



Zu Besuch im Restaurant «Conrad»

# Allzeit bereit im «Glockenhof»

*Feine, typisch schweizerische Kalorien für Ortsansässige wie für Touristen: Das Restaurant «Conrad» im Best-Western-Hotel Glockenhof ist eine zuverlässige Adresse im Herzen der City, zum Beispiel für das Kalbgeschnetzelte Zürcher Art. Oder für die St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce und Röstli.*

## Von Esther Scheidegger

Vor rund hundert Jahren wurde das «Hospiz zum Glockenhof» eröffnet, zusammen mit dem Vereinshaus Glockenhof. Eine lange, lange Geschichte, knapp zusammengefasst: Das damals ländliche ehemalige Giesserei-Areal gehörte vierhundert Jahre - dreizehn Generationen lang - der Dynastie des Hans Bartholome Füssli. 1856 erwarb es Caspar Escher, Architekt und Mitbegründer der Maschinenfabrik Escher-Wyss. Seine wohlthätige Tochter Mathilde (1808-1875) hatte nebenan bereits eine doppelstöckige St.-Anna-Kapelle errichten lassen, mit einem Heim für Waisen und behinderte Kinder. 1908 verkaufte die Mathilde-Escher-Stiftung das gesamte Anwesen dem Christlichen Verein Junger Männer (CVJM). 1912 wurde hier auch die erste Deutschschweizer Pfadfinder-Abteilung gegründet, die ebenfalls Glockenhof heisst. (Von den Pfadi hat das heutige topmoderne Vier-Sterne-Stadthotel Glockenhof deren internationalen Gruss sozusagen verinnerlicht: «Allzeit be-



Matthias Sutter, Gastgeber, und Jürg Lingg, Chef de Service.

Foto: EM

reit» - zum Wohl der Gäste - heisst es beim langjährigen, super motivierten Direktor Matthias Sutter und seiner achtzigköpfigen Crew.) Das gemeinnützige Cevi-Zentrum Glockenhof bietet bis heute kostengünstige Konferenz- und Übungsräume, eine Mehrzweckhalle, Kinderhüeti, Bäder, eine Turnhalle und ein breit gefächertes Programm (auch für Frauen). Für Sitzungsveranstalter mit begrenztem Budget ist der Glockenhof eine Top-Adresse in Bahnhofnähe.

## Gediegen modern

Aber wir wollen ja essen gehen, und zwar im gediegen modernen Hotelrestaurant «Conrad», das mit seinem Namen dem letzten Glocken- und Kanonengiesser, Wilhelm Conrad Füssli, der

einst hier tätig war, die Ehre erweist. Das «Conrad» hatte früher noch ein bisschen betulich «Glogge-Stube» geheissen. Doch die rasante Entwicklung von Zürich City hat auch den Glockenhof, trotz seiner denkmalgeschützten Fassade, mitgerissen. Die christlichen Werte werden diskreter gehandhabt als früher. Erhalten geblieben ist gottlob der grüne Innenhof. Zur Wintertime wird ein mobiles Chalet als Fondue-Stube aufgestellt, eine heiss geschätzte Einrichtung.

## Saisonale Küche

Im «Conrad» lässt Küchenchef Ruedi Gfeller grüssen, der vor Zeiten im «Kunsthause» kochte. Wir begeisterten uns für das Duo Rauchforellenmousse/Rauchlachstatar (Fr. 18.-/32.-) und

dann für den Zander im Wirzmantel (Fr. 39.-), nur das Randengemüse wurde verschmäht. Der Cuvée Conrad 2013 von Landolt Weine (Fr. 6.50 der Dezi) passte bestens. Die exzellente Weinkarte berücksichtigt ausführlich die Schweiz samt den Hess-Weinen aus Nappa Valley (der Weinpapst Donald Hess ist Schweizer, die ehemalige Brauerei hatte ihren Sitz in Köniz BE) und Spezialitäten aus Argentinien, Australien und Südafrika. Die Speisekarte - sie gilt auch im Bistro «Glogge Egge» und in der Bar - wird alle paar Wochen saisonal angepasst. Die Standard-Gerichte - Zürcher Geschnetzeltes (Fr. 32.-/42.-), Rindsfilet Swiss Prime (Fr. 55.-), das vermutlich vom «Mövenpick»-Gründer Ueli Prager eingeschweizerte Mah Mee (Fr. 21.-/26.-) - sind schwarz gedruckt statt blau wie die Wachtelbrust (Fr. 20.-) oder die Trüffelravioli mit Birne und Quittenpesto (Fr. 25.-/32.-). Die beiden Tagesteller sind lecker und - für Zürich - verhältnismässig preiswert: Lachsschnitzel mit Safransauce, Venerereis, Kefen und Fenchel kostete 26 Franken.

Als nächstes emotional-kulinarisches Highlight freut sich Hoteldirektor Matthias Sutter auf den Valentinstag, an dem er seine Gäste romantisch verwöhnen will. Unbedingt reservieren, wenn Sie den Liebsten oder die Liebste auf Händen tragen möchten, am Samstag, 14. Februar! >