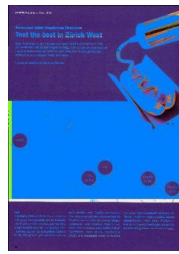


persönlich

Sonderausg. Wunderman Thompson

persönlich
8003 Zürich
043/ 960 79 00
<https://www.persoendlich.com/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'453
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 52
Fläche: 138'517 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

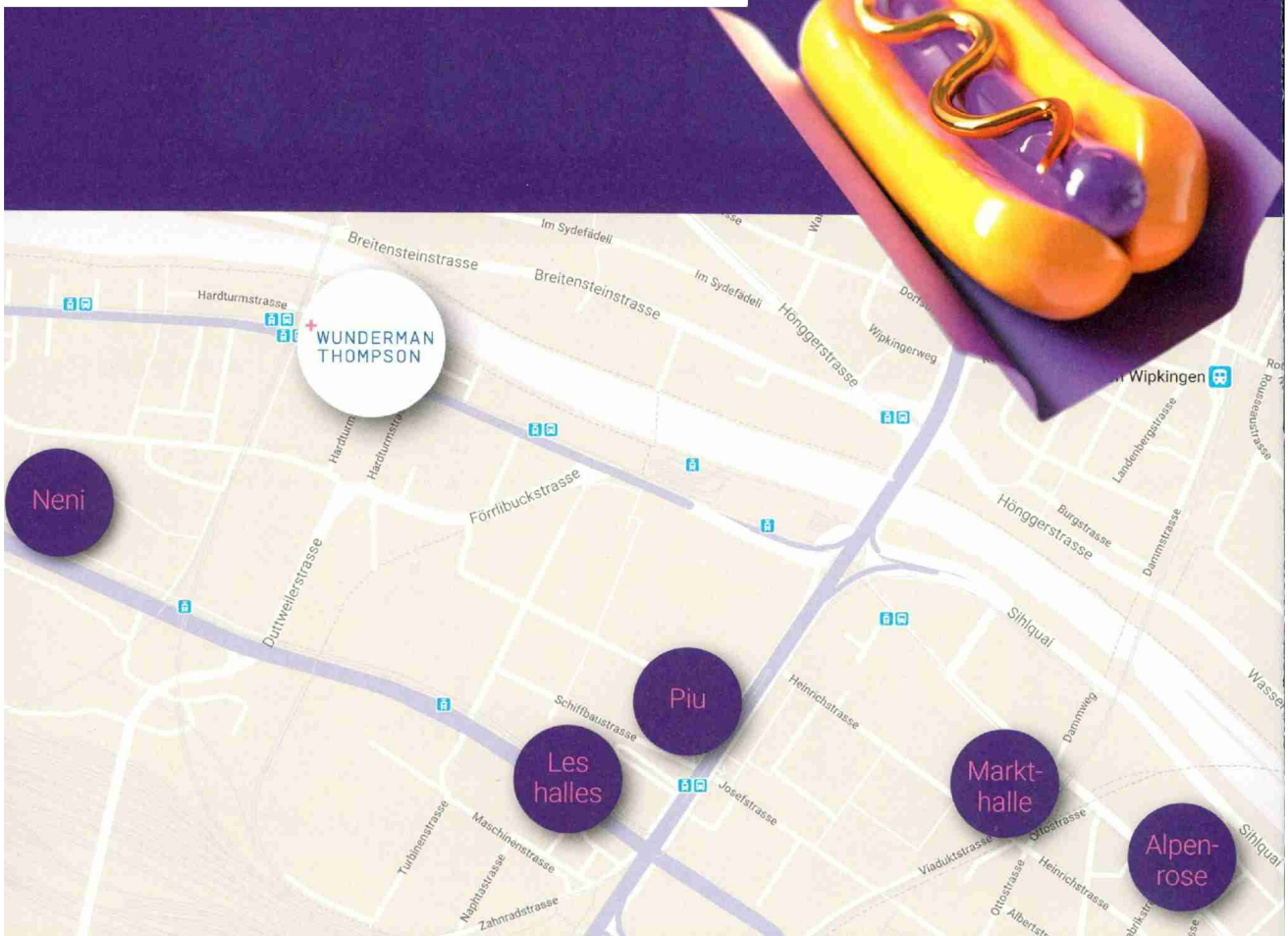
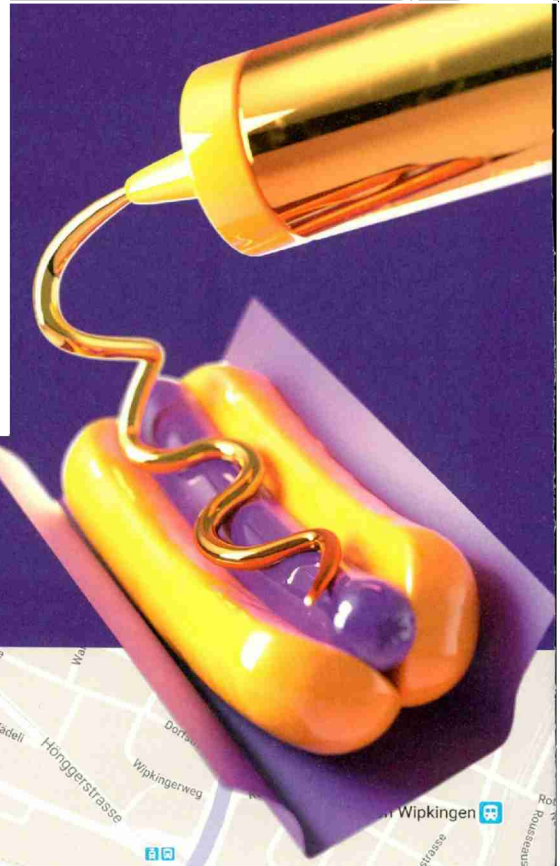
Referenz: 76307583
Ausschnitt Seite: 1/3

