

# Die besten Cordons bleus von Zürich

Zehn Testkandidaten, drei Empfehlungen: Unser Blogger hat sich einmal im Zickzack durch die Stadt gegessen.

22. Februar 2020 - 11:55 Uhr



Wer macht eigentlich das beste Cordon bleu in der Stadt? Wie bereits bei der Suche nach dem besten Döner, Croissant, den besten Marroni, Mailänderli, Dreikönigs- oder Osterkuchen war meine Vorgehensweise simpel: Probieren geht über Studieren. Von der Zürcher Binz im Zickzack durch die Stadt – bis an den Stadtrand nach Zürich Seebach. Zehn renommierte «Cordon bleu»-Restaurants standen auf der Liste, drei konnten auf unterschiedliche Weise begeistern.

## Restaurant Haldenbach – Das bessere Zürcher Original

Necmettin «Bico» Erdogdu hat 17 Jahre lang in der Rheinfelder Bierhalle gekellnert, stadtbekannt für «Waltis Jumbo-Jumbo-Cordon-bleu» – ein Zürcher Original. Zusammen mit seiner Frau Zeynep wirtet er nun seit zehn Jahren in der Quartierbeiz am Haldenbachplatz. Die Spezialität des Hauses? Ebenfalls ein Cordon bleu im XXL-Format. Es entspricht fast meiner Idealvorstellung: Eine sehr knusprige Panade ohne Risse, die kleine Wellen wirft. Saftiges, zartes Schweinefleisch. Und eine wohl portionierte Menge Gruyère mit fruchtig-rezentem Aroma, die vom ersten bis zum letzten Biss reicht. Einzig die Körnigkeit der Panade gibt einen kleinen Minuspunkt. Preis: 29.50 Franken.



Das Cordon bleu im Restaurant Haldenbach gehört zu den besten der Stadt.



Bereits seit zehn Jahren wirtet Necmettin und Zeynep Erdogdu am Haldenbachplatz.