Die Mandarin-Mönche

Der Name «Mandarin» kommt aus dem alten China. Die Mandarine waren hohe Ehrenträger (Mönche) am chinesischen Hofe, dies von der Tang- bis zur Qing-Dynastie. Einige dieser Mönche hatten die Aufgabe, die Teekultur ins Land hinaus zu tragen. Bei der London Tea führt eine der beliebtesten und feinsten Mischungen diesen ehrenvollen Namen. Diese Mischung basiert auf einer London-Tea-Rezeptur aus den Anfängen der Firmengeschichte und wird heutzutage immer noch genau gleich hergestellt. Einzig der Basistee konnte erfreulicherweise im Jahre 2007 auf ein zertifiziertes Bio-Produkt umgestellt werden.



The Mandarin White Tea N° 298
Weisser Tee mit Bergamotte

Earl Grey Tea N° 46
Schwarztee mit Bergamotte
und Ginger

Bergamottefrucht

Hero sorgt für Abwechslung auf dem Brot.

Hero
SEIT 1886

OHNE PALMÖL
Hergestellt in der Schweiz

Entdecken Sie jetzt unsere Neuheiten!

Komm auf die süsse Seite

Aus Schweizer Früchten



Il vero gelato artigianale

Buongelato folgt der Tradition des 2016 gegründeten Unternehmens Buongusto Caffè & Gelato in der Basler Gerbergasse. Es bietet den «Vero Gelato Italiano» an, Glacé haus- und handgemacht. Mittlerweile umfasst das Sortiment mehr als hundert verschiedene Arten von Gelato, die alle in Basel hergestellt werden – aber aus den besten Zutaten der Schweiz!

Das Buongelato-Team unterstützt Hotels, Restaurants und Catering-Betriebe kompetent, wenn es darum geht, deren Kunden ein unvergessliches Eis-Erlebnis zu bieten. Giovanni und Carlo entwickeln die Rezepte, und Stefano bereitet den Gelato täglich frisch zu. Zudem unterstützt und berät Sie Zoltan vom ersten Kontakt bis zur Auslieferung der Bestellung (Bild v. l. n. r.).

Die Spezialisten von Buongelato bereiten exklusiv für jedes Menü das perfekte Eis zu. Buongelato kann jetzt in die ganze Schweiz liefern, sodass jeder Kunde im Land die Möglichkeit hat, ein handwerklich hergestelltes Produkt von höchster Qualität zu probieren. Kontaktieren Sie das Team jederzeit; es setzt sich umgehend mit Ihnen in Verbindung, bringt Ihnen Muster und informiert Sie im Detail über Zutaten, Aromen, Herstellung und Lieferung. Ganz nach dem Motto «Buongelato a tutti!»

Buongelato

+41 (0)78 790 02 62
buongustocaffegelato@gmail.com
buongelato-basel.ch

SIMONETT & PARTNER

Beratung für Distribution, Gastronomie und Standortmanagement

Erfolgreiche Partnerschaften für:

Standortmanagement

Gastronomieberatung

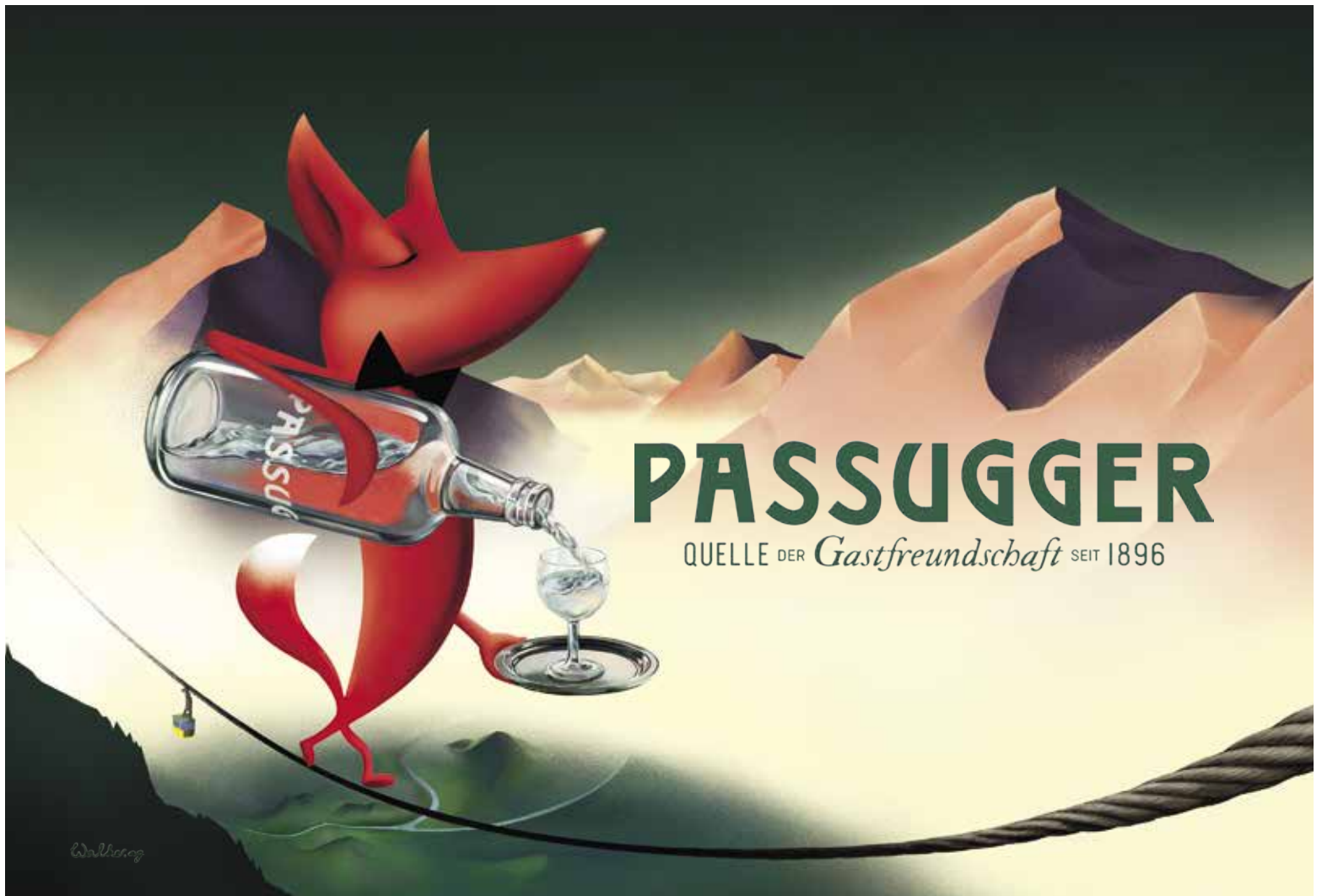
Distributionsstrategie

Simonett & Partner

Beratung für Distribution, Gastronomie und Standortmanagement

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





PASSUGGER

QUELLE DER *Gastfreundschaft* SEIT 1896



«Von uns die Qualität!»
Almedin Djurdjevic Leitung

Alles für die Fischküche

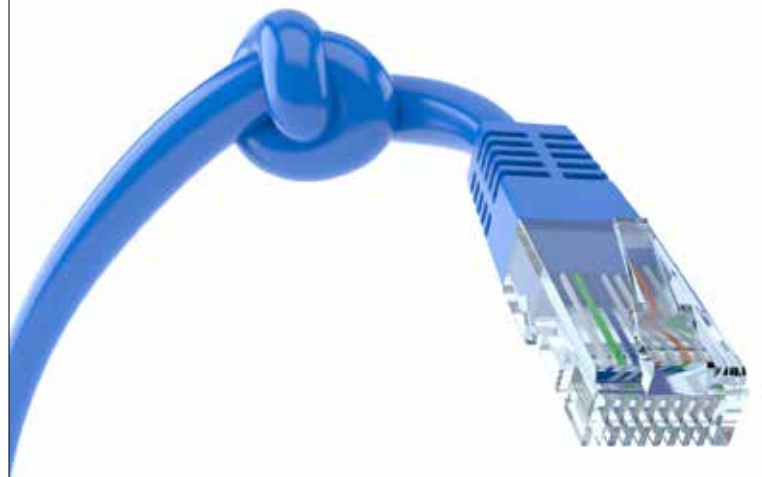
BON
Fr. 10.-

gültig bis 30.11.2019 für einen Einkauf ab Fr. 50.-
nicht kumulierbar


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

Zürich-Altstetten
Mürtschenstr. 26
bei Letzipark
044 492 28 28
Zürich-Altstetten Dietikon
Baar Dietikon Pfäffikon SZ
Pratteln St. Margrethen

Wir lösen den Knoten.



