



Migusto

...WEIL KOCHEN FREUDE MACHT

DUELL
3 ZUTATEN
2 KÖCHE
6 LÖSUNGEN

KRÖNUNG
EIN CAKE IST
AN SICH SCHON
KÖSTLICH, WIR
SETZEN NOCH
EINEN DRAUF.

Rollenspiele

OMELETTEN SIND HEISS BEGEHRT – SÜSS UND SALZIG.
AUFGEROLLT VERBLÜFFEN SIE BEIM REINBEISSEN.



Vom Lindenhof
aus hat man
einen grossartigen
Blick auf das
Herz der Stadt,
das Niederdorf.



Das raffinierte Spiel
mit Aromen zeichnet
Joe Opitz, den Koch
der Huusbeiz, aus.



Die Huusbeiz an der
Badenerstrasse nahe
dem Albisriederplatz
bietet Behaglichkeit
wie in der guten Stube.

Wie daheim, nur besser

Eine Speisekarte braucht man in der **Huusbeiz** nicht. Im gemütlichen Lokal nimmt sich Gastgeber Nicolas Baumann viel Zeit, einen persönlich durchs Speisen- und Getränkeangebot zu führen. Ein Klassiker des Hauses ist das Tatar vom Kuhfilet, in immer wieder ändernden Versionen. Saisonal ergänzt zum Beispiel mit schwarzen Baumnüssen, Baumnussmayonnaise, Portulak, Heuschalotten, Belper Knolle und Apfelchutney. Die Stärke des jungen Küchenchefs Joe Opitz ist das Kombinieren von Geschmacksnuancen – so raffiniert, dass es die pure Freude ist. **huusbeiz.ch**

«Sympathisch und ohne Brimborium, so wie es mir gefällt. Was aus der Küche der Huusbeiz kommt, wandelt sich im Saisonrhythmus. Die hippen Slogans Leaf to Root und Nose to Tail sind hier Alltag.»

ROBERTO ZIMMERMANN, REDAKTIONSLEITER FOOD