



BUSINESSLUNCH

EIN MAHL FÜR ALLE FÄLLE

*Schreckensszenario Geschäftsessen?
Das muss nicht sein! In unserer Top-10-Liste
findet sich für jede Business-Situation
das passende Restaurant.*

VON ALEXANDER KÜHN (TEXTE) UND SABINA BOBST (BILDER)

THE RESTAURANT

Eigentlich sind Sie pleite, Ihre Kundin in spe darf das aber keinesfalls merken, weil sie sonst den Preis drückt. Leihen Sie sich 300 Franken von einem Freund und bitten Sie zum Amuse-Bouche-Lunch ins Fine-Dining-Lokal des Dolder Grand. Für 98 Franken pro Person erhalten Sie fünfmal drei Tellerchen mit erlesenen Köstlichkeiten, mehr Eindruck schinden Sie für dieses Geld nirgends. Bleiben gut 100 Franken für zwei Gläser Wein und ein anständiges Trinkgeld, das jeden Zweifel über ihre Bonität wegwischt.

KURHAUSSTR. 65
WWW.THEDOLDERGRAND.COM
Menüs ab 98 Franken

REAL

«Wenn der nicht genug zu essen bekommt, wird er äusserst unangenehm», hat der Chef über den potenziellen Kunden gesagt. Ein Glück, stellt der Service im Real neben Brot und Butter stets gleich auch Tortillawürfel auf den Tisch. Es folgen Suppe, Salat und Hauptgang. Die Klassiker: Rahmschnitzel, Entrecôte mit Béarnaise oder Stroganoff. In dieser Beiz wird noch richtig gefressen – im allerbesten Sinn des Wortes.

MÜLLERSTR. 23
WWW.RESTAURANT-REAL.CH
Menüs ab 32 Franken

PERGOLA

Der Patron eines KMU hat Sie mit der Auswahl des Lokals fürs gemeinsame Mittagessen betraut. Er mag es gemütlich und auf keinen Fall zu mondän. Herzlicher Service steht für ihn über allem. Der Betrieb von Claudio Santos ist die Ideal-



Gutes Essen macht glücklich – das hilft auch beim Business.

lösung. Scaloppine al limone mit Taglierini gehen immer – der Salat kommt vom herrlich altmodischen Kühlbuffet in der Nähe des Eingangs.

KANZLEISTR. 121
WWW.RISTORANTEPERGOLA.CH
Menüs ab 18.90 Franken

CADUFF'S WINE LOFT

Das Einzige, was Sie von Ihrem potenziellen Businesspartner wissen, ist, dass er Wein über alles liebt. Bei Beat Caduff in der Wine Loft wird er Freudensprünge machen und sofort den Vertrag unterschreiben, um in aller Ruhe Preziosen aus der Bündner Herrschaft oder dem Burgund trinken zu können. Sie freuen sich derweil an der handwerklich exzellenten, unaufgeregten Küche des Chefs, der zu den Besten in der Stadt gehört.

KANZLEISTR. 126
WWW.WINELOFT.CH
Menüs ab 30 Franken

JULES VERNE

Die ausländische Delegation, mit der sie verhandeln müssen, möchte nach dem Sitzungsmarathon endlich etwas von Zürich sehen. Ab in die Bar mit der schönsten Aussicht der Stadt, wo man aus drei Mittagsmenüs oder zwischen Klassikern wie Entrecôte und Zürcher Geschnietzeln wählen kann.

URANIASTR. 9
WWW.JULES-VERNE.CH
Menüs ab 26 Franken

SILBERKUGEL

Ihr Geschäftspartner hasst lange Meetings und kann einem stundenlangen Businesslunch ebenso wenig abgewinnen wie Hummer oder Foie gras. Im legendären Fast-Food-Lokal im Hochhaus zur Palme aber wird er schnurren wie ein junges Kätzchen in seinem Körb-

chen. Silber-Beefy und Pommes frites sind innerhalb einer Viertelstunde verputzt, Ihr Deal in Rekordzeit unter Dach und Fach.

BLEICHERWEG 33
WWW.SILBERKUGEL.CH
Menüs ab 15.50 Franken

NEUMARKT

Ihre potenziellen Kunden haben früher für NGOs gearbeitet und legen grössten Wert auf die Herkunft ihres Essens. Sie haben aber überhaupt keine Lust auf ein ideologiegetränktes Restaurantkonzept. In der schönsten Wirtschaft der Stadt kommen alle auf ihre Kosten. Dass die verarbeiteten Produkte von den besten Produzenten der Region kommen, ist hier seit über 20 Jahren eine Selbstverständlichkeit.

NEUMARKT 5
WWW.WIRTSCHAFT-NEUMARKT.CH
Menüs ab 16.50 Franken

MAISON MANESSE

Die Firma, mit der Sie Business machen möchten, ist bekannt als weltoffen und zukunftsorientiert. Gehen Sie also ins unkonventionellste Sternerestaurant der Stadt. Küchenchef Fabian Spiquel wird Sie garantiert nicht enttäuschen. Er lässt den Eigengeschmack der Produkte sprechen und vergisst nie, einen überraschenden Akzent zu setzen.

HOPFENSTR. 2
WWW.MAISONMANESSE.CH
Mittagsmenüs ab 33 Franken

CASA FERLIN

Auf einmal läutet das Telefon – und der 1,95 m grosse Unternehmer, den Sie vor Jahren bei einem Deal über den Tisch gezogen haben, bittet in ernstem Ton um eine Unterredung. Nur die besten Ravioli der Stadt

können Sie noch retten. Die haben eine so zarte Teighülle und eine so köstliche Füllung, dass sich Wut fast zwangsläufig in Sanftmut verwandeln muss.

STAMPFENBACHSTR. 38
WWW.CASAFERLIN.CH
Menüs ab 35 Franken

PAVILLON

Ihr Geschäft ist ebenso wichtig wie geheim. Weder Sie noch Ihr Geschäftspartner können sich die geringste Indiskretion erlauben. Auf ins Restaurant Pavillon im Hotel Baur au Lac also! Im Belle-Epoque-Juwel am Schanzengraben sind Sie von neugierigen Blicken geschützt, und dann werden erst noch klassisch französische Gerichte von grösster Finesse aufgetragen.

TALSTR. 1
WWW.AUPAVILLON.CH
Menüs ab 76 Franken