

Ein gediegener Abend mit einigen Malheurs

Bon App Im Hotel Schweizerhof versteckt sich die edle Brasserie La Soupière, die seit Jahren zu den Favoriten bei der Reise-App Tripadvisor gehört. Warum, wird nicht ganz klar.

Claudia Schmid (Text) und **Jonathan Labusch** (Fotos)

Das Restaurant La Soupière ist ein Phänomen. Fragt man Einheimische danach, blickt man in ratlose Gesichter. Doch auf Tripadvisor gehört es zu den höchstbewerteten Restaurants der Stadt.

Das Lokal im ersten Stock des Hotels Schweizerhof taucht auf der Reise-App aus den USA seit Jahren in den Top 10 Zürichs auf. Derzeit ist es die Nummer 8 von über 1500 Restaurants. Ob sich ein Besuch lohnt, wollten wir an einem Samstagabend herausfinden.

Das französisch angehauchte Lokal erreicht man über eine Treppe neben dem Hoteleingang – und findet sich dann in einem Raum mit Kristalllüstern wieder. Ein beeindruckender Blick auf den Hauptbahnhof, leiser Jazz, Silberbesteck – hier isst man offenbar gediegen.

Wir sind die Ersten an diesem Abend, und so haben die zwei Kellner Zeit für uns. Schon steht Rosé-Champagner (23 Fr./Glas) auf dem Tisch, schon fragen sie nach Wein. Wasser gibt es nur in Halbliterflaschen (9 Fr.). Wir sind keine Rappenspalter. Aber der Gedanke, dass wir mit leerem Bauch schon 50 Franken los sind, ist bemerkenswert.

Das Amuse-Bouche aus fein geraffeltem Kohlrabi mit erfrischender Kräutersauce ist dann ein schöner kulinarischer Auftakt, den sogar die Tochter probiert.

Sie bekommt im Anschluss das Schnitzel (29 Fr.) von der Kids-Karte, mit gedämpften Kartoffeln statt mit Pommes frites. Das fällt nur deshalb nicht sofort auf, weil die Tochter Kartoffeln auch unfrittiert mag und sich nicht beklagt.

Wir essen derweil eine Artischockencremesuppe (18 Fr.) und



Als Vorspeise bestellen wir eine Artischockencremesuppe. Das Interieur des Restaurants ist klassisch.

Restaurant La Soupière, Zürich, Bahnhofplatz

— **Preis-Leistungs-Verhältnis**
Für unser Verständnis ist das Restaurant zu teuer, zumal die Portionen eher klein sind und beim Test nicht durchgehend überzeugten. Pro Kopf ist mit ca. 100 Franken zu rechnen, die günstigste Hauptspeise kostet 58 Franken, der Kinderteller knapp 30 Franken.

— **Ambiance**
Unaufgeregt, klassisch, chic: Im La Soupière ist man weit weg von der hippen Zürcher Gastroszene, was angenehm ist. Man kann in Ruhe reden und Touristengruppen beobachten.

— **Service**
Eingespielt, aber etwas unpersönlich. Für ein gehobenes Lokal gab es bei unserem Besuch zu viele Ungenauigkeiten.

— **Adresse und Öffnungszeiten**
Bahnhofplatz 7, 8001 Zürich.
Mo–Fr 11.30–14.30, 18.30–22, Sa 18.30–22 Uhr, Tel. 044 218 88 88, Hotelschweizerhof.com.
Reservation wird erbeten.

einen gemischten Salat (16 Fr.). Die Suppe schmeckt dank süsslichen Cashewnüssen vielschichtig. Schön angerichtet ist der Salat. «Französisch oder italienisch?», fragt der Kellner. Im Kännchen stehen beide Saucen bereit; die Wahl fällt auf die französische. Sie ist perfekt: cremig, aber nicht zu dickflüssig.

Beim Zander zum Hauptgang (59 Fr.) sind wir angesichts des Preises enttäuscht. Es handelt sich um ein Stückchen Filet, das in wenigen Bissen weg ist. Das Kartoffelpüree dazu ist trocken.

