



[\(https://harrysding.ch/\)](https://harrysding.ch/)

BY HARRY ([HTTPS://HARRYS DING.CH/AUTHOR/HARRY/](https://harrysding.ch/author/harry/)) / 26. MÄRZ 2018

HUUSBEIZ: GASTRONOMEN MIT PASSION





<https://clk.tradedoubler.com/click?p=29862&a=1963999&g=23291552>

Von der Schnauze bis zum Schwanz

Huusbeiz heisst das neue, hübsche Lokal zwischen Lochergut und Albisriederplatz. Hier kocht man schnörkellos mit lokalen Produkten, viel Herzblut und Respekt gegenüber Tier und Natur. Auf den Teller kommt von der Schnauze bis zum Schwanz alles – und selbst der Fisch ist heimisch.

NEWSLETTER ABONNIEREN

Charaktervolle Tische, viel weiss angemaltes Holz und hier und dort eine verstohlene Referenz an den Jugendstil: Die Huusbeiz stellt in puncto Gemütlichkeit so manch anderes Lokal in den Schatten.

Hinter dem neuen, hübschen Lokal stehen die Macher des ehemaligen [Restaurant zum Fink](https://harrysding.ch/2017/04/04/restaurant-zumfink/) an der Josefstrasse. Von dort mussten sie letztes Jahr schweren Herzens weg. Jetzt haben sie an der Badenerstrasse ihr neues Zelt aufgeschlagen.

Wir waren an einem Samstagabend im Februar dort zu Besuch.

Karte Huusbeiz

Was hier auf den Teller kommt stammt fast ausschliesslich aus der Schweiz. Ob Fleisch, Gemüse oder andere Zutaten, die Huusbeizer legen Wert auf Regionalität. Selbst der Fisch ist bis zum Genickschlag immer nur in heimischen Gewässern geschwommen.

Auch die Küchenphilosophie ist unmissverständlich: Von Schnauze bis zum Schwanz wird aufgetischt, was das Tier hergibt. Nichts soll verschwendet, dafür alles geehrt werden.

Die Karte ist übersichtlich und gibt verschiedene Gerichte aus lokalen Zutaten zum besten. Auf den Huusbeiz-Besucher warten fünf Vorspeisen, sieben Hauptspeisen und vier Desserts. Schon bei den Vorspeisen überrascht die Küche neben Kopfsalat und Bärlauchsuppe mit einem unorthodoxen Angebot: dem Tatar aus Kuhfilet (normalerweise wird dazu das zarte Rindsfilet oder die ebenfalls zarte Rindshuft verwendet).

Auch bei den Hauptspeisen macht die Huusbeiz keinen Bogen um die Kuh. Dort wird das Fleisch für Maultaschen verwendet. Daneben gibt es aber auch weit herkömmlichere Gerichte wie den Hausburger mit Speck, den konfierten Schweinebauch oder die innerschwyzler Käseravioli an Salbeibutter.



<https://i2.wp.com/harrysding.ch/wp-content/uploads/2018/03/Huusbeiz-Restaurant-Zuerich-12.jpg?ssl=1>

Amuse Bouche



<https://i0.wp.com/harrysding.ch/wp-content/uploads/2018/03/Huusbeiz-Restaurant-Zuerich-11.jpg?ssl=1>

Rote und gelbe Beete im Ofen geschmort



<https://i2.wp.com/harrysding.ch/wp-content/uploads/2018/03/Huusbeiz-Restaurant-Zuerich-2.jpg?ssl=1>

Ravioli an Salbeibutter



<https://i0.wp.com/harrysding.ch/wp-content/uploads/2018/03/Huusbeiz-Restaurant-Zuerich-4.jpg?ssl=1>

Schinken-Omlette mit Nüsslissalat



<https://i1.wp.com/harrysding.ch/wp-content/uploads/2018/03/Huusbeiz-Restaurant-Zuerich-5.jpg?ssl=1>

Lachsforellen-Strudel



<https://i2.wp.com/harrysding.ch/wp-content/uploads/2018/03/Huusbeiz-Restaurant-Zuerich-6.jpg?ssl=1>

Gerollte Maultasche von der Milchkuh, Mark und Kuhfilet



<https://i2.wp.com/harrysding.ch/wp-content/uploads/2018/03/Huusbeiz-Restaurant-Zuerich.jpg?ssl=1>



<https://i0.wp.com/harrysding.ch/wp-content/uploads/2018/03/Huusbeiz-Restaurant-Zuerich-07.jpg?ssl=1>



<https://i2.wp.com/harrysding.ch/wp-content/uploads/2018/03/Huusbeiz-Restaurant-Zuerich-7.jpg?ssl=1>



<https://i1.wp.com/harrysding.ch/wp-content/uploads/2018/03/Huusbeiz-Restaurant-Zuerich-1.jpg?ssl=1>

Preis Huusbeiz

Die Vorspeisen bewegen sich zwischen 12 (Bärlauchcrèmesuppe mit Griessknödel und Entensalsiz) und 23 Franken (Kuhfilet-Tatar mit brauner Butter mariniert dazu Radieschen, Rettich, Kapern, Brunnenkresse und Eigelbcrème). Die Hauptspeisen kosten zwischen 26 (Innerschwyz Chäsravioli an Salbeibutter) und 48 Franken (gerollte Maultasche von der Milchkuh Mark und Kuhfilet mit Wurzelgemüse und klare Fleischbrühe). Desserts gibt es zwischen 5 und 13 Franken.

