Getrunken in der Simplon Bar

Ein liebenswertes Durcheinander

Traditionsreiches Gemäuer an edler Adresse, Duftschwaden von rezentem Käse, goldfarbener Bartresen und knallrot gepolsterte Wände, High-End-Whiskeys, Feierabendbier, auf der Speisekarte ein ebenso wildes Durcheinander von Flammkuchen, Fish & Chips und Stroganoff. Die Simplon Bar hinter der Bahnhofstrasse gibt sich entgegen allen Marketingregeln kein klares Profil. Doch macht diese unergründliche Mischung den Charme des Lokals aus. In Opposition zum politisch korrekten Zeitgeist steht auch die Cocktail-Karte: Die Drinks sind in «Ladies» und «Gents» sortiert.

Fruchtig-spritzig Perlendes für sie, herb-kraftvoll Intensives für ihn. Amüsiert fragen wir uns, wann die Stadtzürcher Genderpolizei diesem Frevel ein Ende setzt und bestellen eilig für die Dame einen Queen Killer und für den Herrn einen Perfect Storm. Beide Drinks sind perfekt zubereitet. Die Profis hinter der Theke erweisen sich dem Hause würdig: Im ehemaligen Hotel Simplon wurde 1927 die «Swiss Barkeeper Union» gegründet. **Isabella Seemann**

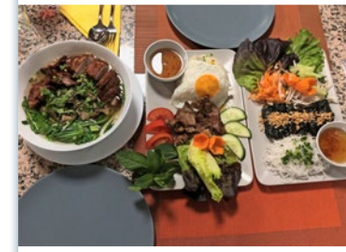
Am Tresen

Getrunken:
1 Queen Killer, 1 Perfect Storm
Geräuschpegel:
Am Feierabend eher laut
Publikum:
Berufspendler, Shopper, After-Worker, Geschäftsleute, Touristen
Bedienung:
Professionell, sehr freundlich
Rechnung:
33.50 Franken

Simplon Bar
Schützengasse 16, 8001 Zürich
www.simplonbar.ch

Gegessen im Restaurant Xi Muoi

Der vietnamesische Genusstempel



Gastronom Khan Bui hatte eine Vision, als er am Goldbrunnenplatz einen Take-away eröffnete: Er wollte in der Stadt Zürich ein vietnamesisches Restaurant betreiben. Die Chance bot sich ihm, als für das Café Uetli gleich gegenüber ein neuer Pächter gesucht wurde. Khan Bui nutzte sie und eröffnete vor ein paar Wochen sein Restaurant Xi Muoi, benannt nach seiner Tochter. Wir beschliessen, diesen neusten gastronomischen Neuzugang in Zürich-Wiedikon auszuprobieren. Um es vorwegzunehmen: Die vietnamesische Küche des Xi Muoi ist absolut erstklassig. Der Wirt selbst empfiehlt uns die Speisen seiner Heimat. Es ist ein Fest, angefangen beim frisch-pikanten Papayasalat und den knusprigen Frühlingsrollen, über die dezent-würzige Nudelsuppe mit zarter Ente bis zum süsslich marinierten Schweinefleisch mit Ei. Dazugesellen sich, eine besondere Empfehlung des Kochs, Rindfleischrollen, eingewickelt in die Blätter des Betelpfeffers, serviert mit Reisnudeln. Eine Delikatesse, die es nur selten auf hiesigen fernöstlichen Speisekarten zu entdecken gibt. Noch ist das Restaurant mitten in der Aufbauphase, aber schon jetzt ein echter Genusstempel. **Jan Strobel**

Menü & Adresse

Vorspeise:
Papayasalat, Frühlingsrollen mit Poulet und Crevetten
Hauptspeisen:
Nudelsuppe mit Ente, Schweinefleisch mit Ei, Rindfleischrollen mit Reisnudeln, Chili und Knoblauch
Getränke:
3 dl Blauburgunder
Rechnung:
97 Franken

Restaurant Xi Muoi
Kalkbreitestrasse 134, 8003 Zürich
Tel. 044 829 22 22

Der Bündner Stargastronom Andreas Caminada entdeckt das Niederdorf

Das «Igniv by Andreas Caminada» hat sich im Zürcher Niederdorf eingenistet: Das dritte Gourmetnest des Schweizer Spitzenkochs empfängt seit Mitte Februar seine Gäste im Boutique-Hotel Marktgasse. Caminada kombiniert gehobene Restaurantkultur mit dem Sharing-Gedanken, also dem Teilen von kreativen Gerichten, die in kleinen Schälchen, Tellern, Schüsseln und Etageren in die Tischmitte serviert werden.

Für sein Zürcher Restaurant wünschte sich der Gourmetkoch «einen Ort mit Geschichte, im Herzen der Stadt, wo das Leben spielt.» Das Niederdorf sei perfekt, so Caminada. «Hier gibt es ringsum eine lebhafte Gastroszene, viele kleine Läden und Boutiquen, aber auch gute Bars und Cafés.»

Das Zepter am Herd übergibt der Bündner Gastronom an ein Talent aus seinen Reihen: Küchenchef Daniel Zeindlhofer setzt das Fine-Dining-Sharing-Konzept mit seiner siebenköpfigen Brigade um. Die Gerichte entstehen dabei in enger Abstimmung mit Caminada. Die Karte des Igniv hält einige beliebte Signatur-Gerichte bereit, wie Nuggets oder Fischsuppe. Dazu kommt eine vielseitige A la Carte-Auswahl und als Herzstück das Sharing-Menü mit bis zu 15 Gerichten zum Teilen.

Elegantes Interieur

Beim Interieur überliessen die Betreiber nichts dem Zufall. Wie bei den ersten beiden Dependancen in Bad Ragaz und St. Moritz vertraute Caminada erneut auf die Kreativität der in Mailand ansässigen Designerin Patricia Urquiola. Der Gastraum wurde mit eleganten, schweren Vorhängen umhüllt und mit einem grossen Kronleuchter bestückt.

Die Zürcher Igniv-Dependance bietet eine Besonderheit: Die Bar im Entrée verfügt über 36 zusätzliche Plätze und ist das Reich der 25-jährigen Barchefs Philipp Kössl.

RED

Weitere Informationen:
Igniv Zürich
Marktgasse Hotel
Marktgasse 17, 8001 Zürich
Tel. 044 266 10 10
www.igniv.com

Andreas Caminada gehört zur Topliga der Schweizer Köche.

Köstlichkeiten zum Teilen im Zürcher Restaurant Igniv. *Bilder: PD/Maurice Haas*