



Wolf Wagschal findet derzeit wohl nur selten Zeit, im Restaurant Rüsterei in Ruhe einen Espresso zu trinken.

RESTAURANTS IN SIHL CITY III: RÜSTEREI

FÜR GÄSTE GERÜSTET

Das Restaurant Rüsterei in Sihlcity hat sich einer modernen europäischen Küche verschrieben. Zurzeit spensen täglich über dreihundert Gäste im Lokal.

Von Beat Brunner

Ob Sihlcity erfolgreich sein wird, steht in den Sternen. Für die Rüsterei, zentral am Kalandersplatz gelegen, scheint die kleinste Grossstadt der Welt jedenfalls der richtige Ort zu sein. Nach wenigen Wochen läuft das Restaurant bereits sehr gut, wie CEO Wolf Wagschal von der Betreiberfirma Five erklärt. Über Mittag werden etwa 150, abends 180 Leute bedient – wobei nur etwa ein Drittel der Gäste aus Shopperinnen und Shoppern besteht. Zur selben Gruppe wie die besagte Rüsterei gehört übrigens das Restaurant Giesserei in Oerlikon.

Der 60 Meter hohe Kamin, ein Überbleibsel der früheren Sihl-Papierfabrik, ragt gleich neben dem Restaurant in den Himmel. Vom benachbarten Kino grinst einem der überdimensionierte Mister Bean entgegen. Bei unserem Besuch wirkt die Terrasse noch karg. Sie soll aber bald idyllischer gestaltet und besser vom restlichen Platz abgetrennt werden, wie Wagschal versichert.

Im Innern des Restaurants drückt die frühere Fabrik da und dort durch. Bewusst vermischte Heinz Julen bei der Einrichtung neue und alte Elemente. Besonders ins Auge springen die Tags auf

den Säulen, die zu Zeiten gesprayt wurden, als das Gebäude noch besetzt war. Hoch in der Luft schwebt das DJ-Pult, unten stehen vier so genannte Flying Tables. Diese können in der Höhe flexibel verschoben oder zu einer langen Tafel zusammengestellt werden.

SPANFERKEL MIT TRÜFFELHONIG

Das Restaurant pflegt eine moderne europäische Küche. Die Gerichte sind kreativ zusammengestellt und klingen verlockend: Wir beginnen mit einem schön assortierten Filet und Aspik vom Kaninchen, dazu Karotten, Löwenzahn und Sauerampfer. Die zum marinierten Lachs servierte Brennnessel-Buttermilchmousse ist eine luftige Offenbarung. Ein herzhafter Spanferkelrücken ist mit einem dezenten Trüffelhonig-Jus gewürzt und wird mit Öpfelchüechli und Frühlingsgemüse kombiniert. Der Randenkartoffelstock schmeckt unglaublich gut und macht zusammen mit der Rahmsauce mit saurem Most die Zanderfilets zu einem kulinarischen Kunstwerk. Dazu trinken wir einen österreichischen Zweigelt von Principatus, der gut mit Fisch und Fleisch harmonisiert. Mit einem gelungenen Rhabarberkompott mit Sauerahmeis schliessen wir den Abend ab.

Zürich, Kalandersplatz 6,

Tel. 044 317 19 19, www.ruesterei.ch; Mo–Sa 9–23.00,
So 11–22 Uhr; Vorspeisen ab 10, Hauptkochen ab 30,
Wein offen/à la carte ab 7.50 Fr.; Nichtraucherbereich vorhanden.