Zu viert haben wir für Vor- und Hauptgang, Dessert und Wein 376 Franken bezahlt.

Harrys Tipp

Die Huusbeiz hat Charakter. Das Restaurant ist so ehrlich wie überzeugend und keine Sekunde haben wir daran gezweifelt, dass die Passion der Gastronomen für die nachhaltige Verwendung von lokalen Lebensmitteln echt ist. Ein wirklich starkes Konzept!

In der kulinarischen Umsetzung gehen die Huusbeizer ebenfalls den richtigen Weg. Besonders die Kalbsbäckchen mit zweierlei Sellerie haben uns unglaublich gut geschmeckt. Sie waren wunderbar zart. Auch die Komposition aus roten und gelben Randen war fantastisch – zum souveränen Auftritt haben hier vor allem die Senfkörner und der Meerrettich beigetragen.

Trotzdem konnte uns die Küchenleistung bei unserem Besuch noch nicht restlos überzeugen. Da waren zum einen die Innerschwyz Chäsravioli, die in zu viel Salbeibutter schwammen. Auch die gerollte Maultasche von der Milchkuh hat uns nicht begeistert. Das lag einerseits an dem naturgemäss strengen Aroma der Kuh, andererseits aber auch an einer nicht genug sorgfältigen Umsetzung einer solch polarisierenden Speise.

Adresse Huusbeiz

Huusbeiz

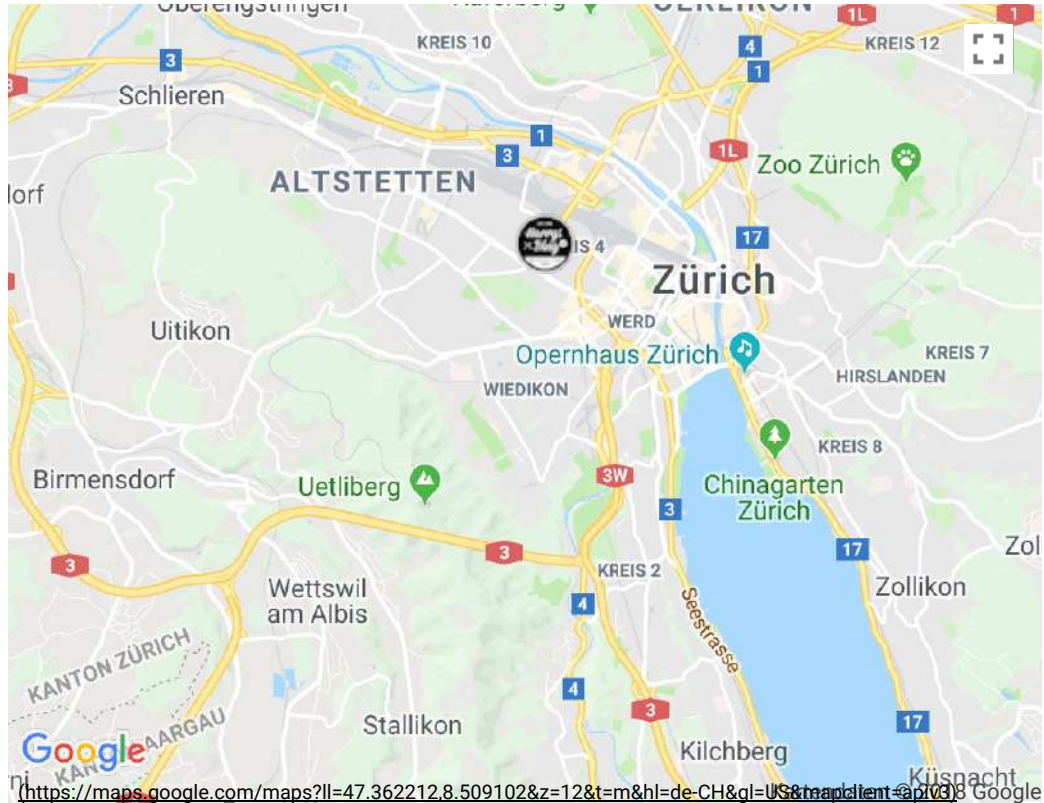
Badenerstrasse 310

8004 Zürich

Tel. +41 43 931 77 90

[huusbeiz.ch\(https://www.huusbeiz.ch/\)](https://www.huusbeiz.ch/)

(Fotos: [Carrie Meier-Ho](http://harrysding.ch/about-restaurants-zuerich/team/)(<http://harrysding.ch/about-restaurants-zuerich/team/>))



Related

Lucky Dumpling Zürich
(<https://harrysding.ch/2016-10-08/lucky-dumpling-zuerich/>)
8. Oktober 2016
In "Asiatisch"

NENI Zürich (Brunch)
(<https://harrysding.ch/2017-04-28/neni-zuerich-brunch/>)
28. April 2017
In "Brunch"

Znacht @ Babu's
(<https://harrysding.ch/2016-03-15/znacht-at-babus-zuerich/>)
15. März 2016
In "Easy Going"

