

Deftiges, modern präsentiert

Restaurant Rüsterei, Zürich

Die Rüsterei ist der ideale Ort, um gut auszusehen. Die zart rosa leuchtenden Tischplatten tauchen den grossen Raum in der ehemaligen Papierfabrik in ein schmeichelhaftes Licht. Doch das beste Ambiente ist nichts wert ohne einen netten Service, feine Speisen und Getränke. Bei unserem Besuch spielt alles schön zusammen: Das Glas Grüner Veltliner zum Apéro war fruchtig und hätte durchaus zu einem weiteren verführen können. Der Salat aus gekochten Randen, Stangensellerie und Orangen schmeckte erdig und erfrischend (Fr. 14.-), genauso der Blattsalat mit gehobeltem Saisongemüse (Fr. 12.-). Das Frischlings-Entrecôte (Fr. 38.-) mundete, die dazu gereichten Salbeispätzli und das Kürbispüree auch. Leider kam das Wildgericht zu wenig warm auf den Tisch. Köstlich war das Zanderfilet mit knackigen Herbsttrompeten, Laugenknödel und Krautstiel (Fr. 36.-). Die Portionen sind grosszügig, die Präsentation originell. Wer jedoch weder Fisch noch Fleisch isst, wird in der «Rüsterei» nicht glücklich werden. Lediglich ein einziges Vegi-Menü steht auf der Karte. TERTIA HAGER



**Küchenchef Stefan Kraus (l.) und Geschäftsführer Josef Koch (r.). Restaurant Rüsterei, Kalanderplatz 6, Sihlcity, Zürich. 044 317 19 19. www.ruesterei.ch
Mo–Fr 11–14.30, 17.30–23.30 Uhr, Sa 14–23.30 Uhr, So 11–14.30 Uhr (Brunch)**

KÜCHE Spannende Kombinationen, fleischlastig
SERVICE Freundlich, mit zunehmendem Stress geht mal was vergessen
AMBIENTE Obschon ein grosser Raum, gemütlich und nicht zu laut
PREISE Die Küche hat ihren Preis, dafür sind die Portionen gross