



Bewahrt auch bei vollem Haus immer einen kühlen Kopf: Restaurant Manager Josef Koch.



Fällt mächtig ins Auge: Der Stahlkamin an der Stirnseite der Rüsterei. Die Mischung macht's: Pure Industrie-Architektur auf der einen Seite, wohnliches Interieur in warmen Holztönen, elegantem Leder und weich fließenden hellen Stoffen auf der anderen.

## RESTAURANT RÜSTEREI

### VON DER PAPIERFABRIK zur Szenegastronomie

Wo sich heute das moderne Shopping-Center Sihlcity erhebt, befand sich 150 Jahre lang das Industriegelände einer Papierfabrik. Heute dampft es zwar nicht mehr aus dem Hochkamin, aber geschäftig wie einst geht es allemal wieder zu. Denn immerhin ist Sihlcity die kleinste Schweizer „Grossstadt“ mit einem einmaligen architektonischen Ambiente und unzähligen kulturellen und kulinarischen Leckerbissen, zu deren Highlights ganz sicher das Restaurant Rüsterei gehört. Es befindet sich in der ehemaligen Ausrüsterei der Fabrik. Das Gebäude ist sowohl historisch wie architektonisch eine Perle in einem ultra-modernen und ultra-kompetitiven Umfeld. Industrie-Architektur vom Feinsten, kreativ, zeitgeistig und stylisch inszeniert. Für den Innenausbau wurde der bekannte Zermatter Künstler Heinz Julen

engagiert, der u. a. mit technischen Raffinessen wie den computergesteuerten, senkbaren Tischen, die auch als Hochtische eingesetzt werden, Akzente setzt. Spannend wirkt das Zusammenspiel zwischen noch original erhaltenen Funktionselementen wie den Laufkatzen an der Hallendecke und dem gelungenen, stimmungsvollen Interieur in warmen Holztönen. Sehr originell kommen die Design-Kronleuchten auf der rechten Hallenseite daher, die aus den unterschiedlichsten Küchenutensilien zusammengesetzt wurden.

Eine Perle ist auch das gastronomische Angebot der Rüsterei. Gäste schauen den Köchen in der offenen Showküche an der Stirnseite des Restaurants über die Schulter, genießen köstliche Schweizer Küche (Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Röstli, Eglichnusperli mit Zitronen-Dip, Tartar und Stampfkartoffeln) sowie Zubereitungen aus anderen europäischen Kochtöpfen (Schwertfisch mit Tartivo Rosso und Venere Reis, Gnocchi mit Safransauce, Tomaten, Löwenzahn und Cipollinzwiebeln). Dazu locken superbe Tropfen aus dem gut gläsernen Weindisplay am Ein-

gangsbereich – ein echtes Objekt. Dass das Restaurant Rüsterei zu einem Generationen übergreifenden Anziehungspunkt für die Zürcher und ihre Gäste geworden ist, dafür steht nicht nur die Betreiberin FIVE AG mit ihrem Leitspruch „We create lifetime guests“, sondern auch die Tatsache, dass diese Location zusätzlich mit einer äußerst schönen und attraktiven Außengastronomie aufwarten kann. Übrigens sehr zu empfehlen beim üppigen Sonntagsbrunch, den viele Gäste schon fest im Terminkalender eingeplant haben. Auch für private und geschäftliche Events ist die Rüsterei eine Top-Adresse. ■

---

Betrieb der FIVE AG, [www.fiveag.ch](http://www.fiveag.ch)  
 Restaurant Manager: Josef Koch  
 Kalandersplatz 6 (Sihlcity), CH-8045 Zürich  
 Telefon: 00 41/ (0) 44 / 3 17 19 19  
 Telefax: 00 41/ (0) 44 / 3 17 19 18  
 E-Mail: [info@ruesterei.ch](mailto:info@ruesterei.ch)  
 Internet: [www.ruesterei.ch](http://www.ruesterei.ch)  
 Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 11.00 – 14.30 Uhr  
 17.30 – 23.30 Uhr, Sa. 17.30 – 23.30 Uhr,  
 So. 11.00 – 14.30 (Brunch), 18.00 –  
 22.00 Uhr, Kreditkarten: American Express,  
 Diners Club, Mastercard, Visa