



Huusbeiz, Zürich

Die schöne «Huusbeiz» war bei unserem Besuch so gut besucht, dass wir an der Bar Platz nehmen mussten. Dort wurden wir höchst freundlich begrüsst, beraten, bedient. Das Flanksteak vom Kalb (47 Fr.) war saftig mit krosser Kruste, die Beilage (Rüebli) kam variantenreich auf den Teller, der Peterli als Pesto. Die Gurkensuppe davor war so lecker wie der Wein dazu. (ols.)

Philosophie **Nose to Tail**

«Vo dä Nasä bis zum Schwanz» lautet die Devise. Schön, dass man nicht nur beim Fleisch darauf abzielt, alles zu verwerten, sondern auch beim Gemüse.

★★★★★

Ambiente **Warmer Charme**

Mit viel Holz, Cheminée und Schiefertafeln verfügt die Beiz über so viel Wärme wie das Personal. Einzig das Schwiizertütsch auf der Karte wirkt maniert.

★★★★★

Angebot **Fair und fein**

Das Menu ist saisonal und vielfältig, die Qualität überzeugend, die Preise human. Nur bei der Präsentation dürfte man etwas vom Gas gehen (siehe «Schwiizertütsch»).

★★★★★

Huusbeiz, Badenerstrasse 310, Zürich, geöffnet Mo-Sa 18-24 Uhr, sonntags geschlossen; huusbeiz.ch