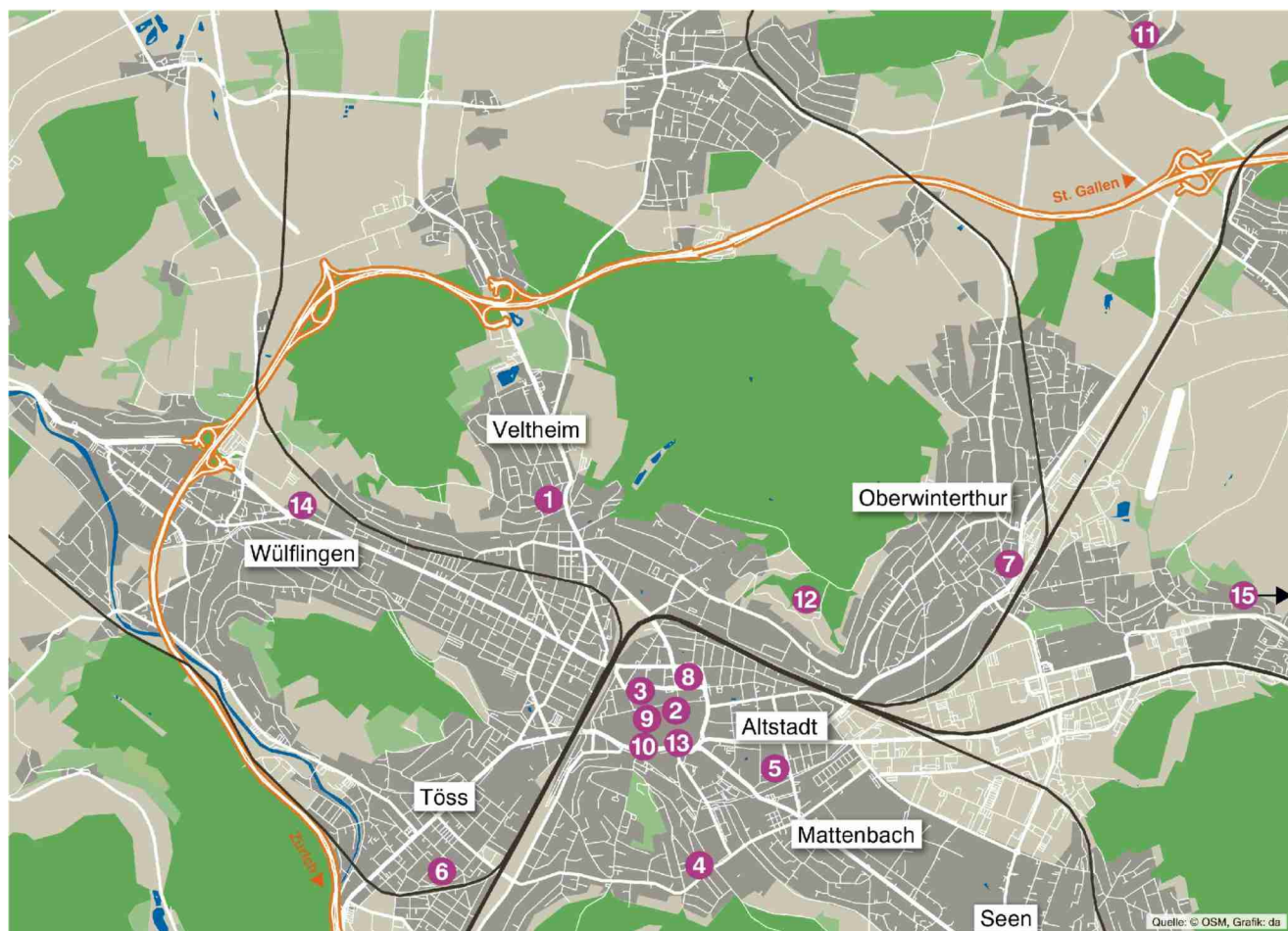
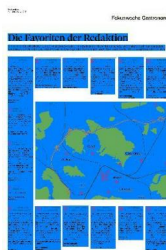


Bindella
la vita è bella

Die Favoriten der Redaktion

Lieblingsbeiz Die Mitarbeitenden der «Landbote»-Redaktion scheinen der Pizza nicht abgeneigt und widerspiegeln den gängigen Geschmack der Bevölkerung, wie eine interne Umfrage zeigt. Doch es gibt auch Fans von Klassiker-Beizen und Entdeckernaturen.





