

Lokaltipp Wirtschaft Degenried, Zürich

Nur schon der Weg ins «Degenried» ist ein Vergnügen: Mit der Dolderbahn fährt man vom Zürcher Römerhof bis zur Bergstation. Von dort geht es knapp zehn Minuten durch den Wald bis zur Lichtung, wo seit eh und je ein Restaurant steht. Dieses war früher dermassen bünzlig, dass man sich lieber aus dem eigenen Rucksack verpflegte, als dort einzukehren. Heute hingegen ist es urgemütlich, stimmungs- und stilvoll, alles glänzt im Hüttenzauber-Chic. Wie schön muss es erst sein, wenn es schneit und man



in der warmen Gaststube sitzt, bei einer Tasse Tee (von L'art du thé). Man isst hier sehr gut - ein Mix aus Schweizer Spezialitäten und einem Hauch französischer Küche: Salade de Chèvre chaud (15 Fr.), Foie gras de Canard (Fr. 24.50), Chäsfondue (Fr. 29.50), Chähörnli (20 Fr.). Die Pièce de Résistance ist jedoch die Dessert-Rubrik, unsere Favoriten: Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott (Fr. 10.50) und die Portion Vermicelles (Fr. 9.50). Hinterher spaziert man Richtung Sonnenberg und genießt die Natur mitten in der Stadt. *Christina Hubbeling*

Facts

Was? Gemütliches, stilvolles Restaurant mitten im Stadtzürcher Wald. Regionale Spezialitäten und einige Schlemmereien aus der französischen Küche.

Für wen? Der ideale Ort, um Freunde aus dem Ausland auszuführen.

Wo? Wirtschaft Degenried, Degenriedstrasse 135, 8032 Zürich, Mo bis Sa von 9 bis 23 Uhr, So von 10 bis 22 Uhr. Tel. 044 381 51 80; www.degenried.ch