Cloud. Server. Web. Telefonie.

Alles aus einer Hand.

iNetWorx
iNetWorx AG - 8340 Hinwil

044 510 04 00
www.inetworx.ch



Neue Stars aus Südafrika

Gute Bordeaux-Weine kommen aus dem Bordeaux, richtig? Jein. Natürlich dürfen nur Tropfen aus der Region der berühmten Châteaux die Herkunftsbezeichnung Bordeaux tragen. Die Produkte aus der Region sind indessen so beliebt, dass Weingüter rund um die Welt mit Bordeaux-Assemblagen arbeiten, um Weine in diesem Stil herzustellen. Bis zu fünf Traubensorten finden den Weg in eine Bordeaux-Assemblage, die wichtigsten drei sind Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. De Toren, eines der ersten südafrikanischen Weingüter, das Weine im Bordeaux-Stil kelterte, verwendet zusätzlich Malbec und Petit Verdot. So sollen die südafrikanischen Eigenheiten der Trauben ideal genutzt werden und sie geben der Bordeaux-Grundcharakteristik eine eigene Färbung.

De Toren ist nicht nur deshalb einzigartig. Am höchsten Punkt der Polkadraai Road in den gleichnamigen Hügeln gelegen, sticht das Gut wegen seines markanten Turms (de Toren auf Afrikaans) heraus. Es ist das erste Weingut Südafrikas, das Wein ausschliesslich mit Hilfe der Gravitation keltert. Hinzu kommen Respekt vor der Natur und die Liebe zum Detail. Es verwundert wenig, dass de Toren in die Liga der zehn besten Rotweinproduzenten Südafrikas aufgestiegen ist und vom Wine Enthusiast Magazin zur «New World Winery of the Year» gekürt wurde.

Womit wir in die Schweiz zurückkehren: Seit 2018 befindet sich das Gut weitgehend in Schweizer Hand und mit Cellar Master Charles Williams ist ein Profi am Werk, der die Charakteristik der Tropfen auf den Punkt bringt. Weil Baur au Lac Vins mit seiner 175-jährigen Geschichte für seine exzellenten Verbindungen zu Winzern und Produzenten bekannt ist, hat das Weinhaus nun auch die Generalvertretung von De Toren übernommen und führt Produkte wie «Délicate» (s. Kasten), «Fusion V», «Black Lion», «Book XVII» und weitere im Angebot – alles hervorragende Weine, die die Böden, das Mikroklima und die südafrikanische Herkunft perfekt widerspiegeln.

SPEZIALANGEBOT ...

... für FINE TO DINE-LeserInnen mit Promocode «FTD119» bis am 15.01.2020

DÉLICATE, DE TOREN, STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA
CHF 17.70 statt CHF 19.50

Im Winter sehnen wir uns nach Sonne, da kommt die Assemblage «Délicate» mit ihrer Eleganz, Jugend und der südafrikanischen Sonne im Glas gerade richtig. Mit einem Anteil von über 50 Prozent dominiert die Malbec-Traube und bringt Aromen von dunklen Kirschen, reifen Waldbeeren und einem Hauch von Zimt und Nelken. Dazu gesellen sich Anteile von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, womit sich der Tropfen seidig-weich an den Gaumen schmiegt. Aufgrund seiner Herstellungsweise erinnert der Non-Vintage-Rotwein ein wenig an Weisswein und wird deshalb am besten «Slightly Chilled» genossen. Der «Délicate» ist ein Genuss zu zartem Lammfilet und edlem Wild.

VERANSTALTUNGEN

07. NOVEMBER 2019, 17:00 – 19:30, FILIALE HOTEL

After-Work-Tasting: Cognac und Armagnac

Keine Anmeldung erforderlich, Eintritt CHF 10.–

20. NOVEMBER 2019, 17:00 – 20:00, FILIALE ZÜRICH HB

**After-Work-Tasting:
Champagner und andere Schäumer**

Keine Anmeldung erforderlich, Eintritt gratis

29. NOVEMBER 2019, 14:00 – 20:00 UND

30. NOVEMBER 2019, 10:00 – 18:00, FILIALE MÄNNEDORF

Grosse Advertsdegustation

Keine Anmeldung erforderlich, Eintritt gratis

29. UND 30. NOVEMBER 2019, FILIALE REGENSDORF

**Kleiner, feiner Indoor-Adventsmarkt und
grosse Advertsdegustation**

Anmeldung erwünscht:

gertrud.bachmann@balv.ch, freier Eintritt

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
8001 Zürich
Mo – Fr 09:00 – 18:30
Sa 09:00 – 17:00

Filiale Hauptbahnhof Shopville

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

Filiale Männedorf

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

BAUR au LAC
Vins



Bild: © Sylvia Faeh

Schloss Bottmingen

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

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Di – So	11:30 – 15:00 18:30 – 23:00

Auf Anfrage öffnen wir
montags für Anlässe.

