

BAUR'S Zürich

In Zürich gibt es zwei nennenswerte Grandhotels und das „Baur au Lac“ ist eines davon. Nun ist es eine Geschmacksfrage, ob man in solchen Fünf-Sterne-Hotels gerne essen geht, oft ist die Atmosphäre recht steif und die Gäste neigen zu Protzerei. Nicht so in der neuen Brasserie des Hauses. Vielleicht liegt es schon an dem farbenfrohen Design, dass zwei Londoner Profis (Martin Brudnizki Design Studio und die Gorgeous Group) entwickelten. Hier trifft die Opulenz von Downton Abbey auf modernen City-Chic und entsprechend sieht der Publikums-Mix aus. Entspannte Familien, dazu ein paar stiffe Banker und recht viele gut gelaunte Frauen-Kombos. Bei all dem optischen Glanz sollen aber natürlich weder Service – top-aufmerksam ohne anbiedernde Tendenzen – noch das Essen vergessen werden. Bei etwaiger Unschlüssigkeit während des Bestellvorgangs hilft, dass der Ober sofort anbietet, den Chef's Salat auch gern auf zwei Tellern zu kredenzen, wobei die perfekt ausbalancierte Pommer-Senf-Vinaigrette den Wunsch nach der halben Portion bereuen lässt. Die Ravioli sind so hauchzart, dass die Spinat-

Ricotta-Füllung sanft durchscheint und einen hübschen Kontrast zu den großzügig gehobelten Trüffeln bildet. Wer dem Wagyu-Burger mit Trüffelmayonnaise widerstehen kann, dem sei der kross gebratene Wolfsbarsch empfohlen. Wann hat ein Fisch schon mal die Chance, mit Artischocken und Grünkohl serviert zu werden? Ach ja, bei der Weinbestellung unbedingt Marc Almert vertrauen: der ist Sommelier-Weltmeister 2019 und hält für jeden Gaumen und Geldbeutel den passenden Tropfen parat. *Sarah Lau*

Filmreife Kulisse, charmante Kellner und eine Karte, bei der man es richtig krachen lassen, bei Bedarf aber auch einen einfachen Quicklunch hinlegen kann. Atmognüller!

BAUR'S Talstrasse 1, Zürich, Tel. +41/44-220 50 60
baur-zurich.ch

PREISE Hauptgerichte zwischen 20 und 108 Euro, etliche Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden.

5 BEATS
(lässig & kreativ)

€€-€€€€

10/



Foto: Baur au Lac, James McDonald

Lässiger Luxus: Die neue Brasserie Baur's im „Baur au Lac“ Grandhotel feiert die europäische Küche und leistet sich eine eigene Kunstsammlung

Links Ein Klassiker für zwei: Chateaubriand mit Gemüse, Sauce béarnaise und knusprigen Pommes