

SHOPPEN & SPEISEN

Die **Rüsterei** in der neu eröffneten Sihlcity bildet einen markanten Kontrast zur glitzernden Shoppingwelt. Gekocht wird hier auf hohem Niveau.

TEXT: JAN GRABER FOTD: NICOLAS Y. AEBI

Sonntagabend, 19 Uhr. Sihlcity gleicht einem Schlachtfeld. Tausende neugieriger Besucher haben das neu eröffnete Zürcher Mega-Shoppingcenter besucht, der Boden ist mit Abfall übersät; nur ein paar Verlorene lömmeln nach Ladenschluss noch herum. Am Rand des von Glas-Beton umzingelten Kalenderplatzes ein Kontrast, der stärker nicht sein könnte: der ursprünglich belassene Backsteinbau der alten Papier Rüsterei. In dieses Bijoux hat sich das gleichnamige Restaurant eingemietet, und im Innern setzt sich fort, was draussen beginnt: Die Metallkonstruktionen der Fabrik wurden weitgehend erhalten, auf den Wänden prangen die künstlerischen Überbleibsel der zwischenzeitlich eingemieteten Ateliers. Ein grosses Cheminée-Feuer verströmt Wärme, gemütliche Stühle laden zum Verweilen ein. Die Küche ist offen einsehbar und verleiht dem grossen Raum zusätzliche Urbanität.

Was hier gezaubert wird, bildet einen weiteren Gegensatz zu den zahlreichen Take-Aways und Fast-Food-Lokalen von Sihlcity: Auf den Tisch kommen erlesene Köstlichkeiten wie zum Beispiel ein Lachs mit Orangenblütenöl auf einem Brennessel-Buttermilchmousse. Ebenfalls einen Versuch wert: die butterzart geschmorte Kalbsbrust mit gestampften Kartoffeln und Artischocken – nur die Portion dürfte etwas grosszügiger ausfallen. Aber abgesehen von diesen kleinen Mängeln: Die Rüsterei steht wie ein Fremdkörper in der glitzernden Shoppingwelt von Sihlcity und bildet dazu einen wohlthuenden und genussreichen Kontrast.

RÜSTEREI, KALENDERPLATZ 1, SIHL-CITY, 8045 ZÜRICH,
TELEFON 044 317 19 19. WWW.RUESTEREI.CH

Ambiente

★★★★★

Industrie-Ästhetik trifft auf Gemütlichkeit: Gespielen wird in einem Saal mit 130 Sitzplätzen, dennoch fühlt sich der Gast nie verloren. Die Patina der alten Fabrikhalle sorgt für urbanen Charme.

Service

★★★★☆

Noch ist das Team nicht ganz eingespielt, mit Wartezeiten ist zu rechnen. Dennoch fühlen sich die Gäste gut aufgehoben, und auf die Weinempfehlung kann man sich getrost verlassen.

Küche

★★★★★

Erstklassige Vorspeisen, noch bessere Hauptgänge, unspektakuläre Desserts: Die Rüsterei kocht auf hohem Niveau – auch finanziell. Ein Hauptgericht kostet zwischen 38 und 52 Franken.

Forum: www.week.ch

Restaurant



Wo isst du besonders gerne?



Doktor Gastronomicus

Fünfmal hat **Wolf Wagschal** studiert, unter anderem in Harvard, und dabei den Doktor in Wirtschaft gemacht. Dennoch war er immer schon in der Gastronomie tätig. «Ich habe den klassischen Werdegang vom Tellerwäscher zum Geschäftsführer hinter mir», sagt er. Ein Weg, der ihn durch die Welt führt: Er arbeitete in Amerika, Frankreich und in der Schweiz, wo er nun mit vier Partnern die Rüsterei-Betreiberin Five AG gegründet hat.