DAS WEIHERSCHLOSS ALS SINNBILD FÜR ROMANTIK

Wer einen Bund fürs Leben schliesst, möchte ihn auch im passenden Rahmen besiegeln. Immer häufiger finden verliebte Paare diesen im historischen Wasserschloss in Bottmingen.

So oder in etwa ähnlich klingen Werbeanzeigen entlang der Dienstleistungskette von Anbietern rund um das Thema Hochzeit. Doch sollte sich das Herzensthema schlechthin – die Liebe – sämtlichen ökonomischen Aspekten verschliessen und der Romantik den Vorrang lassen.

Ideen via Social Media

Einem «Ja» gehen oftmals viele Jahre und gemeinsam erlebte Momente voraus, gute wie schlechte. So vielseitig sich die Planung einer Hochzeit gestalten kann, so verschieden sind auch die Wünsche und Vorstellungen für den romantischsten Tag im Leben. Instagram und Co sei Dank, bieten sie doch mittels einer unüberschaubaren Anzahl an Kanälen und Hashtags eine inspirierende Sammlung an Ideen zur Gestaltung der eben ganz persönlichen Feierlichkeit. #HeiratenImSchloss oder #SchlossBottmingen geben

ewig Vertrauten und nun doch Getrauten ein paar romantische Eindrücke.

Wo Romantik gelebt wird

Romantik, so weiss man von Goethe und seinen Zeitgenossen, ist stets gepaart mit einer gewissen Melancholie, oder positiv formuliert mit dem Wunsch, der Moment möge nie vergehen. In dem einen von wenigen erhaltenen Wasserschlossern der Schweiz, dem barocken Schloss Bottmingen, scheint die Zeit stillzustehen. Es scheint, als würde man gemeinsam leicht schwebend über den roten Teppich auf der Brücke zum Schloss gleiten, während die weichen Klänge des Glöckchens erklingen. Geniesst man andernorts feine Apéro-Häppchen in einem bezaubernden Rahmen, können sich die Gäste hier vom Geschnatter und den Spielereien der Enten und ihrer Artgenossen verzaubern lassen.



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!

WIR SIND FÜR SIE DA

Die Gastgeber, Chef de Cuisine Guy Wallyn und Chef-Pâtissier Alain Schmidlin vom Schloss Bottmingen, haben ein offenes Ohr und sind auch mit ihrer jahrelangen Erfahrung stets offen für Ihre ganz individuelle Vorstellung von Romantik.





Familienferien im Toggenburg

Hotel Sternen

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

Öffnungszeiten

Saisoneröffnung
20. Dezember 2019

Nur anderthalb Stunden von Zürich entfernt liegt Unterwasser. Zu den Perlen der dortigen Hotellerie gehört das Hotel Sternen. In der idyllischen Landschaft zwischen Churfirsten und Säntis ist es die ideale Adresse für entspannte und abwechslungsreiche Ferien.

Ob langgezogene Schwünge im Pulverschnee, rasante Schlittenfahrten oder beschauliche Spaziergänge in der zauberhaften Winterlandschaft: Das Toggenburg ist Garant für den perfekten Wintergenuss. Und das Hotel Sternen in Unterwasser mit seinen 50 komfortablen Zimmern – auch für Langzeit-Aufenthalte – ist der ideale Standort für Ferien «en famille»!

Günstiger als das Ausland

Ein rundes Familien-Winterangebot (siehe Box) umfasst die Übernachtung im Doppelzimmer, das Frühstücksbuffet mit regionalem Brot, Käse- und Fleischspezialitäten sowie das Abendessen. Mit der Toggenburger-, der Arven- und der Schwingerstube verfügt das Hotel über drei gemütliche Restaurants, dazu kommen grosszügige Säle mit bis zu 150 Plätzen und ein gemütlicher Weinkeller. Abends locken

das «Königs-Fondue», eigenhändig hergestellt im St. Galler Linthgebiet durch Schwingerkönig Nöldi Forrer, oder der Sternen-Renner, das Schweizer Rindsfilet vom Grill, serviert mit Kräuterbutter und Pommes frites, für nur CHF 28.–.

