



"Orange is the new black"

Restaurant Conrad 2.0 – Upgrade für unser beliebtes, klassisches Restaurant.



Liebe Gäste und Partner

Nach 12 Jahren haben wir das Restaurant Conrad einem Facelifting unterzogen. Ein neuer Teppich, ganz im Trend von «Orange ist das neue Schwarz», neue Tischwäsche und Servietten sowie eine wunderbar vom Team hergerichtete Dekoration, geben dem Restaurant frischen Wind.

Selbstverständlich haben wir auch unsere Speisekarte leicht angepasst. Wildgerichte wie der Rehpfeffer, übrigens nach eigenem Rezept unseres Küchenchefs Ron Weilharter zubereitet, sind im Moment topaktuell. Nach wie vor servieren wir auch unsere Klassiker, zum Beispiel das Züricher Geschnetzelte oder die Bachser Bio Forelle. Zudem bieten wir ein täglich wechselndes Fleisch-, Fisch- und vegetarisches Gericht an.

Unsere Service-Mitarbeiter werden Ihnen auch gerne das eine oder andere Schmankerl aus der Küche anbieten.

Abgerundet werden die Gerichte durch schöne Weine im Offenausschank, diese sowohl aus der Region Zürich als auch aus dem nahen Europa. Speziell servieren wir Ihnen "Lokales Wasser 37" vom Rennweg - nachhaltig, CO2-neutral und nur 100 Meter vom Glockenhof Zürich entfernt abgefüllt.

Sollten Sie ein Geschäftsessen planen oder einen Anlass feiern, beraten wir sie gerne individuell und gehen auf Ihre Wünsche ein.

Wie freuen uns auf Ihren Besuch.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie:

Matthias Sutter Gastgeber

Hotel – Restaurant - Bankett

Sihlstrasse 31

CH-8001 Zürich-City

E-Mail info@glockenhof.ch

T +41 44 225 91 50