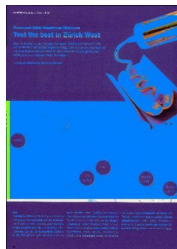
Bindella
la vita è bella

Restaurant-Guide Wunderman Thompson Test the best in Zürich West

Zwar wird man an der Hardturmstrasse nicht auf Schritt und Tritt von kulinarischen Verlockungen verfolgt, aber schon im Umkreis von nur drei Tramstationen lässt es sich aufs Herrlichste geniessen. Willkommen zur kleinen «Tour de Fress».

Text: Christian Schirmer Bild: Wunderman Thompson





Neni

Israelische Küche ist hip in Zürich. Und das verdanken wir wohl nicht nur der grossartigen Küche und den Kochbüchern von Ottolenghi, sondern auch den verschiedenen Restaurants, die uns die kulinarische Levante in die Zwinglistadt gebracht haben. Gleich zwei werden vom Familienunternehmen Neni betrieben, und eines davon serviert im Hotel 25 hours in Züri-West an der Pfingstweidstrasse unter anderem feine Mezze, Süsskartoffel-Pommes-frites, Sabich, Pulled-Beef-Burger sowie mittags verschiedene Menüs. Das Restaurant bietet im Sommer eine kleine Gartenwirtschaft mit einem von Hecken umgebenen Separee, schöne urbane Räumlichkeiten sowie einen Tischtennistisch in der Vorhalle, damit man sich das Essen auch auf sportliche Art verdienen kann.

Più

Gleich neben dem Schiffbau hat im letzten Jahr das zweite Più von Bindella in Zürich eröffnet. Ein luftiger, heller und mondäner Raum mit einer grosszügigen Bar, der eine coole und dennoch gemütliche Atmosphäre schafft. Wie schon der Name suggeriert, erwartet man hier etwas mehr als eine weitere Pizzeria: italienische Küche mit einem modernen Twist. Kreativ, souverän und gut gekocht. Dazu neapolitanische Pizze in verschiedenen Variationen, die man selbst noch mit diversen Zutaten pimpen kann. Im Sommer wird auch auf die Piazza vor dem Restaurant hinaus getischt, und ein separater Take-away gleich um die Ecke bietet für die eilige Arbeiterschaft ebenfalls Italianità in guter Qualität.

