



LIFE & STYLE

Bindella startet Fondue-Pop-up in Zürich

Ab 5. November wird im «Cheese!» beim Bahnhof Stadelhofen zwei Monate lang Fondue und Raclette aufgetischt.

04. November 2020



KITSCH UND KÄSE. Für das Interieur mit einer guten Portion humorvollem Weihnachtskitsch ist der Zürcher Szene-Gastronom Sami Khouri zuständig, das Familienunternehmen Bindella steuert Gastfreundschaft, Fondue, Raclette und Schweizer Wein bei: Am 5. November 2020 öffnen für zwei Monate die Türen zum «Cheese!». Bis zum 23. Dezember 2020 bleibt das Pop-up-Restaurant im ehemaligen «Mandarin» am Bahnhof Stadelhofen für zwei Monate geöffnet. Anfang 2021 muss das Lokal dann einem Neubau von Star-Architekt Santiago Calatrava weichen.



Weihnachts-Winter-Wunderland: Szene-Gastronom Sami Kouri und Rudi Bindella jr. im Pop-up «Cheese!».

NEUES WAGEN. «Jetzt, wo Weihnachtsmärkte und Co. wegen Corona gestrichen sind, möchte ich ein Zeichen setzen: Geniessen wir das Leben und die Adventszeit trotz allem!», sagt Rudi Bindella jr. über seine Motivation, im ehemaligen «Mandarin» nochmals ein Restaurant auf Zeit einzurichten. Schon 2018 bespielte Bindella das Lokal mit dem «Mandarino» und hausgemachter Pasta. Er wolle auch in turbulenten Zeiten Neues wagen und sich vor allem nicht unterkriegen lassen, so Rudi Bindella jr. Schon im Frühling, nach dem ersten Lockdown, sagte der junge Chef in einem Interview mit dem GaultMillau Channel: «Restaurants sind ja soziale Orte, wir wollen auch einen Beitrag zur Wiederbelebung der Innenstädte leisten.»



Adventsstimmung im Pop-up-Restaurant «Cheese!» am Bahnhof Stadelhofen in Zürich.

RACLETTE AUS SARNEN. Lebensfreude will das Team im «Cheese!» mit Raclette aus Sarnen oder Moitié-Moitié-Fondue von der Fromagerie de Marsens verbreiten. 2 Gänge mit Suppe, Salat oder einem Plättli als Vorspeise, gibt es für 49 Franken; 3 Gänge mit Dessert für 59 Franken. Das Restaurant – natürlich mit Corona-Schutzkonzept – ist dienstags bis Samstag ab 17.30 Uhr geöffnet, Reservationen können Whatsapp oder SMS auf 076 577 17 16 gemacht werden.

Stichworte: Bindella, Pop-Up, Fondue

Teilen Sie diesen Artikel



RELATED STORIES



ZÖRI 1557 | PASCAL GROB BLOGGT

Chef Crettol: Das beste Fondue von Zürich

Raclette am Feuer, himmlische Fondues: Das «Crettol» lockt auch Weltstars wie Federer und Pelé nach Kösnacht.



STARCHefs

Nenad: Pop-up an der Zürcher Bahnhofstrasse!

Im November startet der «Leuehof» – ein Restaurant auf Zeit in grandiosen Räumen und auf höchstem Niveau.



ZÖRI 1557 | ZÖRI 1557

Die besten Raclette-Käse der Stadt

Eine Blinddegustation mit 14 Kandidaten offenbarte fünf Favoriten. Und einen Sieger.

Follow us on

