

SIBNI

# FRISCHE QUARTIERBEIZ

*Sibni heisst ein neues Restaurant im Kreis 7. Das Lokal ist elegant und bietet eine gehobene Küche.*

VON MICHAEL LÜTSCHER (TEXT) UND THOMAS BURLA (BILD)



Black-Tiger-Crevetten mit Tagliatelle im Sibni.

**MARKTKÜCHE** Die Wände sind mit Mahagoni getäfelt, die Tische weiss gedeckt, das Licht sorgsam gedimmt. Im Sibni herrscht eine vornehme Atmosphäre.

«Wir wollten etwas machen, das man mit dem Quartier verbindet», sagt Thomas Schmidheiny, «darum auch der Name». Schmidheiny, nicht verwandt mit dem gleichnamigen Unternehmer, führt das Sibni zusammen mit seiner Partnerin Kimberly Bader; sie ist für den Service zuständig, er für die Küche. Bevor sie Anfang Juli das Sibni in den Räumen des ehemaligen Piccola Italia eröffneten, arbeiteten sie im Restaurant Kreis 6. Paare fast jeden Alters dinieren an diesem Sommerabend im Sibni, ein Teil davon auf der Terrasse, die zur Strasse hin- geht, aber durch Rhododendron-Sträucher gut abgeschirmt ist.

Eine Küche «geprägt von frischen und saisonalen Produkten» verspricht die Speise- karte. Entsprechend knapp ist das Angebot: je sechs Vor- und Hauptspeisen stehen zur Wahl, wobei zwei der Vorspeisen auch als Hauptgänge erhältlich sind. Noch vor der Bestellung bringt uns der Kellner ein Amuse-Bouche, einen Happen frittiertes Schweinsnierenstück mit etwas Gurke. Der Riesling von Lüthi in Männedorf (7.50 Fr./ dl) macht Freude. Das Wiener Schnitzel, das ein Mann am Nebentisch verzehrt, lassen wir aus, das gebratene Zanderfilet auch und ebenso den grünen Salat, den die Dame nebenan seziert. Der Gazpacho andaluz (11.50 Fr.) überzeugt mit einem hohen

Gurkenanteil. Bevor wir den Fischsalat aus rohem Goldbutt bestellen, fragen wir den Kellner, ob der Fisch auch wirklich frisch sei. «Ja», versichert er. Er hat recht. Aber etwas fad ist der Salat, zu dem auch Gurken und Peperoni gehören (19.50 Fr.).

Köstlich schmeckt das australische Entrecôte – als ob es auf Holzkohle grilliert worden sei. Nein, er habe es in der Pfanne gebraten, sagt Schmidheiny später. Serviert wird das Steak auf Brotsalat, der allerdings mehr wie ein Salat aus Croûtons wirkt, denn die einzelnen Stücke sind in viel Öl ge- backen worden (46.50 Fr.). Ausgezeichnet die Tagliatelle (von der Pasta-Spezialistin Patrizia Fontana) an einem Tomatenpesto und mit gebratenen Black-Tiger-Crevetten (37.50 Fr.). Dazu trinken wir vom Monats- wein, Nero d'Avola von Planeta aus Sizilien (8.50 Fr./dl) – ein fruchtiger, nicht zu wuch- tiger Rotwein. Den Abschluss macht ein Stück Schokoladentorte (13.50 Fr.): ein fla- ches, dichtes Stück, vermutlich ohne Mehl gebacken – fein. Daneben liegen sehr aro- matische Erd-, Heidel- und Himbeeren. Saisonale Produkte eben.

