



Die ideale Lage, der Preis, die hohe Qualität und der familiäre Service machen das stilvolle Hotel Restaurant Helvetia zu einem beliebten Treffpunkt.

Fotos: zVg

Kunst und Kulinarik

HOTEL RESTAURANT HELVETIA Als Schnittstelle zwischen dem Geschäftsviertel und dem Kreis 4 ist das «Helvti» sowohl bei Geschäftsleuten als auch bei Künstlern aus Zürich und aller Welt beliebt. Das Haus ist vielfältig und vermittelt in einer globalen Welt ein Stück Heimat.

TEXT ANOUK ARBENZ

Einladend thront das mintfarbene Gebäude aus dem Jahr 1870 mit goldenem Schriftzug am Ufer der Sihl. Nicht nur aufgrund seiner idealen Lage und dem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis stellt das mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Helvetia für seine Stammgäste ein beliebtes und regelmässig besuchtes Restaurant dar. Der familiäre Service und die künstlerische Atmosphäre sind ebenfalls Gründe, weshalb sich die Gäste im «Helvti» so wohl fühlen.

Eine Mischung aus Bohème und Bourgeoisie

Die Kombination von Stil, Kunst und Schick widerspiegelt sich auch in der im retrochic gehaltenen Einrichtung des Helvetia: Dunkle Holz-Wandpaneele, olivgrüne Bänke und schwarze, bequeme Ledersessel, Holztische und weisse, gipsverzierte Lampen, die wie riesige Glocken an der Decke hängen. Zudem zieren Kunstwerke aus dem 20. Jahrhundert – Leihgaben des Museums Haus Konstruktiv – die Wände des Restaurants und des Hotels. Das Helvetia, das früher primär als Bar bekannt war, wurde seit dem Umbau und seiner Neueröffnung im Jahr 2008 grösstenteils renoviert und aufgefrischt, bewahrte jedoch seinen historischen Charakter. Für Daniel Zelger, dem Geschäftsführer des Helvetia, eine intensive Zeit:

«Das war eine sehr spannende Phase, weil das Haus einerseits bereits durch seine Geschichte geformt war und vieles schon bestand, und wir andererseits viele neue Ideen und Verfeinerungen einbringen konnten.»

Eine bewegte Vergangenheit

In den späten 70er Jahren war Zürich als Ausgestadt noch kein europäischer Fixstern, doch die «Helvti-Bar» hatte sich im Nachtleben als Treffpunkt der Künstlerszene etabliert. Daniel Zelger: «Sie war eine der ersten Bars, welche die Polizeistunde verlängern durfte – so konnte man bis tief in die Nacht noch bei uns essen.» Noch heute ist das «Helvti» multikulturell und zieht sowohl Künstler und Musiker als auch Geschäftsleute an. Mehr als 20 Jahre später entstand aus der einstigen «Szene-Bar» ein Boutique-Hotel mit 14 Zimmern und zwei Business-Appartments im Dachstock.

Hörnli G'hackets

Im Restaurant Helvetia werden bodenständige Schweizer Gerichte mit der Finesse der gehobenen Küche kombiniert. Zu den Klassikern gehören der stadtbekannt Hackbraten mit Kartoffelstock, der donnerstags aufgetischt wird, das Enten-Confit mit geröstetem Ruchbrot, Matjes Hering mit Sellerie-Apfelsalat, Moules frites und das Wienerschnitzel, das besonders empfehlenswert ist. Die Mittagskarte bietet vier verschiedene Menüs und einen Klassiker an. Selbst die einfacheren Gerichte wie das «Hörnli G'hackets», welche besonders zum Business Lunch beliebt sind, tragen alle die Handschrift der mit 16 Gault-Millau ausgezeichneten Köchin Françoise Wicki. Die Starkö-

chin lernte ihr Handwerk in London bei Anton Mosimann und perfektionierte dieses unter anderem im Basler Grand Hotel Trois Rois und im Luzerner Restaurant Jasper.

Für jene, die etwas mehr Zeit mitbringen, erweist das A-la-carte-Angebot mit Bündner Pizokel, Kalbsgeschnetzeltem «Zürcher Art» und Kalbshaxe der heimischen Esstradition alle Ehre. Daniel Zelger empfiehlt: «Einen Flusskrebsscocktail mit Grapefruitfilets und Avocadowürfeli zum Anfang, einen Chèvre chaud mit Trüffel und Honig zur Hauptspeise und einen Moelleux au chocolat Valrhona mit Sauerrahmglacé zum Dessert.»

Das Restaurant legt viel Wert darauf, hochwertige Lebensmittel und Weine aus der Region anzubieten. So kennt Zelger auch die meisten Lieferanten persönlich: «Wir besichtigen die Betriebe, die uns beliefern, oder laden sie zu uns ein. Es ist uns wichtig, dass wir wissen, wer hinter den Produkten steckt.» Dies gilt auch für die Weine: Sei es ein Merlot Bianco Rovere aus dem Tessin oder einen Pinot Noir aus der Auslese des Weinguts Schipf in Herrliberg. Daneben findet man allerdings auch auserlesene Weine aus unseren Nachbarländern und aus Argentinien.

Obwohl das Helvti kein Familienbetrieb ist, wird es so geführt: Die meisten Mitarbeiter gehören schon seit Jahren zum Team – Zelger selbst hat beim «Helvti» als Chef de Service begonnen. Speziell ist auch die Durchgängigkeit der Öffnungszeiten: Das Restaurant hat während sieben Tagen die Woche geöffnet und erwartet am Sonntag die Gäste bei einem ausgiebigen Brunch. ■

HOTEL RESTAURANT HELVETIA

Stauffacherquai 1, 8004 Zürich, Tel/Fax 044 297 99 99/90,
Öffnungszeiten Restaurant: Montag bis Freitag: 11.30 bis 14.00 und
18.30 bis 24.00, Samstag und Sonntag: 18.00 bis 24.00,
info@hotel-helvetia.ch, www.hotel-helvetia.ch