

Gastro

LOKALITÄTEN

Neue Trendbeiz

Der westliche Teil des Kreises 5, das Gebiet von der Hardbrücke bis zum Hardturmstadion, hat sich vom grauen Industriestadt zum bunten Trendquartier gemausert. Kein Wunder, wurde gerade hier ein neues In-Lokal eröffnet. Die Brasserie Bernoulli ist eine Trendbeiz mit alternativem Touch, das erkennt man an der Getränkeauswahl: Gazosa-Limonaden und Turbinenbräu-Bier sind die eindeutigen Erkennungsmerkmale der Szene. Der grau-orange Schriftzug des Lokals sieht aus, als wäre er von Tyler Brûlés Lifestyle-Magazin «Wallpaper» geklaut. Innen wurde das Restaurant betriebsreduziert eingerichtet: An der langen Betonwand hängt kein Bild, dafür zeigen uns zwei grosse Fensterfronten Live-Bilder von draussen. Das sieht zwar hübsch aus, aber abends, selbst bei halb vollem Lokal, kommt man sich schnell einsam vor: Beton kann ästhetisch sein, aber gemütlich wirkt er nicht. Über Mittag serviert man im «Bernoulli» einfache, aber feine Menus (zwischen Fr. 19.– und 22.–), die täglich wechseln: Suppe oder Salat sind inbegriffen. Schade nur, dass der Salat mit einer äusserst langweiligen Sauce aufgetischt wird. Abends isst man à la carte. Die Serviettenknödel mit Pilzragout (Fr. 24.–) und das Lammcarré mit Kräuterkruste (Fr. 36.–) munden vorzüglich. Umso erstaunlicher, dass die als Dessert gewählte gebrannte Crème genauso «falsch» schmeckt wie diejenige der Migros.

Patrick Suter

Brasserie Bernoulli

Hardturmstrasse 261, 8005 Zürich

Montag bis Freitag 7 bis 24 h, Sonntag 9 bis 24 h, warme Küche bis 23 h

Tel. 01 563 87 37
