



→ RESTAURANT-TIPP INTERNATIONAL

FASZINATION URSPRUNG



Nicht nur die Zutaten der Speisen des „terroir“ kommen aus der Schweiz, auch weitgehend das Interieur des Restaurants.

Zurückbesinnen auf Edles aus heimischer Scholle – das ist die Philosophie des Restaurants „terroir“ in Zürich. Ob Interieur oder frische Lebensmittel, das zentrale Element ist das ursprüngliche Schweizer Qualitätsprodukt. So stammt zum Beispiel der Granit aus Andeer, als Boden trägt Tessiner Kastanienholz, gesessen wird auf Klassikern aus der ältesten Stuhlmanufaktur der Schweiz in Glarus. „Swissmade“ auch die Textilien, die Service und Brigade auf dem Leib tragen.

PRODUKT-UNIKATE AUF DEM TELLER

Der Name „terroir“, also Ursprung, ist ein Versprechen: Die Herkunft der Zutaten ist die Wurzel des Genusses. Die Eigenheiten eines Ortes übertragen sich auf die dort entspringenden Produkte. Jeder Ort hat seine eigenständigen, natürlichen Voraussetzungen. Klima, Bodenbeschaffenheit, Topographie, Fauna und Flora. Menschliche Hand setzt sie in Wert. So entstehen Lebensmittel mit eigener Identität, Unikate mit Charakter. Ob Kräuter, Olivenöl, Wein, Käse, Fisch, Fleisch, Kartoffeln oder Rahm – jeder Gast erfährt bei der

Lektüre der „terroir“-Speisekarte, woher kommt, was auf dem Teller liegt. Eine kleine Metzgerei zum Beispiel liefert den Muotathaler Urwaldschinken aus dem Kanton Schwyz. Europas größter subalpiner Fichtenurwald, der Bödmerenwald, steht hier Namenspathe. Geräuchert wird mit Span von Fallholz aus dem Urwaldgebiet, dem der Schinken seine mild-aromatische Fichtennote verdankt. Nur solche Produkte, deren Biographie vom Boden bis zum Endprodukt nachvollziehbar ist, kommen im „terroir“ auf die Karte und auf den Tisch.



→
Alle Köstlichkeiten
basieren im „terroir“ auf
alten Schweizer Rezepten.

„EIN BESTIMMTER ORT ZIEHT UNS IN SEINEN BANN. LÄSST UNS NICHT MEHR LOS. WIR ERKENNEN SEINE POTENZIALE. IN UNS ENTLAMMT DAS FEU SACRÉ. WIR SPÜREN UNSERE KRAFT, EINE VISION UMZUSETZEN ...“

VON GHACKETS, DRACHE-HÖRNLI UND GUMMELISTUNGGIS

Das Restaurant besinnt sich einer reichen heimischen Küchentradition. Was in Vergessenheit geraten ist, kommt zu neuen Ehren, wobei die Küche auch nach vorne schaut, auf innovative Ansätze, auf Impulse für die Zukunft der Genusskunst. Dabei wagen die Köche im „terroir“ den Spagat zwischen althergebrachten Rezepturen und deren modernen Interpretationen. Insbesondere Pflanzen und Früchte, die nicht mehr en vogue scheinen, sind beliebte Zutaten der Köche.

So stehen dann Gerichte wie „Hackbräte am Bratesee i de Gummelistunggis“ (Hackbraten mit Kartoffelpurée an Bratensauce) oder „Ghackets mit Drache-Hörnli und Öpfelmues“ (Kalbs-Hackfleisch mit Drachen-Nudeln und Apfelmus) auf der Karte. Aber auch am Risotto-Reis aus Ascona, dem nördlichsten Reisfeld Europas, und an Regenbogenforellen aus Bremgarten

erfreut sich der Gast. Oder an den rot-weiß geringelten Randen (Rote Bete), die die Küche zurzeit in der „Ringlirande-Frischchäs-Millefeuille“ mit „Öpfel-Balsam“ serviert. Gaumenschmaus aus dem „terroir“ lässt sich übrigens auch zu Hause genießen dank Ladengeschäft und Mitnahme-Theke. Das heißt im „terroir“ dann nicht „Take Away“ sondern auf gut Schweizerisch: „Öppis zom heim näh“. An Guate! ←



Information
terroir |
Rämistrasse 32 | 8001 Zürich | Schweiz |
Telefon +41 (0) 44 / 2 62 04 44 |
Fax +41 (0) 44 / 2 62 03 35 |
www.terroir.ch

Öffnungszeiten Restaurant:
täglich von 11.30 bis 14.00 Uhr
und von 18.00 bis 23.30 Uhr

Öffnungszeiten Laden und Mitnahmetheke:
Montag bis Freitag
von 7.30 bis 23.00 Uhr
Samstag und Sonntag
von 9.30 bis 23.00 Uhr