

Essen/ Trinken



34



Hier treffen gehobene Gastronomie und lernende Hotelfach-Studenten aufeinander.

BELVOIRPARK

MONDÄNES ZÜRICH

*Das Restaurant Belvoirpark wurde renoviert.
Für uns Anlass, die Villa mit dem
grosszügigen Garten wieder einmal zu besuchen.*

VON ESTHER KERN (TEXT) UND RETO OESCHGER (BILD)

GOURMET Es gibt in Zürich Restaurants, die sind szenig. Und solche, die sind chic. Und dann gibt es Orte, die sind ganz einfach klassisch. Dazu zählt das Restaurant Belvoirpark. Hier wird gehobene Gastronomie zelebriert. So zuvorkommend, dass man sie auch irgendwo auf der Welt antreffen könnte. Aber auch so persönlich, dass man sich ganz in Zürich fühlt.

Erst mal ist da natürlich die Gartenwirtschaft mit dem Parkanschluss, die Eindruck macht. Isst man hier an einem Sonnentag zu Mittag, fühlt man sich ein bisschen wie in den Ferien. Und dieses Gefühl scheinen viele zu schätzen, ist doch bei unserem Besuch unter der Woche fast jeder Tisch besetzt.

Die meisten Gäste essen vom Sommerbuffet (56 Fr.). Es ist reich gedeckt, mit Salaten, mit Gemüse oder auch mit Roastbeef, das frisch aufgeschnitten mit einer ausgezeichneten Sauce Béarnaise serviert wird. Ich entscheide mich für à la Carte. Ein gemischter Salat (14 Fr.), danach eine im Sud gegarte Forelle von der Biozucht in Bachs (39 Fr.).

Wer hier isst, muss wissen: Das Restaurant gehört zur Belvoirpark-Hotelfachschule Zürich, deren Studenten sammeln im Betrieb – unter Anleitung von festangestellten Profis – praktische Erfahrungen, vor allem in Führungspositionen. Man merkt, sie haben bereits eine abgeschlossene Lehre, auch Praxiserfahrung, aber es fehlt da und dort vielleicht noch der letzte Schliff. So erklärt sich

wohl auch, dass bei uns zum Beispiel das Brot zum Salat vergessen ging und es lange dauerte, bis wir jemanden darauf aufmerksam machen konnten. Und dann, als das Brot kam, gleichzeitig auch schon der Fisch serviert wurde.

Geschäftsführerin Marlies Nussbaumer sagt dazu: «Wir haben den Anspruch, dass die Studenten ihre Arbeit so erledigen, dass man gar nicht merkt, dass sie in Ausbildung sind.» Sie fügt aber auch an: «Fehler passieren, das sind wir uns bewusst.» Schön ist: Man setzt auf Freundlichkeit, und für das Timingproblem gab es zum Schluss eine herzliche Entschuldigung.

Besucht haben wir das Restaurant, weil es im Frühling komplett renoviert wurde. Ein Blick ins Innere zeigt: Alles ist aufgefrischt, doch der Stil ist geblieben. Auf jeden Fall kann man sich auch an regnerischen Tagen auf eine stilvolle und freundliche Atmosphäre freuen.

**SEESTR. 125
8002 ZÜRICH**

TEL. 044 286 88 44 WWW.BELVOIRPARK.CH/RESTAURANT

Di–Sa 8–24 Uhr, Sommerbuffet bei schönem Wetter 11.30–14 Uhr
Vorspeisen 13–27.50 Franken, Hauptspeisen 32–63 Franken,
Sommerbuffet 56 Franken

FRÜHLINGSMARKT

BUNTER MIX

*Nicht nur für Studenten:
die Essstände
der ETH Hönggerberg.*

VON RICO STEINEMANN

FOODMARKT Zugegeben, für den schnellen Lunch ist der Weg zu weit. Wer jedoch etwas Zeit hat, wird schon auf der Anreise grosszügig belohnt. Der Weg vom Bucheggplatz über die Waid gibt einen Blick über Zürich preis, der seinesgleichen sucht. Auf dem Campus der ETH Hönggerberg herrscht an diesem sonnigen Frühlingsstag reges Treiben. Zahlreiche Foodstände bilden einen Open-Air-Markt, unter den schattigen Bäumen stehen hölzerne Festbänke und Tische. Die Mensa dürfte an diesem Tag leer bleiben. Die Stände bieten einen vielfältigen Essensmix von Nasi Goreng über Risotto bis zur heimischen Bratwurst. Unsere Wahl fällt auf das Rindssteak im knusprigen Ciabatta mit leicht pikanter Sauce (10 Fr.) vom Stand der ETH-eigenen Alumni Lounge sowie auf die gebackene Kartoffel gefüllt mit Sour Cream, Mais und Peperonistücken, dazu gibt es ein gebackenes Seelachsfilet und Eisbergsalat (10 Fr.). Zwei einfache, preisgünstige und prima schmeckende Mittagessen. Auf keinen Fall verpassen sollte man jedoch die geschnittenen, exotischen Früchte aus Kamerun (6 Fr.). Zwischen Ananas, Passionsfrucht und Papaya finden sich Mangostücke, die allein die Reise auf den Hönggerberg lohnen. Sie haben die perfekte Reife und Süsse, als hätte man sie eben vom Baum gepflückt.

**STEFANO-
FRANCINI-PLATZ
8093 ZÜRICH**

TEL. 044 633 34 41

Do 5. Juni/Do 12. Juni jeweils 11–15 Uhr
Preise je nach Stand zwischen 6 und 14 Franken

Stand aussuchen, Essen
holen, Mittag geniessen.