Bindella
la vita è bella

1 Restaurant Rosen, Loorstrasse 31

«Auf den ersten Blick sieht das Lokal wie eine gewöhnliche Dönerbude aus. Dass dem nicht so ist, wird spätestens beim ersten Biss in das à la minute gebackene und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreute Taschenbrot klar. Das freundliche Besitzerpaar macht nicht nur den besten Kebab der Stadt, sondern hilft auch mal mit Wechselmünz aus, wenn die Einfränkler und Zwanzig-räppler für die Waschmaschine ausgegangen sind.»

Delia Bachmann,
Redaktorin

2 Cantinetta Bindella, Marktgasse 44

«Da fühlen wir uns wohl. Da gibt es Bruschette, Tagliatelle, Saltimbocca und Dolci, aber auch saisonale Gerichte und Evergreens. Die Küche ist zuverlässig gut, der Service top.»

David Herter, Redaktor,
Stv. Leiter Lokalressort

3 Tres Amigos, Stadthausstrasse 8b

«Es gibt bessere Kulinarik, und Gastrokette sind eigentlich nicht meine bevorzugten Adressen. Aber ich kann bei dieser Gelegenheit dem Kellner Manuel endlich ein Kränzchen winden: Er ist der beste Kellner, diskret, freundlich, aufmerksam, alles immer im Griff.»

Dieser super Service trug unter anderem zu sehr gut gelaunten Abenden mit Freundinnen und Bekannten bei.»

Karin Landolt,
Redaktorin, Blattmacherin

4 Incontro, Langgasse 40

«Beste Pizza der Stadt!»

Elisabetta Antonelli,
Redaktorin

5 Ristorante Al-Agi-M, Pflanzschulstrasse 23

«Jahrelang wechselte der Wirt fast im Zweimonatsrhythmus. Die jetzigen Betreiber hatten dementsprechend schwer. Aber ich mag ihren Durchhaltewillen und ihren Optimismus, ich mag die Pizza, sie ist gut und günstig, und ich mag den Ort, denn ich kann mit den Pantoffeln rüberschlurfen. Die meisten Kunden holen ihre vorbestellte Pizza ab, ich wünschte mir, mehr Leute würden sich in der hübschen Gaststube bedienen lassen. Der Chef de Service ist charmant.»

Martin Gmür,
Redaktor

6 Restaurant Asia King, Agnesstrasse 65

«Sieht von aussen nach Cordon bleu aus, innen gibts dann aber wunderbar hausgemachte nepalesische Spezialitäten. Die Portionen sind grosszügig, die Atmosphäre ist familiär und die Bedienung immer zu Scherzen aufgelegt.»

Nicole Döbeli, Redaktorin,
Co-Leiterin Regionalressort

11 Gasthaus Schlosshalde, Mörsburgstrasse 36

«Es wird mit wirklich frischen Produkten aus der unmittelbaren Umgebung gekocht, das Team ist sympathisch, die Küche kreativ, und auch der Wein kommt aus der Nähe. Die historische Gaststube mit Blick über die Stadt hat eine tolle Atmosphäre. Wenn im Sommer der Garten geöffnet ist oder noch ein Kulturabend im Schlosskeller ansteht, umso besser. Eine Velotour oder eine Wanderung hierher lohnen sich immer.»

Eva Kirchheim,
Redaktorin

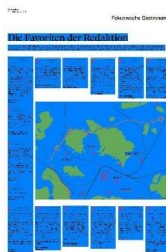
7 Bahnhofli Oberwinterthur, Römertorstrasse 4

«Eine Quartierbeiz, die sich modernisiert hat und doch noch gemütlich ist. Hier kann man gut essen – und dann lange sitzen bleiben und einen Jass klopfen. Besonders empfehlenswert sind die Abende mit Livemusik.»