Gratis Grosses erleben

In der Region locken zudem die beliebten OSKAR-Ferienangebote: Seilbahn, Sea-Life Konstanz, Chocolatier, Wellnesstempel, Schifffahrt, Museen, Eislauf, Schaukäserei und sechzig weitere Erlebnisse warten darauf, entdeckt zu werden. Mit der OSKAR-Gästekarte für nur CHF 10.– pro Tag (ab 3 Tagen) sind unzählige Attraktionen in der Ostschweiz ohne weitere Kosten zu geniessen. Sogar die kostenlose Anreise mit dem ÖV im Ostwind-Streckennetz ist inbegriffen! Weitere Infos unter oskarferien.ch.





SILVESTER IM HOTEL STERNEN

Den Jahreswechsel in gemütlichem und ungezwungenem Ambiente erleben!

Im Preis von CHF 275.- (Kinder bis 15 Jahre CHF 165.-) sind enthalten:

- Willkommens-Apéro
- zwei Übernachtungen im Doppelzimmer
- das reichhaltige Frühstücksbuffet mit lokalem Brot, Käse und Fleisch
- das Silvester-Menü in vier Gängen mit einem Mitternachts-Cüpli
- ein Fondue-Plausch mit dem «Königs-Fondue» von Schwingerkönig Nöldi Forrer in der Toggenburger-Stube für den zweiten Abend

Buchbar ist das Silvester-Angebot vom 30. Dezember 2019 bis 1. Januar 2020 oder vom 31. Dezember 2019 bis 2. Januar 2020.



FAMILIEN-WINTER-ANGEBOT

- 2 Übernachtungen nur **CHF 205.-** (statt 248.-)
 - 5 Übernachtungen nur **CHF 444.-** (statt 570.-)
 - 7 Übernachtungen nur **CHF 555.-** (statt 798.-)
- (Preise pro Person, exkl. Kurtaxe)

Virtuelle Reisen für Gourmets

In den kühleren Monaten des Jahres wirft FINE TO DINE einen Blick in den Gourmetkochtopf von FoodFreaks. Food Influencer Christian Franck spricht mit FINE TO DINE-Redaktorin Nadja Borer über seine Leidenschaft für Foodblogs und präsentiert ein weihnächtlich deftiges Gericht aus seiner Küche für Gault-Millau-Jünger.



Christian Franck Foodfreaks.ch

FoodFreaks ist zugleich ein persönlicher Blog und eine Rezept-sammlung. Christian kocht leidenschaftlich gerne, experimentiert mit molekularen Schäumen und niedergedegarten Fleischstücken. Der Foodblog gewährt ausserdem spannende Einblicke in Michelin-Restaurants und vermittelt kulinarische Urlaubseindrücke.

Ideen auf: Foodfreaks.ch

Short Ribs:
foodfreaks.ch/rezept-short-ribs
Kartoffelklösse:
foodfreaks.ch/basics-kartoffelkloesse
Kartoffelgratin:
foodfreaks.ch/basics-kartoffelgratin
Randentatar:
foodfreaks.ch/rezept-randentatar-bratapfel-apfel-whisky-espuma

Nadja Borer: Seit einigen Jahren schreibst du über Food. Wie kamst du dazu?

Christian Franck: Das Thema Essen bewegt mich schon sehr lange. Leider hat es aber nie gepasst, damit auch beruflich etwas zu verbinden. Mit dem Blog habe ich mir einen Traum erfüllt: berichten über selber Kochen, Events und Restaurantbesuche.

Wieso sind Foodblogs seit einigen Jahren so en vogue? Was fasziniert die Userinnen und User?

Die Vielfalt in den Berichten und Rezepten, aber auch das breite Spektrum der Menschen, die über sich und ihre Welt schreiben. Gab es früher nur ein paar Zeitschriften, die auf bestimmte Themen fokussiert waren, findet man heutzutage eine Fülle von Informationen zu jedem Spezialthema.

Viele Blogs im Bereich Kulinarik sind aktuell beinahe vollständig kommerzielle Plattformen. Wie gehst du mit dieser Kommerzialisierung des Contents um?

