

Getrunken im Les Halles**Biergenuss im «Brockenhaus»**

Nein, das Restaurant «Les Halles» ist kein Geheimtipp. Dennoch lohnt es sich, diesen gemütlichen Flecken Erde mal wieder in Erinnerung zu rufen. Aber nicht wegen der dortigen leckeren Moules et Frites oder dem charmanten Lebensmittelladen im Lokal. Vielmehr eignet sich das Les Halles mit seinen zwei grösseren Sommerterrassen und der Nähe zum Bahnhof Hardbrücke perfekt für das eine oder andere Feierabendgetränk. Die Auswahl ist zwar nicht sehr gross, dennoch ist für jeden Geschmack etwas dabei. So freute ich mich als ehemaliger Schaffhauser sehr, das

Schwarzbier der Falkenbrauerei dort zu finden, zählt dieses doch für mich zu den Besseren seiner Art. Aber auch meine Begleiter konnten mit ihren Lagerbieren sowie einem Syrah von Côtes du Rhône ihren Durst bestens stillen. Was das «Les Halles» besonders macht, ist das Ambiente; es wirkt mit seinen vielfältigen Dekoelementen ein wenig wie ein Brockenhaus. Aber nicht etwa chaotisch, sondern charmant und ideal für den dortigen Lagerhallencharakter. **Christian Saggese**

Am Tresen

Getrunken: 1 Schwarzbier, 3 Lager, 1 Syrah

Geräuschpegel: Trotz Nähe zur Hardbrücke im Hinterhof sehr ruhig

Publikum: Enorm vielfältig beim Alter und beim Stil

Bedienung: Sehr freundlich

Rechnung: 27 Franken

*Les Halles, Pfingstweidstrasse 6, 8005 Zürich, Telefon 044 273 11 25
www.les-halles.ch*

Gegessen im Restaurant Zürichberg**Ratatouille mit Aussicht**

Nach dem Sundowner auf der Terrasse der Bar des Sorell Hotel Zürichberg («Getrunken» vom 19.8.) kommt spontan die Idee auf, noch im Restaurant zu dinieren – ein paar Stufen tiefer, aber bei nicht minder spektakulärer Aussicht über den Zürichsee bis zu den Alpen. Sommers gibt sich auch die Küche mediterran. Beim Caprese ist jede Zutat für sich schmackhaft, doch können wir uns nur minimal für den Minimalismus auf dem Teller begeistern: zwei Scheibchen Büffel-Mozzarella, ein paar verschiedenfarbige Rispentomaten, zwei Tüpfli Aceto Balsamico und ein Spritzerchen Olivenöl lassen eher Enttäuschung als Befriedigung aufkommen.

In guter Qualität, aber nur schwach gewürzt kommt auch das Rindstatar auf den Tisch – obgleich medium scharf bestellt. Ganz und gar verückt ist meine Begleitung dafür von ihrem Gericht: Das äusserst zarte Lammnierstück mit geschmackskräftiger Kräuterkruste, der köstlich getrüffelten Polenta und dem perfekten Ratatouille fügt sich am Gaumen zu einer geschmacklich überzeugenden Komposition zusammen.

Isabella Seemann

Menü & Adresse

Vorspeise: 1 Caprese

Hauptspeise: 1 Rindstatar, 1 Lammnierstück

Getränke: 1 Mineralwasser, 1 5 dl Viñedos de Paganos, 1 Brandy Carlos I Amontillado

Rechnung: Fr. 169.50 (2 Personen)

*Restaurant Zürichberg im Sorell Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21, 8044 Zürich, Tel. 044 268 35 35
www.zuerichberg.ch*

Wellness ganz unter freiem Himmel inmitten von Zürich

Wieso in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah? Nur wenige Gehminuten von der Bahnhofstrasse entfernt, liegt mit dem 4*-Superior-Glockenhof eine der schönsten Erholungsoasen der Stadt Zürich. Verliebte können sich dort aktuell mit dem Spezialangebot «Open Air Wellness & A night to remember» nach allen Regeln der Gastfreundschaft verwöh-

nen lassen. Dies im Design-Doppelzimmer mit der eigens für dieses exklusive Package eingerichteten Wellness-Oase auf der privaten Terrasse. Begrüsst wird das Paar von einem vitaminreichen und erfrischenden Fruchteteller auf dem Zimmer. Im Whirlpool unter freiem Himmel kann danach gemeinsam der Ausblick auf den wunderschönen Glockenhof-Gar-

ten oder direkt auf die Sterne über Zürich genossen werden.

Die im Preis inbegriffene Flasche Champagner wird auf Wunsch direkt an den Whirlpool serviert. Am nächsten Morgen kann richtig ausgeschlafen werden, denn das Late Check-out ist erst um 15 Uhr. Davor gibt es aber noch ein reichhaltiges Frühstück im Sommergarten oder auf dem Zimmer.

Der Preis für das Package beträgt 500 Franken, eine Zusatznacht kostet 350 Franken. **PD**

*Weitere Informationen:
Glockenhof Zürich
Sihlstrasse 31, 8001 Zürich
Telefon 044 225 91 91
www.glockenhof.ch*

Package zu gewinnen

Das «Tagblatt» verlost **einmal das Package «Open Air Wellness & A Night to remember»**, sprich eine **Übernachtung für zwei Personen im Glockenhof (Datum frei wählbar)**! Schreiben Sie uns eine E-Mail mit Ihrem Namen, Ihrer Adresse und Telefonnummer sowie dem Betreff **Glockenhof an gewinn@tagblattzuerich.ch**

145 Betriebe wollen die Gastro-Krone

Zum 17. Mal wird dieses Jahr der grösste Schweizer Publikumspreis für die Gastronomie verliehen: die Gastro-Awards von «Best of Swiss Gastro» (BOSG). 208 Betriebe reichten ihre Bewerbung ein, 145 stehen nun noch im Rennen um die begehrte Krone. Bis zum 18. Oktober kann jedermann, ob Feinschmeckerin, Trendscout, Barfly, Kaffeehausbesucher oder Weltenbummlerin, die nominierten Betriebe besuchen, testen und bewerten. Das Gastropublikum übernimmt also für zwei Monate das Ruder und entscheidet, welche Lieblingsbetriebe in den acht BOSG-Kategorien ausgezeichnet werden sollen – und wer ein Jahr lang die nationale Krone als «Master» tragen soll. **RED**

Aus der Stadt Zürich sind nominiert, Kategorien im Voting ersichtlich: *Brasserie Spigarten; The Lobby; Manzoni Bar; Kraftwerk Café; Puro – the Social Club; Rhystorante Food Truck; Salon Café Bar Bistro; Platte 14; Ristorante Pergola; Sam-ses; Zur Werkstatt an der Gleisbühne; Veganitas Food Truck; Sasu Juice Bar; Restaurant Waidhof; Brisket Southern BBQ & Bar; La Brea Social Tacos; Fujiya of Japan; Zum frischen Max; Miss Miu; Cafe Bar Black 1966; La pinseria dal rhino; Baur's; Carlton Bar; Public Burger. Abstimmen unter:
www.bosg.ch/nominierte20*



Der Glockenhof bietet den Gästen eine persönliche Wellness-Terrasse. Bild: PD