

Medieninformation:

Die Zukunft liegt in der Vergangenheit: Denn im neuen, modernen Restaurant Conrad an der Sihlstrasse 31 erinnert so manches an Geschichte und an gute Formen. In vielerlei Hinsicht.

Conrad ist da – Zürichs jüngstes Restaurant

Der Jugendstil feiert eine gelungene Auferstehung mitten in der City von Zürich. Aus dem altehrwürdigen, ehemaligen Speisesaal des Hotels Glockenhof ist in den letzten Wochen ein frisches, neues Lokal entstanden. Nicht nur der Name erinnert an die Vergangenheit: Wilhelm Conrad Füssli hiess nämlich der letzte Glocken- und Kanonengiesser, der hier an gleicher Stätte seinem Handwerk nachging. Er lebte von 1785 bis 1843. Auf dem Areal wurde 1911 das Hotel Glockenhof gebaut, zu dem von Anfang an eine im Jugendstil gehaltene Gaststube gehörte.

Diese „Stube“ heisst jetzt Restaurant Conrad und verfügt über sechzig Plätze. Das Lokal lebt von vielen wirklich eigenständigen Ideen der Innenarchitektin Marianne Daepf aus Uessikon bei Maur. Sie sah die Zukunft in der Vergangenheit: Inspiriert von alten Bildern aus dem letzten Jahrhundert, hat sich ihr Farb- und Lichtkonzept gegen andere Ideen durchgesetzt. Mit dem Segen der Denkmalpflege ging es an die Umsetzung. Innert kürzester Zeit wurden wichtige Jugendstil-Elemente herausgeschält und topmodernen Teilen gegenüber gesetzt. Schon beim Betreten streift das Auge fragend die drei heimeligen Nischen direkt gegenüber dem Eingang: «Ist da vielleicht noch ein Tisch frei?» Es sind ideale Plätze für vertrauliche Gespräche. Während dem Essen stoppt der Blick bei den raffinierten Trennelementen beim Eingang: Was da so glasartig wirkt, sind wabenartige Kunststoff-Platten. Gelbe Glasplatten, direkt an der Fensterfront platziert, zaubern auch bei Regenwetter sonnig warmes Licht ins Lokal. Dort mittendrin steht ein funktionales, grosses Buffet, das den Raum weiter strukturiert. Als äusserst angenehmes Erlebnis werden die für ein Restaurant ungewohnten Lumi-Drehstühle empfunden: gut gepolsterte, weich und organisch geformte «Freischwinger» von der Firma Dietiker aus Stein am Rhein.

Das neue Restaurant Conrad ist seit dem 13. August für das Publikum geöffnet. Und es kommt bei den Gästen sehr gut an. Das Speise- und Getränkeangebot kann sich ebenfalls sehen lassen. Die Schweiz dominiert die Auswahl sowohl bei den Weinen als auch bei den Rezepten. Ein «Züri Gschnätzlets mit Butterrösti» gehört genauso zur Karte wie Forellen aus dem Blausee oder ein Culatello, so heisst der geräucherte Rohschinken aus dem Puschlav. Küchenchef Rudolf Gfeller bezieht übrigens ausschliesslich Schweizer Fleisch und legt grossen Wert auf ökologisch produzierte Lebensmittel. Selbstverständlich verwöhnt das Restaurant Conrad auch die Geniesser von fleischlosen Gerichten mit einer reichhaltigen Auswahl und das erst noch zu moderaten Preisen.

Öffnungszeiten täglich: 11.30 - 14.30 Uhr und 18.30 Uhr bis 23.00 Uhr.

Telefon Reservationen: +41 44 225 91 30 oder reservation@restaurant-conrad.ch

Homepage: www.restaurant-conrad.ch

August 07 .pro | HL

Pressekontakt:

Matthias Sutter, Direktor, matthias.sutter@glockenhof.ch,

Telefon: +41 44 225 91 91, Fax: +41 44 225 92 92, www.glockenhof.ch