«Das Viadukt ist ein Segen. Nicht nur gesellschaftlich und städtebaulich, auch kulinarisch.»

Markthalle

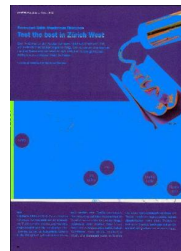
Das Viadukt ist ein Segen für den Kreis 5. Nicht nur gesellschaftlich und städtebaulich, sondern auch kulinarisch. Und das nicht zuletzt dank des Restaurants Markthalle, welches seit Beginn mit Marktküche auf hohem Niveau Freude bereitet und stets mit der Qualität der verschiedenen Lebensmittelgeschäfte in den Bögen mitzuhalten vermag. Das Angebot setzt im besten Sinne auf rustikale Gerichte, die aber allesamt elegant und doch unprätentiös zubereitet sind. Bestes Beispiel dafür: der schon legendäre Markt-salat mit seinem Hausdressing, der immer Freude bereitet. Dank der breiten Auswahl an erstklassigen Gerichten und Getränken bietet die Markthalle für jeden Gluscht und zu jeder Tageszeit sehr gute Küche, wunderbare Weine und ausgezeichneten Kaffee.

Les halles

Die Hallen des französischen Shabby Chic sind auch in über zwanzig Jahren gut gealtert und versprühen heute noch einen verspielten Charme. Mit eigenem Laden, der schon immer bis spätabends offen war, und einer eigenen Bäckerei ist das Les halles ein eigener Mikrokosmos, wo man sich kulinarisch, unterhaltend und spielend aufs Schönste vergnügen kann. Das Essen erinnert an die solide Bistro-Küche der Grande Nation, und die Moules et frites sind hier ein Klassiker. Ein Ort voller Nostalgie und mit gut inszeniertem Witz fürs Auge.

Alpenrose

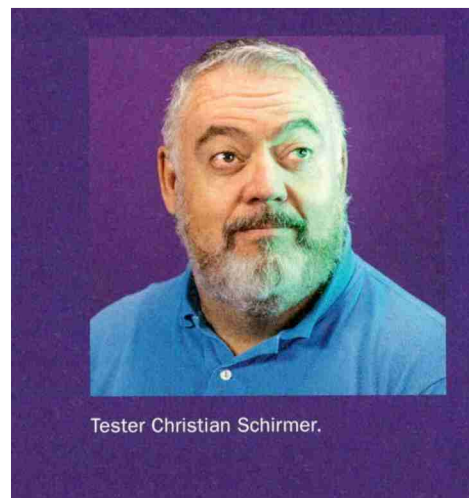
Die Alpenrose ist ein Sehnsuchtsort, der die



Bindella
la vita è bella

Wirkung eines Vintage-Posters auf uns ausübt, in dem man sich nur allzu gerne verliehen möchte. Hier wird ausgezeichnete Schweizer Küche aus den verschiedenen Regionen zelebriert. Urig und saumässig gut. Man ist hier nicht nur mit der Herkunft der Produzenten, sondern auch mit der Qualität der Gerichte auf Du. Ob gebraten, geschmort, gebacken oder gedämpft: Die Küche der Alpenrose erfreut Herz und Gaumen.

Natürlich liesse sich diese kleine «Tour de Fress» mit weiteren Restaurants ergänzen, wie zum Beispiel dem Cucina, das gute Pizze im ehemaligen Bernoulli anbietet. Oder dem Toscano im Puls 5, das mit gehobener italienischer Küche zum Business-Lunch einlädt. Nicht zu vergessen das La Salle, das in den letzten zwanzig Jahren industrielle Grandezza in den Schiffbau und gute Küche auf den Teller gebracht hat. Oder das Brisket für Fleischliebhaber. Und wem es nichts ausmacht, sich von launigem Servicepersonal etwas unterkühlt bedienen zu lassen, findet auch im Rosso gutes Essen. Bon appétit! 🍷



Tester Christian Schirmer.