

# Essen/ Trinken

**GLOGGE EGGE**



49

## **ENTRÜMPELT**

**SCHWEIZER CHUCHI** Frisch renoviert, ist der Glogge Egge in der Innenstadt seit einem Monat wieder offen. Mit der Renovation ist aus der Cafeteria ein Bistro geworden: Das Lokal wurde entrümpelt, purifiziert und ist mit wenigen Elementen doch sinnlich gestaltet. Golden glänzen zwei Säulen, und von der Decke hängen funkelnde Giogali-Leuchter. Der Rest (samt Bar und Séparée) ist guter Standard: schwarze Horgen-Glarus-Stühle, Bistrotische und ein dunkles Fischgräten-Parkett.

Gekocht wird vorwiegend schweizerisch – mit hiesigen Produkten, nach teils klassischen, bewährten Rezepten. So gibt es etwa eine St. Galler Kalbsbratwurst und Zürcher Geschnetzeltes. Auch die Weine wie der Cuvée Blanche Salenegg aus Maienfeld (8 Fr./dl) stammen mehrheitlich aus der Schweiz. Recht gross ist die Auswahl an Vegetarischem, Fischgerichten und Salaten. Diese sind im Salatteller mit Zanderknusperli (27 Fr.) auch kombiniert erhältlich; die Knusperli sind perfekt, die Salatauswahl üppig. Fazit: Der Glogge Egge ist eine gute Alternative zum stets übervollen Hiltl auf der anderen Strassenseite. (mlu)

**SIHLSTR. 31  
8001 ZÜRICH**

TEL. 044 225 91 91 [WWW.GLOCKENHOF.CH](http://WWW.GLOCKENHOF.CH)

Mo–Fr 8–24 Uhr, Sa/So 10–24 Uhr  
Hauptgerichte 23–55 Franken