



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111'725
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 110
Fläche: 107'695 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 82669589
Ausschnitt Seite: 1/3

Bindella
la vita è bella

GAULT MILLAU POP + ZÜRI ISST



Highlights aus dem Blog «Züri isst» auf gaultmillau.ch/zueri-isst

TREND-ADRESSE? TALENT IN SICHT?
PASCAL GROB BLOGGT AUF «ZÜRI ISST». DAZU DIE
NEUESTEN «GAULTMILLAU POP»-TIPPS.



Sabine Ekberg und ihre Tochter Hanna kamen auf einer Reise nach Stockholm auf die Idee, die schwedische Kaffeekultur nach Luzern zu holen, und zogen ihren Plan trotz Lockdown durch. Seit Sommer 2020 bietet das Café Nord eine freundliche Form von skandinavischer Gastgeberkultur: Es gibt zu Kaffee (geröstet in Horw LU), Bier oder Wein sorgfältig zubereitete Frühstücksgesichte und mittags Quiches, Bowls und natürlich «Köttbullar med Potatismus» (Hackfleischbällchen mit Kartoffelstock).

Empfehlungen Holzofenbrot, Nord Bowl, Köttbullar med Potatismus, Smörgasbrötchen

Preise Essen CHF 7.50–18.50, Getränke CHF 4–9.50

Geöffnet Mo bis Fr 7–18 Uhr / Sa 8–18 Uhr



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111'725
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 110
Fläche: 107'695 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 82669589
Ausschnitt Seite: 2/3

Bindella
la vita è bella

Trattoria Sempre

Niederdorfstrasse 7
8001 Zürich
bindella.ch




Unter der Leitung von Rudi Bindella junior wird das Familienunternehmen sanft verjüngt. Gutes Beispiel aus Zürich ist die Trattoria Sempre im Niederdorf, die mit dem opulent-kitschigen Interieur von Szenegastronom Sami Khouri, bewusst lauter Musik und einer italienischen Sharing-Wohlfühlküche erfolgreich neu positioniert wurde. Auf der Karte: frittierte Pizza aus Napoli, Gnudi oder Brotsalat aus der Toskana, venezianische Sauerteig-Cicchetti oder saftig-aromatische Polpetta aus Neapel.

Empfehlungen Pizzetta frita, Panzanella, Polpetta, Banzino crudo, Cicchetti, Gnudi

Preise Essen CHF 4–24, Wein offen CHF 5.50–9

Geöffnet Do bis Sa 11.30–23 Uhr / Fr, Sa 11.30–23.30 Uhr

FED

Pilatusstrasse 46
8003 Luzern
fed-restaurant.ch



POP

Die Jungs vom beliebten Kaffeehaus Alpineum, Dominic Unternährer und Simon Tanner, haben im FED endlich Platz, um ihr Können zu zeigen. Als Inspiration dienen lokale Produkte genauso wie ihre Reisen. Das Ergebnis: Saibling mit Kohlrabi Som Tam Style, Büffeltatar, Cheeseburger, Shrimp Rolls, Chicken Gyoza, Bimi Broccoli mit Chili und Koriander, Markbein, Selleriebraten. Tipp: Für 79 Franken pro Person gehts bei grossem Hunger einmal quer durch die Speisekarte – auch sonntags.

Empfehlungen Kohlrabi Som Tam, Shrimp Rolls, Chicken Gyoza

Preise Menü CHF 89, à la carte ab CHF 15

Geöffnet Mi bis So 11–24 Uhr / Fr, Sa 11–1 Uhr



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111'725
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 110
Fläche: 107'695 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 82669589
Ausschnitt Seite: 3/3

Bindella
la vita è bella



Frohsinn, Bern

Münstergasse 54
3011 Bern
frohsinn-bern.ch

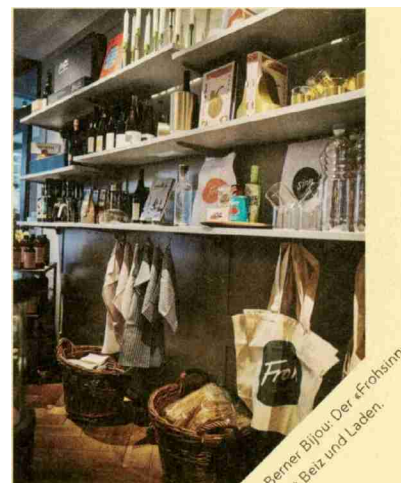


Ivo Adam hat als Casino-Direktor das Angebot um eine Aussenstelle erweitert. Nach einem spektakulären Umbau ist der «Frohsinn» an der Münstergasse jetzt Laden, Beiz und Weinbar – ein Bijou mitten in Bern. 120 Weinpositionen gibt es im unteren und mittleren Preissegment, und in der Küche steht abends Dominik Jünkel (l., ehemals «Lil Raddish»). Sein Markenzeichen ist farbenfroher Comfort-Food (Kürbis mit Burrata, Lerb mit Kokossauce oder geschmorte Kalbsbrust auf salzigem Donut aus dem Holzofen).

Empfehlungen Burratina mit Feigen und Ofenkürbis, Donut mit Pulled Lachs, Pizza Bianca aus dem Holzofen.

Preise Essen CHF 13 – 24

Geöffnet Di bis Fr 11 – 23 Uhr / Sa 10 – 17 Uhr



Ein Berner Bijou: Der «Frohsinn» ist jetzt Beiz und Laden.