**ASYLSTR. 81  
8032 ZÜRICH**

TEL. 044 252 03 53 WWW.RESTAURANT-SIBNI.CH

Mo–Fr 11–14 Uhr und 18–23.30 Uhr  
Hauptgerichte 30.50–46.50 Franken

## WEINDEGUSTATIONEN

im September

Samstag, 1. September

**IBERIEN** Produzenten aus Spanien und Portugal stellen ihre Weine vor. Zweifel-Weinlaube Regensdorferstr. 20, Zürich www.zweifelweine.ch 10–17 Uhr. Kostenlos

Sonntag/Montag, 2./3. September

**ITALIEN** Zum 20. Mal lädt Caratello-Weine zum Concerto del Vino italiano ein. 270 Weine aus dem Sortiment können degustiert werden, viele Winzer sind persönlich anwesend. Zudem werden Workshops und natürlich auch Konzerte angeboten. The Dolder Grand Kurhausstr. 65, Zürich www.caratello.ch Degustation 14–19 Uhr 25 Franken pro Person (Zeit/Preise weitere Events: siehe Website)

Montag, 3. September

**ZÜRICHSEE** Marcus Schneider aus Feldmeilen präsentiert seine Spezialitäten. D-Vino Seefeldstr. 113, Zürich www.d-vino.ch Ab 18 Uhr 9.95 Franken pro Person, inkl. Tapas

Freitag, 7. September

**ITALIEN** Die Weinhandlung Vergani im Kreis 3 feiert ihr 120-jähriges Bestehen mit einem Fest. Am «Vino e Pane» gibts nicht nur italienische Weine und Grappas zu degustieren, sondern auch frisch gebackenes Brot und Antipasti. Vinivergani Zentralstr. 141, Zürich www.vergani.ch 17–21 Uhr Kostenlos

**WEINWISSE** Seit 20 Jahren steht der Weinwisse für unabhängige Weinbewertung und Empfehlungen. Das Jubiläum wird mit einem Dinner gefeiert. Zudem persönlich

anwesend sind die Winzer Markus Molitor (Weingut Markus Molitor), Jean-Guillaume Prats (Weingut Cos D'Estournel) und Leonardo Raspini (Weingut Ornellaia). Hotel Crowne Plaza Badenerstr. 420, Zürich www.weinwisser.com 19 Uhr 280 Franken pro Person (inklusive Wein und Dinner)

Freitag/Samstag, 7./8. September

**SORTIMENT** An den Tagen der offenen Weinflasche in der Vinothek Landolt können über 100 Weine degustiert werden. Vinothek Landolt Bederstr. 77, Zürich www.landolt-weine.ch Fr 15–21 Uhr, Sa 11–16 Uhr Kostenlos

Samstag/Sonntag, 8./9. September

**ZÜRICHSEE** Rund zwölf Winzer vom Zürichsee stellen ihre Weine persönlich vor am Weinpavillon in Meilen. Vor Ort etwa Winzer der Weingüter Rütihof, Schipf, Höcklistein. Zu den Weinen werden regionale Spezialitäten serviert. Weinpavillon im Restaurant Löwen Seestr. 595, Meilen www.zuercherwein.ch 13–18 Uhr Eintritt 10 Franken (Gratisseintritt kann auf der Website ausgedruckt werden)

Freitag/Samstag, 28./29. September

**SORTIMENT** Italienische, französische und spanische Weine zapft die Weinhandlung Rebwein an ihrer grossen Degustation an. Dazu gibts Antipasti und Bruschette und auserlesene Formaggi von L'Angolo Sardo. Le Bistro im Bahnhof Rüslikon www.rebwein.ch Fr 16–19 Uhr, Sa 12–19 Uhr, danach jeweils Weinbar, Sa zudem Konzert ab 19.30 Uhr Degustation kostenlos

ZÜRITIPP

Essen / Trinken

30.8. – 5.9.2012

## SMÖRGÅSBORD

**SMAKLIG MÅLTID!**  
**SCHWEDISCHES SOMMERBUFFET**  
**À DISCRÉTION AB CHF 42.-.**  
**3. JULI BIS 8. SEPTEMBER 2012**

AuPremier

AU PREMIER - RESTAURANT IM HAUPTBAHNHOF ZÜRICH

BAHNHOFPLATZ 15, 8001 ZÜRICH

RESERVATIONEN UNTER TEL 044 217 15 55 ODER

ÜBER INFO@AU-PREMIER.CH, WWW.AU-PREMIER.CH