

Neu eröffnet



3

Zürich: vielerlei im Dreierlei

Im Zürcher Kreis 3 hat Anfang Jahr das Restaurant Dreierlei eröffnet, das mit seinem Konzept auf Sharing setzt. Man be-

stellt je nach Hunger drei, vier oder mehr Gerichte und teilt sie sich gemeinschaftlich am Tisch. Gekocht wird mit saisonalen, regionalen Produkten. Den Betrieb führen Niklas Haak, bis vor kurzem Geschäftsführer von Frau Gerolds Garten, und Flavia Flüeler, Marketing-Fachfrau und Gründerin von Bugs & Spices Catering, welches das Paar weiterhin gemein-

3 Die Köpfe hinter der neuen Dreierlei-Theke: die Gastgeber Niklas Haak und Flavia Flüeler mit Küchenchef Ingo Papenberg (v.l.).

sam betreibt. Die Gastgeber setzen auf Nachhaltigkeit: Sie kaufen ganze Pro-Specie-Rara-Bio-Rinder und -Schweine ein. Das Dreierlei überrascht seine Gäste auch mit kreativem Food-Pairing und aussergewöhnlichen Zutaten. Darunter sind Gerichte wie Trübsche, Rapskaviar und grüner Apfel zu finden oder Sanddorn, Karotte und Buchweizen. Am Mittag werden Menüs angeboten, und am Sonntag gibt's Brunch. ■

dreierlei-zueri.ch

Restaurant Dreierlei Zürich

Standort
Zweierstrasse 114, 8003 Zürich

Team
Niklas Haak und Flavia Flüeler, Ingo Papenberg (Küchenchef)



4

Lenzerheide: Bar mit Schweiz

Seit Anfang Dezember ist Graubünden um eine Bar-Attraktion reicher. Die neue Hotelbar im Schweizerhof Lenzerheide setzt auf ein Konzept, das auf Schweizer Produzenten und viel Regionalität setzt. Als erste Bar der Schweiz werden ausschliesslich und zu 100 Prozent Schweizer Getränke

serviert. Die Barkarte führt von Schweizer Colas, Gazosas, hausgemachten Limonaden und Eistees bis hin zu erlesenen Fruchtbränden, einheimischen Likören oder spannenden Cocktails. Komplementiert wird sie mit einer grossen Gin-Auswahl, Whiskys, Vodkas, Rums und zahlreichen Apéritifs und Bitters. Schon länger waren sich die Besitzer Claudia und Andreas Züllig einig, dass eine richtige Bar im Hotel fehlte. Multifunktional und speziell sollte sie sein, und für alle etwas bieten. Für die anstehende Umgestaltung konnte

4 Die neue Bar im Hotel Schweizerhof auf der Lenzerheide: Sie gilt als die erste Bar hierzulande, die voll und ganz auf Schweizer Getränke setzt.

das Domleschger Innenarchitektenduo von Emulsion, Tanja Jörmann und Werner Woodtli, gewonnen werden. Entstanden ist eine moderne Bar mit Retro-Touch. Durch die Umgestaltung und das Entfernen von Trennwänden wurde ein grosszügiger Raum geschaffen. Zu neuen Ehren kamen auch Sessel des Schweizerhofs aus den 1930er Jahren sowie Anteile an alter Wandvertäfelung. Die Mischung in petrol- und korallenfarbenen Tönen wird mit edlem Kupfer betont, das sich auch an der Bar und auf dem Buffet wieder findet. ■

schweizerhof-lenzerheide.ch

Hotel Schweizerhof Lenzerheide

Besitzerpaar
Claudia und Andreas Züllig

Geschäftsleitung
Daniel Ciapponi (seit 1.12.2017)

Klassifikation
Vier-Sterne-Superior

Anzahl Betten
180