Dafür ist das Filet beim Züri-Gschnätzlets (62 Fr.) wunderbar weich, die Sauce sämig und die Rösti nicht zu fettig und knusprig. Mittlerweile sitzt eine amerikanische Gruppe nebenan, die lautstark ebenfalls «Zuurigöschsnätzöltes» bestellt.

Als Nachspeise erblickt der Familienvater auf dem Dessertwagen eine Schokoladentarte (13 Fr.). Weil er eine Haselnussallergie hat, fragt er den Kellner, ob das Küchlein Nüsse enthalte. Der Kellner verneint, worauf er das Dessert zu essen beginnt. Es besteht zum Grossteil aus Nutella. Am nächsten Tag und 300 Franken leichter melden wir das Malheur telefonisch. Die Hoteldirektion entschuldigt sich per Mail: «Dass das passiert ist, tut uns aufrichtig leid. Unsere interne Kommunikation hat versagt. Dies entspricht nicht unserem Standard.»

Selbst wenn wir das Nutella-Malheur unter «dumm gelaufen» abbuchen: Warum La Soupière auf Tripadvisor so hoch bewertet wird, wird nach diesem Besuch nicht klar. Weil man am Ende des Essens einen Flyer bekommt, um das Lokal auf Tripadvisor zu bewerten? Weil die Lage gut ist? Weil der langjährige Gastgeber Helmut Stadlober, wie wir erfahren, eine grosse Fangemeinde hat? Er ist an diesem Abend nicht da. Das Restaurant bleibt ein Phänomen.

Der Gedanke, dass wir mit leerem Bauch schon 50 Franken los sind, ist bemerkenswert.

Whirlpool: Nachbarn blitzen mit Rekurs ab

Verwaltungsgericht Es ist in Oberrieden erlaubt, auf dem Dach einen Whirlpool zu bauen.

Der nächste Sommer kommt bestimmt. Und spätestens dann ist ein Bad im Pool auf dem Dach nicht zu verachten. Den Traum eines Whirlpools mit Baderost auf dem Flachdach können sich Eigentümer in Oberrieden wohl bald erfüllen. Das Verwaltungsgericht des Kantons Zürich hat entschieden, dass ihr Projekt zulässig ist.

Verhindern wollten den Whirlpool mehrere Rekurrenten, wie aus dem anonymisiert veröffentlichten Urteil des Verwaltungsgerichts hervorgeht. Sie kritisierten gleich mehrere Aspekte, welche das Gericht allesamt zurückwies.

Ein strittiger Punkt war, ob auf dem Dach des Attikageschosses überhaupt eine Anlage erstellt werden darf. Die Rekurrenten bemängelten, dass die geplanten Anlagen die Profillinie – die Gebäudehülle – überrage. Deshalb

sei es nicht zulässig, die Terrasse des Dachs für einen Pool zu nutzen.

Das Verwaltungsgericht hat dazu eine klare Haltung. Das Planungs- und Baugesetz halte lediglich fest, dass bei Flachdächern ein einziges Dachgeschoss zulässig sei. Das Gesetz definiere aber nicht, wie dieses Dachgeschoss ausgestaltet werden dürfe.

Vorgaben zur Bepflanzung

Dieses Dachgeschoss dürfe über die Profillinie hinaus bebaut werden, hält das Verwaltungsgericht fest. Es sei deshalb nicht ersichtlich, weshalb das Dach des Dachgeschosses nicht als Terrasse genutzt werden dürfe, solange es den zulässigen Umfang (Firsthöhe) nicht übersteige.

Weiter bemängelten die Rekurrenten, dass sich der Whirlpool gemäss Bau- und Zonen-

ordnung (BZO) architektonisch und landschaftlich gut in die Umgebung einordnen müsste. Das Projekt erfülle diese Anforderung aber nicht.

Das Verwaltungsgericht bezieht sich nun darauf, dass die Whirlpool-Anlage mit Ausnahme der Öffnung für den Dachausstieg durch Sträucher kaschiert sei. Die Bepflanzung entspreche der Vorgabe, wonach Flachdächer zu begrünen seien.

