



Eines der schönsten Restaurants von Zürich: Die «Rüsterei» in der «Sihlcity», gestaltet vom Zermatter Künstler Heinz Julen.

Ein absolutes Highlight — Das Restaurant «Rüsterei»

Gastronomisches Highlight für die «Sihl-city» — und für die gesamte Limmatstadt überhaupt! — ist jedoch das Restaurant «Rüsterei» im alten Backsteinhaus der ehemaligen Ausrüsterei direkt neben

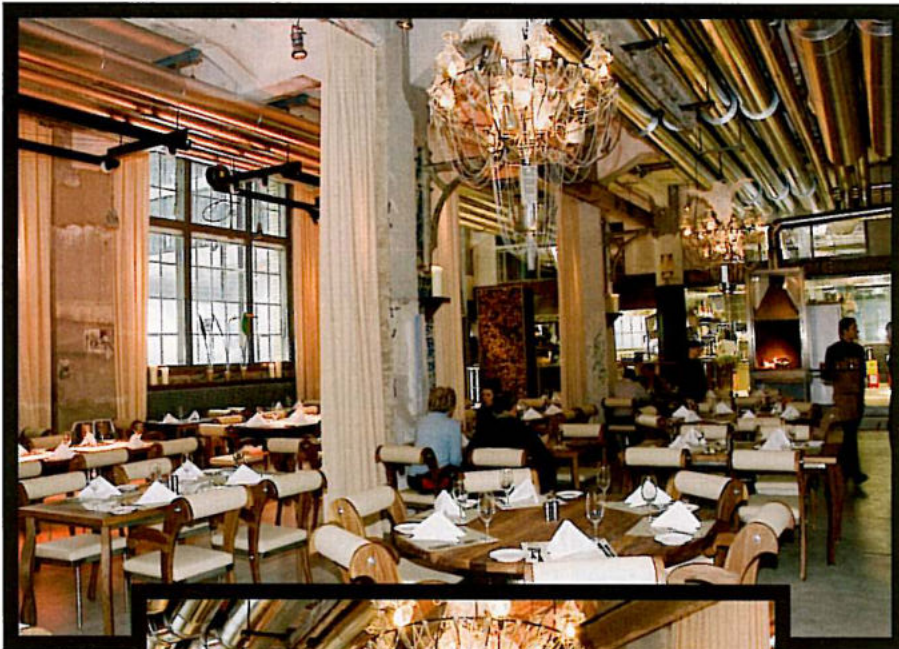
dem hohen Fabrikkamin. Die Five AG, die unter anderem das «Ti — fondata Stapferstube» (ehemals «Jacky's Stapferstube») betreibt, Partnerin des Hotels «Baur au Lac» für das Restaurant «Rive

Gauche» ist und eine Zusammenarbeit mit der «Giesserei» in Zürich-Oerlikon pflegt, hat in der «Sihlcity» ein einzigartiges Design-Restaurant konzipiert und realisiert, das die gesamte gastro-

Chefsache



Impressionen vom stimmungintensiven und hybriden Design-Restaurant «Rüsterei», das vom Zermatter Künstler Heinz Julen



nomische und kulinarische Angebotspalette unter einem denkmalgeschützten Dach vereint: gediegenes Design-Restaurant, Bar, Kaffee-Bar, Garten, Takeaway, Event-Location, Spezialitäten-Shop und Vinothek.

Das Raumerlebnis von Heinz Julen

Für das höchst spannungsreiche und sehr intensive Ambiente, für die Innenraumgestaltung und das gesamte Interieur mit Kronleuchtern, Kerzen, von unten beleuchteten Tischplatten, usw. zeichnet der Zermatter Künstler Heinz Julen («Into the hotel») verantwortlich. Die Five AG soll dem Vernehmen nach rund vier Millionen Franken in dieses Projekt investiert haben.

Offene Frontcooking-Küche

Kulinarisch ist das Angebot aus der Frontcooking-Küche – die u.a. mit diversen Kombidämpfern und Selfcooking Centers der Marke «Rational» und mit Energiespar- und Oeko-Salamandern «Hilight» der Bartscher AG ausgerüstet ist – aus dem europäischen Raum inspiriert, gespickt mit einigen beliebten Schweizer Spezialitäten.

CEO des einmaligen Lokals ist Dr. Wolf Wagschal, der mit seiner Gesellschaft in der «Sihlcity» ab Sommer 07 mit «Der Veg» noch ein weiteres Restaurant betreiben wird – ein vegetarisches Restaurant, das auf einem unkomplizierten und kommunikativen Buffet-Konzept basiert.

Fazit

So eindrücklich und einzigartig gestaltet das Restaurant «Rüsterei» ist – auch dieses Konzept ist ein konsequenter «Hybrid»-Betrieb.

Umso mehr gehört die «Rüsterei» für jeden Gastro-Unternehmer bei seinem nächsten Besuch in Zürich zu den absoluten «Musts» – genauso, wie der Besuch der drei «Hybrid»-Konzepte, die im folgenden zweiten Teil des Reports über die Gastronomie in der «Sihlcity» vorgestellt werden.

gestaltet wurde und das über eine offene Frontcooking-Küche verfügt.