

# Rüsterei ein Ort der kulturellen Vielfalt

wo einst Papier hergestellt wurde, speist man heute im archaisch edlen Interieur...

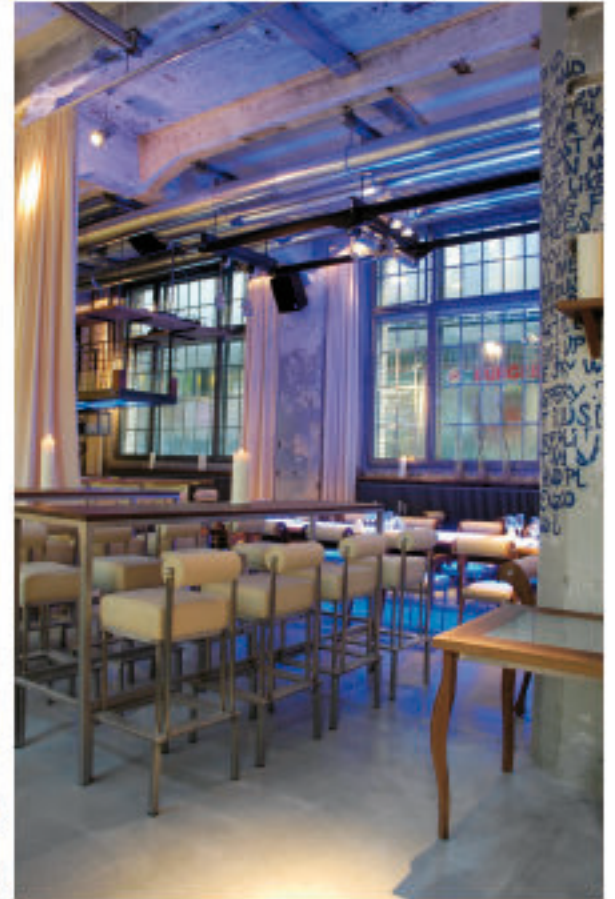


Mitten im pulsierenden Leben von Sihlcity, wo moderne Architektur den visuellen Ton angibt, steht ein Zeitzeuge aus dem beginnenden 20. Jahrhundert. Die ehemalige Ausrüsterei der Sihlpapier Areal aus dem Jahr 1911. Ein typisches Backstein-Gemäuer mit allen Insignien früher industrieller Produktion. Heinz Julen, der kreative Kopf aus den Walliser Bergen hat die Ausrüsterei ins Restaurant Rüsterei verwandelt.

Fasziniert von der Mischung aus Architektur-Geschichte, Graffitis, Kritzelein und Bildern, die 25 Jahre Jugend- und Besetzer-Szene hinterlassen haben, baut sein Konzept auf der Erhaltung dieser kulturellen Vielfalt. Der Raum wird belassen wie er ist. Er wird gereinigt und ein Teil der Bilder und Schriften fixiert. Als Kontrast zu diesem fast brutal archaischen Raum setzt er bei den Möbeln und Textilien auf

Edel und Luxus. Vier Meter lange Tische strukturieren den Raum und können bei Bedarf einfach zur Decke hoch gezogen werden. Die Glasplatten werden an der Decke zur Lichtquelle. Julens berühmte Kronleuchter sind hier in Anspielung auf die Rüsterei, mit Rüstwerkzeug aus der Küche interpretiert und sorgen für warmes Licht. Natürlich darf im Gesamtkonzept eine Bar nicht fehlen. Diese ist beim Eingang platziert, wo

# Rüsterei



Vorspeisen	CHF	16	€	11
Hauptgerichte	CHF	42	€	28
Desserts	CHF	14	€	9

Lunch	11.30 – 14.00
Dinner	18.00 – 23.30 (letzter Service 22.00)
index	298

**Menschen...**

Stefan Kraus, Küchenchef

Wolf Wagschal, Direktor

Heinz Julen, Designer

**Charakter...**

avantgardistisches Design

**Wohnsitz...**

Sihcity, 7 Min. vom Zürcher

Stadtzentrum, 3 Min. vom

Bahnhof "Enge"

**Aromen...**

Saison-Küche mit

Schweizer Einfluss

**Appetizer...**

marinierter Bio-Lachs mit

Orangenblüten-Öl,

Milchschaum mit Brennessel

**Spiegelbild...**

130 Innenplätze

mit 3 langen Tischen,

110 Plätzen auf der Terrasse

**Annehmlichkeit...**

Ein Bar-Bereich mit

2 Bartischen für 20 Personen

Events und Veranstaltungen –

Bankette bis 180 Personen

Cocktails bis 800 Personen

**Inspirationen...**

Wine &amp; Dine Abende,

kulinarische Wochen, Brunch

am Sonntag (11.30 – 14.30)

auch auf erhöhter Tribüne ein DJ Klänge produziert. Von hier sieht man bis zum anderen Ende des Raumes, wo wie auf einer Bühne, die gänzlich offene Küche aufgebaut ist. Hier zelebriert die Köchen-Crew eine europäische Küche mit einem Touch Swissness. Einfache, ehrliche Speisen saisonal und marktfrisch. Je nach Jahreszeit gibt es Wild, frische Spargeln oder im Winter ein "Pot au feu". Allerdings werden schwere

Saucen durch Reduktionen und Emulsionen ersetzt und so kommen auch die klassischen Gerichte leicht auf den Teller. Die Weinkarte spielt sich mehrheitlich auf europäischem Terrain ab und die Speisekarte bietet um 20 Hauptgerichte und ein täglich wechselndes Business-Angebot für den Set-Lunch. Zelebriert wird der gedeckte Tisch, wo modernes Design den Ton angibt.