



Hier ist gut sein: Der Treffpunkt beim Haldenbachplatz.



Die Spezialität des Hauses:
Das famose Cordon bleu.

QUARTIERBEIZ (15): RESTAURANT HALDENBACH

KEIN PLATZ FÜR SUPPE

XXL ist das Cordon bleu – und die Gastfreundschaft auch. In diesem Lokal lebt das Oberstrass-Gefühl.

VON STEFAN BUSZ (TEXT) UND RETO OESCHGER (BILDER)

SERIE Quartierbeizen sind die letzten Orte der unaufgeregten Gastronomie. Hier herrscht ein besonderer Geist – das zeigt auch unsere Serie. Dank Leserinnen und Lesern, die uns regelmässig per Mail ihre Favoriten verraten, entdecken wir jeden Monat ein neue Lokal. Vom HB gehts diesmal über die Walchebrücke auf dem Weinbergfussweg steil hinauf, und schon sind wir beim Restaurant Haldenbach. Die sanftere Variante: von der Tramstation Haldenbach die Treppe runter.

Der Ort: Der Haldenbachplatz mit seinen Bäumen und Bänken ist ein anmächlicher Ort, und das Restaurant ist sein Spiegel: sehr einladend und stilvoll gemütlich. Schön gegliedert zeigt sich der Speisesaal mit Bar, grosse Fenster geben

Aussicht auf das Leben draussen. Hier ist gut sein. «Gutes Essen, moderate Preise, nette Bedienung», hat uns ein Leser geschrieben.

Das Publikum: Am Nebentisch ein Paar im vertrauten Gespräch, das Hündchen hört manierlich mit. «Bist du heute allein?», fragt die Wirtin eine Frau, die gerade Platz nimmt, und bringt ihr ein Glas Wein. Man kennt sich hier. Geht ein und aus. Redet miteinander. Lacht. Und die anderen fühlen sich bald zu Hause. Draussen sitzt einer, der Schach spielen will – aber es noch nicht besonders gut kann.

Die Gastgeber: «Sehr gern» ist das Zauberwort. Umsichtig ist der Service, freundlich die Worte des Wirts und der Wirtin. Sie sind sehr gerne mit allem für die Gäste da – und haben auch schon mal ihr Restaurant für einen Quartierweihnachtsmarkt zur Verfügung gestellt.

Das Essen: Von der Suppe als Vorspeise rät der Wirt ab. «Ich könnte sie essen. Für Sie ist's vielleicht zu viel.» Da wären wir schon beim Cordon bleu, der Spezialität des Hauses. Der Wirt hat 17 Jahre in der Rheinfelder Bierhalle gekellnert,

und mit ihm hat die Schweizer Küche im Haldenbach Einzug gehalten. XXL ist das Format dieses Schweins-Cordon-bleu. Daneben hat eben keine Suppe Platz, so gut sie auch wäre. Apropos Platz: Im Zürcher Cordon-bleu-Ranking steht dieses Schnitzel recht weit oben. Die Begleiterin entscheidet sich für Spaghetti mit hausgemachter Pestosauce. Und hat schon einen Plan fürs nächste Mal: Rösti. Dem Wein, einem Susumaniello der Cantine Due Palme, würden wir aber treu bleiben. Er passt. Wie alles an diesem Abend.

Das gibts nur hier: Das Vergnügen, mit dem XXL-Cordon-bleu im Bauch fröhlich die Treppe zum HB hinunterzutrollen.

**HALDENBACHSTR. 3
8006 ZÜRICH**

TEL. 044 261 80 40 WWW.RESTAURANTHALDENBACH.CH

Öffnungszeiten: Mo–Fr 8.30 bis 24 Uhr, Sa ab 18 Uhr
Preise: Vorspeisen 8.50 bis 23 Franken, Hauptspeisen 19.50 bis 41 Franken

Einmal im Monat: ein Abend mit Mezze und Tapas,
nächster Termin Fr 31.1., nur mit Reservation

*Quartierbeiz des
Monats*

Welche Quartierbeiz besuchen Sie am liebsten?
Schicken Sie uns Ihren Vorschlag.

gastro@zueritipp.ch