Der Whirlpool und der Liegerost seien so platziert und hinter Sträuchern abgeschirmt, dass sie nur «gering wahrnehmbar» seien. Gleich beurteilt das Gericht den Dachausstieg, der bei geschlossenem Zustand 30 Zentimeter über dem Dach liegt. Auch die Sträucher schätzt das Gericht als nicht störend ein. Sie seien nicht überdimensioniert und träten auch nicht prominent in Er-

scheinung. Abschliessend hält das Verwaltungsgericht fest, dass sich der Whirlpool mit Baderost und Dachausstieg «rechtsgenügend» in die Umgebung einfüge. Dabei zählt für das Gericht, dass die Anlage hinter Sträuchern liege und daher in die Umgebung mit vielen Hecken und Pflanzen nahe am Waldrand passe.

Das Verwaltungsgericht stützt somit die Bewilligung der Baukommission Oberrieden und das Urteil des Baurekursgerichts. Es setzt Gerichtskosten von 2755 Franken an, welche die Rekurrenten bezahlen müssen. Sie werden auch verpflichtet, den bauwilligen Whirlpool-Nutzern eine Parteientschädigung von 2000 Franken zu bezahlen. Das Urteil kann ans Bundesgericht weitergezogen werden.

Daniela Haag

Mann greift 29-Jährigen brutal an

Urdorf Der Angriff ereignete sich frühmorgens. Gegen 6.45 Uhr attackierte am Samstag ein Mann einen 29-Jährigen in Urdorf im Bereich Bergstrasse/Im Baurenacker aus unbekanntem Gründen.

Der Angreifer schlug auf den Geschädigten so stark ein, dass dieser schwer am Kopf verletzt wurde, wie die Kantonspolizei Zürich am Samstag mitteilte. Das Opfer musste nach der Erstversorgung ins Spital gebracht werden.

Zeugen gesucht

Der Täter verliess den Tatort unerkannt. Laut Kantonspolizei dürften die beiden Beteiligten im gleichen Zug von Zürich kommend im Bahnhof Urdorf eingetroffen sein. Während der Tat hielt ein weisses Fahrzeug, möglicherweise ein Toyota Prius, neben den beiden Personen an und fuhr dann weiter.

Die Polizei sucht Zeugen. Den unbekanntem Mann beschreibt sie als 16 bis 20 Jahre alt, 175 bis

180 Zentimeter gross, mit kurzen schwarzen Haaren und «arabischem Aussehen». Er trug einen schwarzen Pullover und schwarze Trainerhosen sowie weisse Schuhe und eine Bauchtasche. (sip)

Tages-Anzeiger

Herausgeberin Tamedia Publikationen Deutschschweiz AG Werdstrasse 21, 8004 Zürich, Tel. 044 248 44 11
Leserschaft: 307'000 Personen (MACH Basic 2023-1). Verbreitete Auflage: 103'087 (WEMF 2023) Davon verkaufte Exemplare: 91'322 Ex.

Verleger Pietro Supino
Chefredaktion Tages-Anzeiger Raphaela Birrer (rbi), Chefredaktorin. Adrian Zurbriggen (azu), stv. Chefredaktor. Matthias Chapman (cpm), Kerstin Hasse (kh). Ressort Zürich: Benjamin Geiger, Chefredaktor. Angela Barandun, stv. Chefredaktorin. Redaktionelle Steuerung: Newschef: Adrian Eng. Tagesleitung: Jacqueline Büchi, Anja Burri. Planungschefin: Ursula Schubiger. Printleitung: Rolf Eisenhut, Tatiana Groosso, Lukas Lampart, Thomas Möckli, Stephan Reuter, Thomas Wernli, Corsin Zander.
Ombudsmann: Ignaz Staub Postfach 318, CH-6330 Cham 1, ombudsmann.tamedia@bluwin.ch

Eine Marke von Tamedia

LEADING EUROPEAN – NEWSPAPER ALLIANCE