



RESTAURANT SCHÜTZENGASSE (ZH) IM TEST

Italienische Leckereien und dezente Gemütlichkeit.

CHRISTIAN DANCKER



## Ein Stück Italien im Herzen von Zürich

**ZÜRICH.** Mitten in der Zürcher Innenstadt eröffnete vor wenigen Monaten das Restaurant Schützengasse seine Tore. Ein gemütlicher Ort, an dem Fleisch- und Pastaliebhaber auf ihre Kosten kommen.

### **Der erste Eindruck?**

Weisse Tischdecken, dezente Farben und ein freundlicher Service lassen Gutes erahnen. Ein toller Einfall ist der Korb mit kuscheligen Decken vor der Türe. So müssen Raucher draussen nicht frieren.

### **Was bestellen?**

Für Fleischfreunde gibt es zur Vorspeise drei Markbeinknochen mit Fleur de Sel und Olivenöl (Fr. 16.50). Wem die Knochen zu viel sind, startet mit einer Tomatencrèmesuppe mit Gin (Fr. 9.50). Anschliessend locken ein 300 Gramm schweres Cordon bleu (Fr. 44.50) oder ein mit Rosmarin mariniertes Kalbskotelett (Fr. 58.-). Die hausgemachten Pasta schmecken vorzüglich.

### **Mit wem hingehen?**

Die Schützengasse ist der perfekte Ort für einen Abend mit Freunden, denn hier fühlt man sich wie zuhause.

### **Wie viel Geld mitbringen?**

Die Preise sind nicht ganz günstig, dafür gibt es aber auch ordentliche Portionen.