



Huusbeiz

Badenerstrasse 310

Kreis 4

Da d'Huusbeiz ganz uf Swisness setzt, sowool bi de Produkt, bim Angebot und au bi de Schpiischarte und de Website (es gibt einen Button für die Variante in Deutsch), schriib ich mini Rezension jetzt au in Züritüütsch. Fascht e klassischi Quartierbeiz, ussert das SchniPoSa, Cordon Bleu und Züri Gschnätzlets nöd uf de Charte schtönd. Defür bringed de Nicolas Baumann und sis Team längscht vergässni Produkt wieder uf d'Täller und setzed ihres Credo vo lokal, nachhaltig & sinnvoll, saisonal, 'nose to tail' und 'root to leave' ooni Kompromiss um. Ganz bewusst findt me uf de Charte nöd nur Edelschtuck, und wänn's doch öppenemaal eis git, dänn schtammts nöd vom Rind, sondern vo de Milchchue, wo scho 15 Jahr uf de Weid gschtande isch. De üsserscht kreativi Chuchischef Joe Opitz laat sich au immer wieder Nöis iifale, demit de Gascht au ungwonti Stück Fleisch und ussergewöhnliche Kombinatione probiert. I de gmüetliche Beiz, mit schöne Details, füllt me sich uf Aahieb wool und uf de chliine Terrasse laat sich ame warme Summerraabig wunderbar sitze und gnüüsse.

www.huusbeiz.ch

Zu: So / Mo / 043 931 7790