



Links: An der Wand hängen hölzerne Gussformen
Unten l.: Flanschrohre für die Brünnelbecken
Möbel und Geschirr sind farblich durchgestylt in Orange und Anthrazith

GENUSSVOLL GESTYLT »

Das neue Lokal wirkt auf den ersten Blick wie ein sonn-täglich aufgeräumter Industrieraum, in dem man jetzt gediegen tafelt. Das durchgestylte Lokal in Grau und Orange lebt vom Gegensatz alter Industrie-Elemente und moderner Einrichtung. Herzstück ist ein rostiger Giessereiofen, der mitten im Raum steht. Kurz: Es ist ein wohltuender Züri-West-Groove im interessanten shabby Chic. Das Konzept lag auf der Hand, befindet sich das Lokal doch in der ehemaligen Giesse-reihalle der Escher Wyss. Der über 200 Jahre alte Kupolofen im neuen Restaurant Gnüsserei allerdings stammt aus der Giesse-rei Hegi in Burgdorf. Formkästen wurden zu Hochtischen und Regalen umfunktioniert, Flanschrohre zu WC-Brünneli, und die über 100 kg schweren hölzernen Gussmodelle als moderne Kunst an die Wände gehängt. Geschäftsführer Andrea Hirsiger und Küchenchef Burkhard Weiler haben sich für die Schweizer Küche entschieden und servieren Kalbshackbraten, Simmentaler Rindsfilet, aber auch Fische und Vegetarisches. Wichtig ist ihnen, wenn immer möglich einheimische Produkte zu verwenden. Weiler kochte vormals im Bristol in Leukerbad und im Palais, Kesselstatt in Trier (13 Gault Millau Punkte). Hält nun das Lokal, was der Name verspricht, der aus «Gnuss und Güsserei»

entstanden sei? Ja, man fühlt sich wohl im Fabrik-Ambiente, hat viel Platz, der Lärmpegel ist gedämpft, das Personal im Arbeitertenne sehr zuvorkommend. Ein haptischer Fehlgriff hingegen ist die Guss-Menükarte, die man nur ungern anfasst. Getestet und für gut befunden: Leichte Gebackene Egliflets als Tagesteller, das Zürcher Gschnätzlets à la carte. Genussvoller noch war aber das Schweins-Cordon-bleu mit Bergkäse und einem geschmacklich dominierenden Limmattaler Rohschinken.

BRIGITTE-LESERINNEN erhalten mit diesem Beitrag ein Glas Landolt Brut vin mousse zum Apéro.

GNÜSSEREI
Restaurant und Gourmetladen
Giessereistrasse 18
CH-8005 Zürich
Telefon +41 44 440 00 01
www.gnuesserei.ch

Menüs à la carte 22.50 bis ca. 56 Franken
Mittagsteller 18.50 bis 21 Franken