Kochen & Geniessen

Bellevue
NZZ

LOKALTIPP HUUSBEIZ, ZÜRICH

Ein Zürcher Restaurant, das konsequent auf «Nose to Tail» setzt

Oliver Schmuki | Lokaltipp | 26.11.2018

Die «Huusbeiz» an der Badenerstrasse verwertet tierische und pflanzliche Ressourcen und Reste zu durchdachten Menus.

Die schöne «Huusbeiz» war bei unserem Besuch so gut besucht, dass wir an der Bar Platz nehmen mussten. Dort wurden wir höchst freundlich begrüsst, beraten, bedient.

Anzeige

Das Flanksteak vom Kalb (47 Franken) war saftig mit krosser Kruste, die Rüebli-Beilage kam variantenreich auf den Teller, der Peterli als Pesto. Die Gurkensuppe davor war so lecker wie der Wein dazu.

Das Restaurant an der Badenerstrasse verfolgt die Philosophie «Nose to Tail» oder wie die Gastgeber, deren Webseite konsequent auf Schweizerdeutsch geschrieben ist, sagen würde: «Vo dä Nasä bis zum Schwanz». Schön, dass man nicht nur beim Fleisch darauf abzielt, alles zu verwerten, sondern auch beim Gemüse.

EIN TREND KOMMT SELTEN ALLEIN

Kulinarik: Super-food – Nose to Tail

Mit viel Holz, Cheminée und Schiefertafeln verfügt die Beiz über so viel Wärme wie das Personal. Einzig das Schwiizertüütsch auf der Karte wirkt manieriert.

LOKALTIPP WARSCHAU, BASEL

Kulinarisch gegen Osten nahe des Basler Bahnhofs

Kulinarik-Newsletter

Wir schicken Ihnen die besten Rezepte, Gastro-Trends und Weintipps aus «NZZ Bellevue» einmal pro Woche per E-Mail: Jetzt kostenlos abonnieren.

Mehr aus Kochen & Geniessen
Mehr aus NZZ Bellevue

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet