

EUROPAALLEE

EIGENER KOSMOS

Im neuen Stadtteil zwischen HB und Langstrasse verstecken sich 15 unterschiedlichste Gastrobetriebe.

Unser Guide zeigt, wo sie stehen und was sie bieten.

VON CLAUDIA SCHMID (TEXT) UND MOIRA JURT (BILDER)

Spätestens seit Antonio Colaianni, einer der virtuosesten Köche der Stadt, die Gourmets ins Restaurant Gustav an die Europaallee lockt und letztes Jahr mit dem Kosmosbistro und dem Neni zwei grosse Ganztagesbetriebe eröffnet haben, ist die Meile bei den Gleisen auch kulinarisch einen Besuch wert. Doch im hochgezüchteten Stadtteil, auf dem bis 2020 weitere Häuser entstehen, ist es nicht einfach, die

Übersicht zu behalten. Kommt dazu, dass mehrere Mieter bereits wieder ausgezogen sind. Wer weiss schon, dass sich hier 15 Lokale verstecken, darunter einer der besten Griechen, zwei öffentliche Kantinen und Orte, an denen man durchgehend essen kann? Höchste Zeit, sie genauer vorzustellen. Denn es sind vor allem die Cafés und Restaurants, die der steril gestalteten Allee das nötige Leben einhauchen.



Aussicht auf die Züge:
Cinchona Bar.

Mittagsmenü im Kosmos.

1 CINCHONA BAR

Langstr. 150. Tel. 044 576 50 04
www.cinchona.bar

Die Bar im 25 Hours Hotel will das «Day-drinking» etablieren: Den ganzen Tag werden Highballs (leichte Cocktails) serviert, für Verkaterte gibt es Detox Juices. Weitere Spezialitäten: viele Zeitschriften, Spielsachen für Kinder und eine überraschend grosse Teekarte.

2 NENI

Langstr. 150. Tel. 044 576 50 05
www.neni.ch

Neni, gegründet von der in Wien lebenden Familie Molcho, ist eine Kette für Nahost-Küche. Die bunt eingerichtete Filiale im 25 Hours Hotel ist bereits die zweite in Zürich. Empfehlenswert sind die Mezze-Vorspeisen. Tipp: Am Wochenende gibt es ein Brunchbuffet bis 14 Uhr (45 Fr. pro Person).

3 KOSMOS

Lagerstr. 104. Tel. 044 299 30 40
kosmos.ch

Ein Buchsalon mit Kaffee und Kuchen, ein Bistro mit Bar, wo man sogar nachmittags Croque Monsieur oder Entrecôte bestellen kann, Frühstück bis 16 Uhr am Wochenende: Der Kulturbetrieb ist kulinarisch ein eigenes Universum.

4 GUSTAV CAFÉ

Lagerstr. 88. Tel. 044 250 65 14
www.gustav-zuerich.com

Mit einem Café im Erdgeschoss der Residenz Gustav erweitert der Koch Antonio Colaianni sein kleines Imperium. Die Sofas mit Goldknäufen sind gewöhnungsbedürftig; die Macarons, Törtlein und reich belegten, salzigen Tartines sind konkurrenzlos gut.

5 GUSTAV RESTAURANT

Gustav-Gull-Pl. 5. Tel. 044 250 65 00
www.gustav-zuerich.com

Der mit 16 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnete Italo-Berger Antonio Colaianni überzeugt mit einer mediterranen Qualitätsküche und einer der besten Bouillabaisse der Stadt. Auch Weintrinker werden hier glücklich: Es gibt viele offene Flaschen. Im Sommer bietet der Innenhof des etwas unpersönlich eingerichteten Lokals Abwechslung.

6 JACK & JO

Gustav-Gull-Pl. 2. Tel. 044 542 88 99
www.jackandjo.ch

Frisch zubereitete Bowls, Burger, Buns – Jack & Jo setzt auf gängige Food-trends, eine umfangreiche Drinkkarte und einen Shop für kulinarische Mitbringsel. Die vielen Open-Air-Sitzplätze beleben den Gustav-Gull-Platz.

7 YNOS

Europaallee 47. Tel. 044 536 44 44
www.ynos.ch

Seit die Neo-Bar Geschichte ist, befindet sich hier ein griechisches Fine-Dining-Restaurant mit Cocktailbar. Es wird vom Yamas-Team geführt. Im Vergleich zum Nachbarbetrieb wird das Essen hier moderner interpretiert, etwa in Form eines Crevetten-Tatars mit Fetamousse. Grosses Plus: Das Lokal hat eine der grössten gedeckten Terrassen der Stadt.

8 YAMAS

Lagerstr. 48. Tel. 044 501 00 20
www.yamas.ch

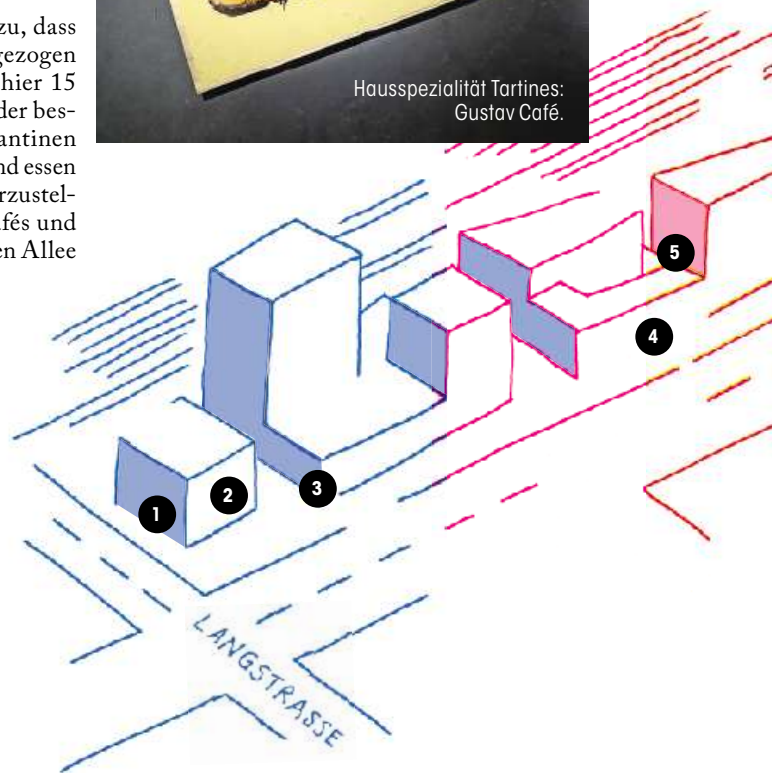
Keine Griechenlandsferien in Sicht? Das Bistro Yamas ist ein würdiger Ersatz und eine der besten griechischen Beizen Zürichs. An der Bar warten Weine, Retsina und Biere aus Mykonos, die Hausmannskost geht weit über das obligate Moussaka-Programm hinaus. Unbedingt zum Dessert Ekmek, ein Gebäck mit Vanillecreme, probieren.



Bar und Restaurant:
Gustav.



Hauspezialität Tartines:
Gustav Café.



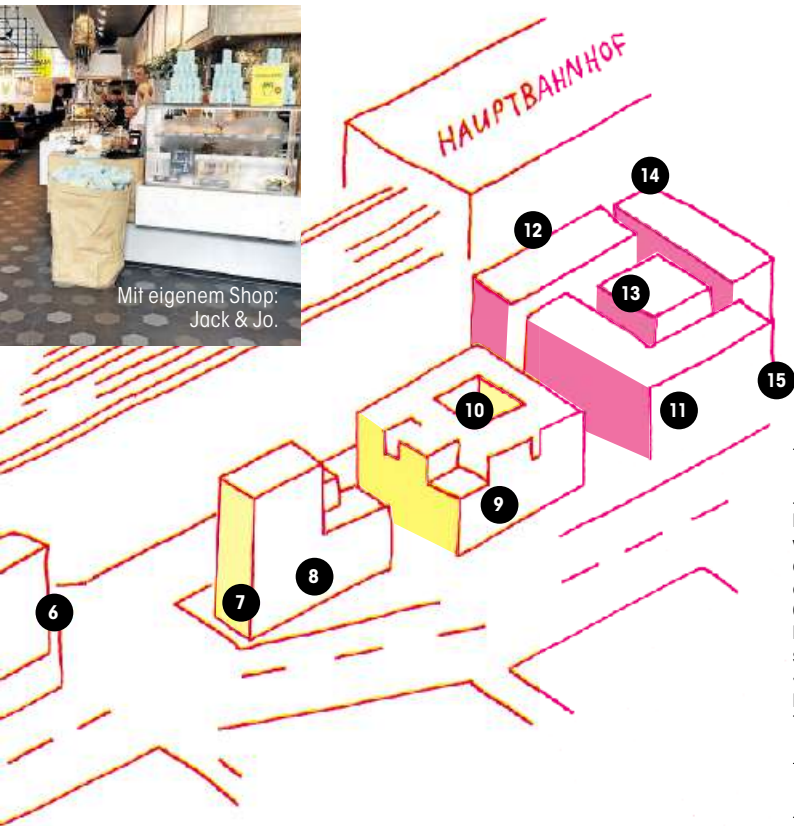
Kaffee...



... und hohe Fenster im Ynos.



Weinbar im Yamas.


 Mit eigenem Shop:
Jack & Jo.

 Zürichs Längster
Holztisch: Loft Five.

12 LOFT FIVE

Europaallee 15 Tel. 044 755 50 50
www.lofftive.ch

In diesem Restaurant versteckt sich das verrückteste WC der Europaallee, unter anderem hängt dort ein riesiges Foto eines frisierenden Pudels. Unter «Upper Class Casual Dining» versteht man hier Burger, Barbecue und Tatar. Regelmässige Anlässe wie Samstagsbrunch und «All you can eat»-Abende am letzten Montag im Monat (69 Franken p. P.).

13 MENSA PH

Lagerstr. 10 Tel. 043 305 66 88
zfv.ch/de/betriebe/mensen

Rindfleischvogel oder Gemüse-Burger? In der Mensa der Pädagogischen Hochschule ist eines der Mittagsmenüs vegetarisch; ein Salatbuffet ist vorhanden. Ab nächster Woche pausiert die Kantine (bis 13.8.).


 Altes Postwägel
für Pflanzen: Hiltl.

14 HILTl

Europaallee 1A Tel. 044 344 11 11
www.hiltl.ch/sihlpost

Alte Postfächer, Theken und Postwägel: Das Mobiliar, das Gastronom Rolf Hiltl vor dem Umbau der Sihlpost rettete und hier im Einsatz ist, macht diese Hiltl-Filiale zur schönsten der Stadt. Am Wochenende verwandelt sich das Vegi-Restaurant mit dem obligaten Buffet in einen Club.


 Mit Terrazzoboden:
Il Caffè.

9 IL CAFFÈ

Lagerstr. 22 Tel. 043 243 40 33
ilcaffeeuropaallee.ch

Den längsten Terrazzoboden der Stadt gibt es wahrscheinlich im Il Caffè. Und dazu viel Platz an der goldigen Bar. Serviert wird, was der Name verspricht: Kaffee in verschiedenen Variationen. Dazu gibt's hausgemachte Amaretti.


 Linsengnocchi in
der UBS-Kantine.

10 UBS-KANTINE

Eisgasse 10 Tel. 043 243 40 30
zfv.ch/de/betriebe/mensen

Diese gute und günstige «Fresshalle» ist trotz riesigem UBS-Logo an der Wand ein Geheimtipp: Bei schönem Wetter gibt es Fleisch und Baked Potatoes vom Grill im Innenhof, Flammkuchen und Pizza frisch aus dem Ofen, sowie zwei Tagesmenüs. Ein perfekter Ort, um geschäftige Banker zu beobachten.


 Pflanzen und pflanzliches
Essen: Beetnut.

11 BEETNUT

Lagerstr. 16b Tel. 044 281 94 86
beetnut.com

Nichts für Fleischtiger: Die Küche des Beetnut mit Smoothies, Bowls und Salaten ist pflanzenbasiert. Es gibt eine grosse Auswahl an Naturweinen; für Kinder eine eigene Karte mit «Mini Me»-Bowls. Die kaum frequentierte Galerie ist ideal, um in Ruhe zu arbeiten.



Smoothie im Beetnut.



Mensa der PH.



Terrasse des Più.



Bello e grande: Più.

15 PIÙ

Kasernenstr. 95 Tel. 044 242 33 22
www.piu-ristorante.ch

Sprossenfenster, hohe Decken, schickes Interieur: Das Più wirkt grossstädtisch und könnte in New York stehen. Der To-go-Bereich ist das Highlight: Man kann hier den ganzen Tag ausserordentlich gute neapolitanische Pizzas bestellen, die von attraktiven Pizzaioli belegt werden.