Einen Blog zu führen, macht unglaublich viel Arbeit und verursacht teils recht hohe Unkosten. Da nimmt man gerne Einladungen an, um seinen Aufwand auszugleichen. Wichtig ist aber, dass man sich treu bleibt. Über Einladungen, bei denen uns der Event oder das Produkt nicht gefallen hat oder die unserer Einstellung zu nachhaltigem Essen nicht entsprechen haben, schreiben wir nicht.

Vermisst du bestimmte Themen auf den diversen Genussplattformen?

Inzwischen gibt es wohl kein Thema mehr, das nicht von einer Vielzahl von Plattformen oder Blogs abgedeckt wird. Vielmehr hat man heute das gegenteilige Problem: Man weiss gar nicht mehr, wo anfangen mit Suchen.

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

Ich denke, dass das Bloggen und sich Mitteilen über soziale Kanäle noch massiv zunehmen wird. Was sich dadurch sicher nicht automatisch erhöht, ist die Qualität. Gute Berichte oder Rezepte machen viel Arbeit. Eine Vorhersage dazu, wie es weitergeht, hängt sicher extrem vom Trend bestehender und neuer Plattformen ab. Clips sind aber sicher definitiv ein Format, das zulegen wird.

Dein Blog verfügt über eine umfangreiche Rezeptauswahl. Wonach schmecken für dich die kühleren Monate?

Ich liebe Geschmortes und kräftige Saucen. In der kalten Jahreszeit ist man mehr zu Hause und hat entsprechend Zeit, beispielsweise ein Short Rib über Stunden in Rotwein zu schmoren. Dazu Kartoffelknödel nach dem Rezept meiner Oma oder ein Kartoffelgratin. Es können aber auch ausgefallene Kreationen sein, beispielsweise ein Randentatar, kombiniert mit einem winzigen Bratapfel und einer Apfel-Whisky-Creme.

Wo findest du Impulse für deine Rezeptkreationen?

Entweder fliegt mir spontan etwas zu und ich mische, was der Kühlschrank noch hergibt, neu zusammen. Am liebsten aber erarbeite ich mit viel Zeit und Ruhe ein neues Rezept und kombiniere ungewohnte Zutaten mit unterschiedlichen Texturen und Aromen.

Christians Rezept «Kaninchen auf portugiesische Art» auf finetodine.ch/rezepte

Weitere Blogs finden Sie unter
finetodine.ch/blogs

FOTOS TEILEN IST PRIVATSACHE

JETZT VIRTUELLE EVENT-CARD BESTELLEN!

Ob «Fröhliche Weihnachten», «Happy Birthday» oder «Das Fest beginnt!» angesagt ist: Dank der jungen Schweizer Digital-Plattform «Thync.it» werden eure Fotos persönlich und privat als «Shared-Fotobuch» gezielt mit Familie, Freunden und Gästen geteilt.



VORTEILE

- Alle Fotos auf der gemeinsamen Pinnwand gesammelt
- Persönliche Grussbotschaften in Textform
- Live-Diaschau auf einem individuellen TV oder Beamer
- Design mit eigenen Titelbildern anpassbar
- Alle Daten in der Schweiz gespeichert
- Keine App notwendig; läuft direkt im Browser

SO FUNKTIONIERT'S...

... Scanne mit deinem Smartphone den QR-Code auf der gewünschten Karte. Anhand der Beispiele kannst du die Funktionen ausprobieren und mit nur einem weiteren Schritt sofort eigene Schnappschüsse oder Grussbotschaften auf die virtuelle Pinnwand laden. Alle Gäste, die es dir gleich tun, können ebenfalls auf die Bilder zugreifen, selber Bilder hochladen und andere herunterladen.

Viele Anwendungsmöglichkeiten:

Event	Umfang Speicher/Bilder	Preise
Weihnachten	50MB/ca. 100 Bilder	CHF 9.50
Geburtstag	100MB/ca. 200 Bilder	CHF 17.50
Firmen-Event	300MB/ca. 600 Bilder	CHF 48.50

Inkl. Versand und MwSt., Datenspeicherung: 5 Jahre.
Auf finetodine.ch/eventcard gibt's weitere Informationen und Themenbereiche.

Dies ist ein Angebot in Zusammenarbeit mit der Schweizer Plattform «Thync.it» von Dynatag AG, 8853 Lachen SZ. Im Gegensatz zu anderen sozialen Netzwerken beschränkt sich die Verbreitung im Sinne einer «closed Community» und zum Schutz der grösst-

möglichen Privatsphäre nur auf die teilnehmenden Gäste. Diese können das shared Event-Fotobuch selber aktiv mit eigenen Bildern und Selfies mitgestalten, die Bilder Revue passieren lassen oder herunterladen.

BESTELLEN SIE ONLINE

FINETODINE.CH/EVENTCARD



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

Die meisten von uns nutzen sie bereits, die Cloud. Egal ob man jetzt ein Android- oder iOS- Smartphone besitzt: Sobald man das Gerät einrichtet, nutzt man die Cloud bereits. Doch was genau sind Clouds und was unterscheidet zum Beispiel eine sogenannte Public Cloud von einer Private Cloud?

Clouds sind nichts anderes als physikalische IT-Infrastrukturen, welche von einem Service-Dienstleister (beispielsweise Google oder Apple) betrieben werden und von Kunden oder Unternehmen verwendet werden können. Wer ein Google- oder Apple-Konto nutzt, lagert seine Daten in einer Public Cloud. Das bedeutet, Google verwaltet die Cloud und schaut, dass die Daten auch richtig verarbeitet werden und genügend Platz vorhanden ist. Das hat den Vorteil, dass man sich nicht selber um die Gesundheit der Systeme kümmern muss. Im Gegenzug verliert man jedoch jegliche Kontrolle über seine Daten.

Auch Unternehmen können sich die Vorteile einer Public Cloud zunutze machen. Viele Firmen setzen heute bereits auf Microsoft Azure oder Amazon AWS. Auf Kosten der Kontrolle gibt man den Betrieb der Infrastruktur an Microsoft oder Amazon ab, gewinnt aber dadurch an Flexibilität. Wird mehr Platz für die Daten oder mehr Leistung benötigt, kann man sich

die mit ein paar Klicks ganz einfach beschaffen. Somit werden hohe Anschaffungskosten und längere Wartezeiten für IT-Systeme in laufende Operationskosten umgewandelt. Dabei gilt: Je besser ein System optimiert ist, desto weniger zahlt man dafür.

In einer Private Cloud wird die IT-Infrastruktur entweder von einem selber oder von einem Service-Dienstleister eingerichtet und unterhalten. Damit erreicht man eine höhere Kontrolle und Sicherheit über die eigenen Systeme und Daten. Wo die eigenen Daten liegen und was mit ihnen passiert, ist somit klar. Der Zugriff auf diese Clouds ist meist nur über verschlüsselte VPN-Verbindungen möglich.

Gerade für Firmen mit mehreren Standorten eignen sich Private wie auch Public Clouds, denn sie reduzieren die lokale IT-Infrastruktur. Das bedeutet niedrigere einmalige Anschaffungskosten und höhere Flexibilität. Allerdings gibt es die «eierlegende Wollmilchsau» für IT-Systeme weder in der Public noch in der Private Cloud. Sollte ich ihr dennoch irgendwann einmal begegnen, lasse ich Sie dies gern an dieser Stelle wissen...

Samuel Alfano

APD Addimat AG

Kassen- und Ausschanksysteme

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



APD Addimat AG
Etzelmat 5
5430 Wettingen
Tel: 056 427 45 45

www.apdaddimat.ch



**KAUFEN
SIE
GENUSS.
FINETODINE.SHOP**

**HAUSGEMACHTES
SCHMECKT AM BESTEN.**

Neu

Frisch aufgebrauhter Kräutertee
Schweizer Minze
Mit Obstsaft gesüsst

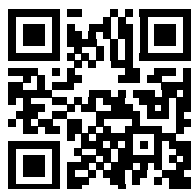


RAMSEIER
Die Kraft der Natur

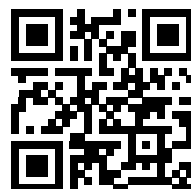
ENTDECKEN SIE DIE GESCHMACKSVIELFALT VON GIN!



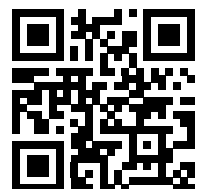
**GRAPEFRUIT
COLLINS**



**TANQUERAY N° TEN
PERFECT MARTINI**



**GRAPEFRUIT
JULEP**



cornercard

Partner von
Miles & More

More miles.



Jetzt bis zu
30'000 Prämienmeilen
Welcome-Bonus.

Cornercard Miles & More bestellen unter cornercard.ch