

Restaurant Schützengasse in Zürich Mit MAXIM Model Samira Wirth.

Man kann es kaum glauben, aber es gibt es! Das ruhige Plätzchen, mit gutem Wein und vorzüglichem Essen, und dennoch zentral. Nach einigen Schritten aus dem Hauptbahnhof Zürich, entlang der Löwenstrasse, findet man nach der ersten Abzweigung die Schützengasse. Von weitem sieht man schon die Tafel mit dem grossen ‚S‘ – Restaurant Schützengasse. Kaum betretet man den Raum, wird man von dem italienischen Ambiente überwältigt. Der schöne Holzboden, die rote Decke und die klassischen, weissen Tischtücher vollenden das Restaurant und geben ihm eine romantischen Atmosphäre. Bei schönem Wetter sitzt man im Garten. Umzingelt von grünem Gebüsch, Kronleuchtern und ‚herzigen‘ Basilikum-Töpfen, kann man jede Stunde am Tag in der Schützengasse in vollen Zügen geniessen.

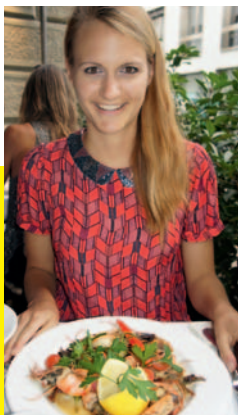
Die Küche ist vorzüglich, die Weinkarte auserlesen. Ob Vorspeisen, Salate, hausgemachte

Pasta, Fleischgerichte oder Fisch, alles ist frisch zubereitet und schmeckt vorzüglich. Und die Angestellten verfeinerten mein Essen mit ihrem Charme und schenkten jedem Gast, auch bei komplett besetztem Garten, ihre volle Aufmerksamkeit. An persönlicher Betreuung mangelt es an der Schützengasse nicht. Schnell vergass man wieder, einige Meter entfernt von der wohl lebhaftesten Strasse Zürichs zu sitzen. Wenn bei Abend die Lichter flackerten, fühlte man sich schon fast wie in einem abgelegenen Garten, unweit vom Tessin. Last but not least, wir sind ja ein Männermagazin: In der Schützengasse sind neben Maxim Schweiz Model Samira Wirth auch oft andere Schönheiten anzutreffen. So hatten wir das Gefühl, das letzte Mal neben einem amerikanischen Sports Illustrated Bikimodel gegessen zu haben.

Restaurant Schützengasse
Schützengasse 32 • 8001 Zürich
T 044 500 10 30
www.schuetzengasse.com



Ich schaue gleich einmal, ob Samira unter der Schürze Scotch & Soda trägt oder...



Das schmeckt!

Samira Wirth testete für uns das Restaurant Schützengasse in ihren neuen Kleider vom Trendlabel Scotch & Soda.



Wein: Mauro, 2009, Castilla y Leon, 90% Tempranillo, 10% Syrah, 16 Monate in Barriques.



Hausgemachte Pasta: Trüffelravioli, gefüllt mit Quarkrahmkäse an einer Trüffelrahmsauce.



Fleisch: Kalbs-Cordon Bleu (300 gr.), herrliches Duo aus Fleisch und Käse.