Jakob Bächtold,
Stv. Chefredaktor

12 Restaurant Goldenberg, Süsenbergstrasse 17

«Die Aussicht im Goldenberg ist unschlagbar. Auch die neuen Wirte haben mich überzeugt, die Freundlichkeit und Aufmerksamkeit des Personals schätze ich sehr. Mein Lieblingsgericht ist die Riesling-Schaumsuppe, ich bestelle sie jedes Mal, wenn ich dort Gast bin, und kann sie nur empfeh-



len. Es gefällt mir nicht nur auf der Terrasse, auch drinnen fühle ich mich wohl.»

Angela Capiaghi,
Marketingfachfrau

8 Bloom Restaurant/Bar, Stadthausstrasse 4

«Das Bloom interpretiert gehobene Küche modern, und es traut sich, mit der «Kunstkarte» den klassischen Ablauf etwas aufzubrechen. Was besonders auffällt und gefällt, ist das junge Team, der frische Wind tut der ganzen Winterthurer Gastroszene gut. Und: Der Negroni ist ein Geheimtipp.»

Gregory von Ballmoos,
Web-Redaktor

13 Hasans Sandwichbar Technikumstrasse 32

«Die Essgewohnheiten haben sich verändert. Wenn ich in der Altstadt unterwegs bin und Hunger bekomme, dann möchte ich etwas Frisches, Gesundes und Schnelles. All das bekomme ich beim Sandwichkönig Hasan Kandil an der Technikumstrasse, gute Laune inklusive. Ich bin schon jetzt gespannt, was für ein kulinarisches Angebot er an seinem alten Standort am Obertor, der bis 2020 fertig saniert ist, anbieten wird.»

Jonas Gabrieli, Redaktor

9 Restaurant Krone Marktgasse 49

«Gehobene Küche in gepflegtem Ambiente bieten einige Restaurants in der Stadt. Was die Krone auszeichnet, ist das Mittagmenü. Neulich hatten wir einen Salat vom Buffet, Lachsforellenfilets auf Safranreis und betrunkene Zwetschgen mit selbst gemachter Glace – alles wunderbar und zum Preis von 28 Franken! Tipp: Mit dem Menü-Pass ist erst noch jedes 11. Mittagessen gratis.»

Marc Leutenegger,
Leiter Ressort Stadt

14 Schloss Wülflingen Wülflingerstrasse 214

«Mein Favorit ist das Schloss Wülflingen, das auf der Winterthurer Gastro-Empfehlungskarte auf keinen Fall fehlen darf. Mir gefällt die Kombination aus delikatem Essen und gemütlicher Atmosphäre. Im Schloss wird jeder Wunsch erfüllt, so jedenfalls ist meine Erfahrung als Gast.»

Claudia Risi,
Sales Consultant

10 Pizzeria Don Camillo, Steinberggasse 51

«Die Pizza muss man nicht neu erfinden. Wer sich – wie der Pizzaiolo im Don Camillo – an die neapolitanische Tradition hält und dennoch unverkennbare Pizzas aus dem Ofen zaubert, hat eine Erwähnung an dieser Stelle verdient. Probieren Sie die Calzone Flint mit Burrata und Balsamico-reduktion, dazu ein Bier: klassisch-italienisch ein Moretti oder ein lokales Stadtguet.»

Jigme Garne,
Leiter Reporter & Blattmacher

15 Restaurant Frohsinn, Dorfstrasse 1, Elsau

«Zwei Jahre lang wirteten sie im Frohsinn in Stadel, dann wechselten sie im März den Standort, nicht aber den Namen: In Elsau haben Roger Scheuch und Patrick Laurin, der aus Kanada stammt, eine neue Heimat gefunden. Nach Elsau sind es von Stadel mit dem Auto nur zehn Minuten. Zum Glück. Denn ich möchte ihren Witz nicht missen. Ebenso wenig Laurins kanadische Spezialitäten, die Spareribs an Ahorn-BBQ-Sauce oder den homemade Beef-Burger.»

Nadja Ehrbar,
Redaktorin