

Salt & Pfeffer

DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE | Nr. 2 - März / April 2017
www.salt-pfeffer.ch · CHF 9.50

Café crème

**Vom Streben nach
mehr Qualität**

Anton Mosimann

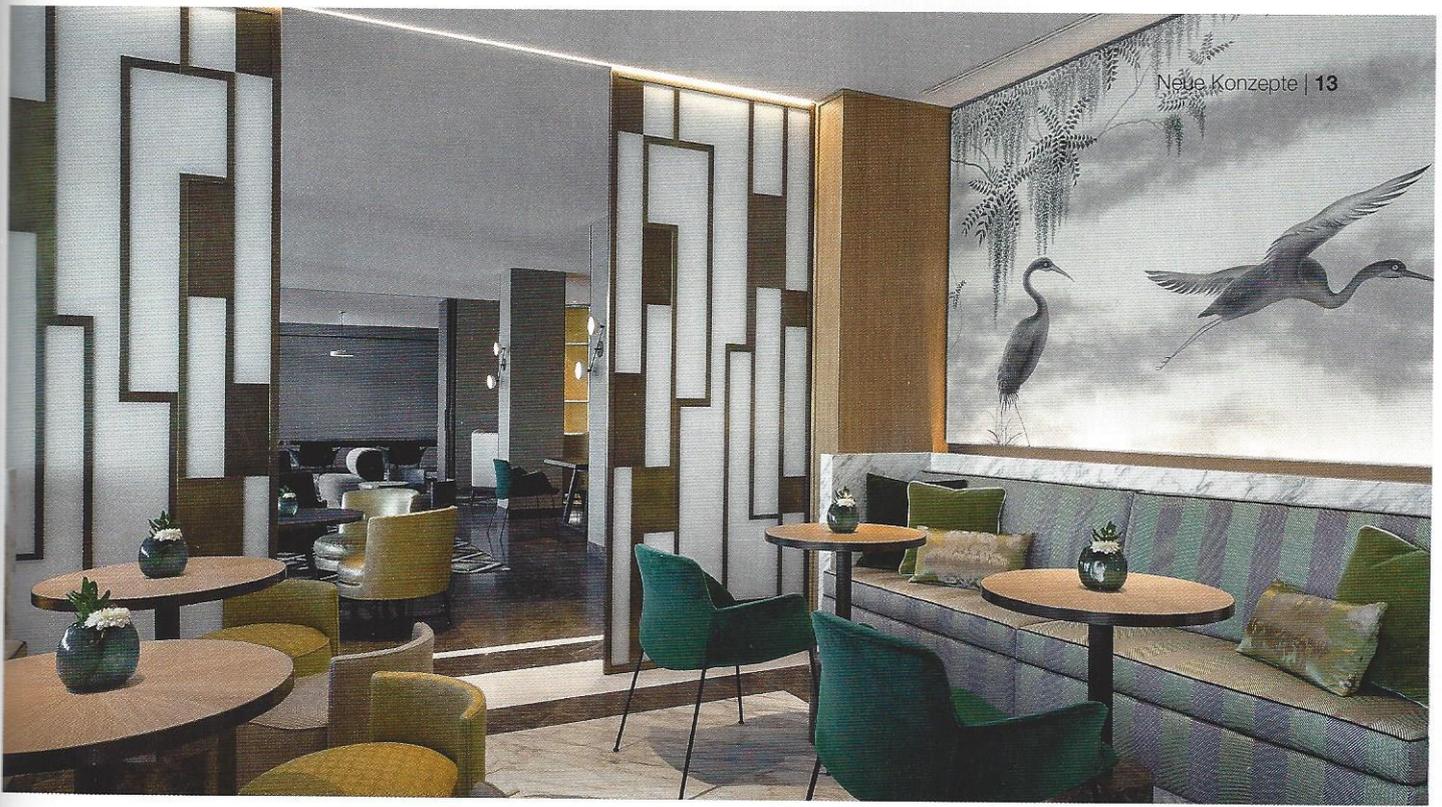
**Vom Buhlen um
Aufmerksamkeit**

Gastropolitik

**Vom Kampf gegen
unfaire Preise**

Silvio Germann

**Im Auftrag des
Schlossherrn**



Edle Federn

Text: Delia Bachmann | Foto: z. V. g.

Eröffnung:

20. Februar 2017

Architekt: Patric Meier

Innendesign:

Ina Rinderknecht und
Christoph Cavigelli

Fürs Vintagefeeling:

Pergamentpaneele – gespannte,
mit Lack überzogene Ziegenhäute –
aus den Fünfzigerjahren im
Eingangsbereich

Zum Anstossen:

Ein Bacon Negroni in der
Barchetta, kreierte von
Chef de Bar Julio Clemens Enzler

Zum Essen:

Das lauwarme Filet Royal vom
hausgeräucherten Lachs, mit
Blumenkohl, Shiitake und Kaviar
«Maison Prunier» im «La Rôtisserie»,
kreiert von André Jaeger

Der Storchen greift nach dem fünften Stern. In sagenhaften sechseinhalb Wochen verpasste sich das Zürcher Traditionshotel an der Limmat ein neues Federkleid, mit dem es sich in die Höhen der Luxushotellerie emporschwingen will. «In der Mitte wird es schwierig, dem Sog nach unten zu entgehen», begründet Direktor Jörg Arnold den angesichts der erstklassigen Lage und treuen Stammkundenschaft erklärungsbedürftigen Umbau. Möglich machten ihn der Hausarchitekt Patric Meier mit minutiöser Planung und die rund 400 Handwerker, die zwischen sechs Uhr morgens und elf Uhr abends Schichtarbeit leisteten.

Der neue Storchen, ausgekleidet und eingerichtet von Ina Rinderknecht und Christoph Cavigelli, kann sich sehen lassen: modern und einladend mit neuem Eingang auf der Limmatseite einerseits, in der Tradition verwurzelt und dem Denkmalschutz verpflichtet andererseits. Besonders viel Gestaltungsfreiheit genossen die Innendesigner bei den 35 neu gemachten Zimmern, Korridoren und dem Treppenhaus sowie im Erdgeschoss mit Ein-

gangshalle, Rezeption, Lobby und Bar. Nicht nur der schwarz-weiss gefiederte Storch hat auf Böden und Wänden feine Spuren hinterlassen: Mit der Glyzinie und der Trauerweide wurden in den Zimmern und – besonders eindrücklich – auf den handbemalten Tapeten von de Gournay auch weitere Zürichsee-Motive aufgenommen. In den geschützten Räumen im ersten Stock gelang es Rinderknecht und Cavigelli, das neue Konzept umzusetzen, ohne historische und liebgewonnene Federn auszurupfen. In der Zunftstube La Rôtisserie wurde die Karte überarbeitet und das Table-Top erneuert. Ausserdem wird unter Küchenchef Cyrille Anizan der Service aufgewertet: Er tranchiert den Loup de mer in Salzkruste direkt am Tisch, macht das Tatar fertig oder filetiert das doppelte Kalbskotelett. ■

Storchen Zürich

Weinplatz 2

8001 Zürich

044 227 27 27

www.storchen.ch