



Nr.  
**8**  
Sommer 2022

# FINE TO DINE Zürich



Top-Restaurants in Stadt und Land



**Chez Nhan:**  
Vietnamesischer  
Slow Food  
Seite 18

**Berg 8044:**  
Auf der  
grünen Wiese  
Seite 20

**Sport und Jass:**  
Rainer Maria  
Salzgeber  
Seite 24

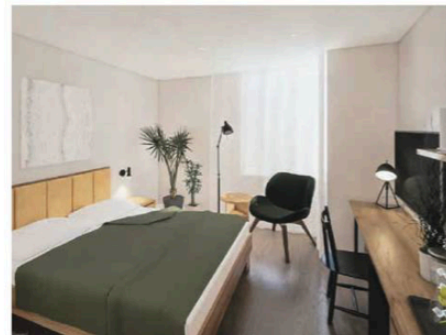
**Hofwiesen:**  
Österreich vor  
der Türe  
Seite 35

NEWS

52

FINE TO DINE Zürich Nr. 8

TREND



## Fast zu Hause

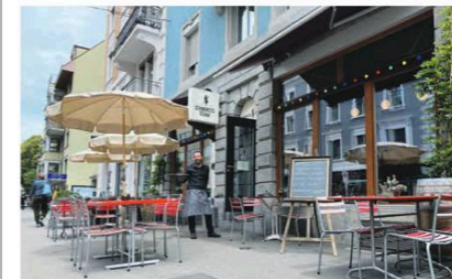
Die ehemalige Jägersburg ist jetzt neu «Dihei – Hotel, Lounge, Bar». Nach zwei Jahren kompletten Umbaus stehen 33 Hotelzimmer für Touristen und Business-Guests zur Verfügung. Auch für Menschen, die einen «Longstay» buchen, wird die ehemalige Jägersburg so zu einem temporären «Dihei». Wir dürfen uns schon mal ein bisschen umsehen und freuen uns auf die Eröffnung am 1. Juni.

Angrenzend zum Hotel haben die Initianten auch eine kleine, gemütliche Gastronomie kreiert. Bereits ab 6 Uhr riecht es nach frischen Gipfeli, wenn es zum z'Morge ausserdem Sandwiches und frische Säfte gibt. Zum Mittagessen lockt der Duft von heissem Fleischkäse der Extraklasse mit Kartoffelsalat und Bürlil! Und am Abend trifft man sich in der coolen, urbanen Bar zum Aperitif mit kleinen Häppchen und zu einem guten Gespräch.

Mit einem Glas Wein lässt es sich in einer geselligen Runde auch perfekt einen Fussballmatch schauen.

**Dihei – Hotel, Lounge, Bar**  
Usterstrasse 19  
8600 Dübendorf  
41 (0)44 821 76 66  
welcome@hoteldihei.ch  
hoteldihei.ch

**Öffnungszeiten**  
Mo – Fr 06:30 – 22:00  
Sa 08:00 – 22:00



## Unter Schafen

Kennen Sie das Gefühl, dass plötzlich Sie das schwarze Schaf sind? Irgendwie passt man in dem Augenblick einfach nicht in die Gesellschaft, an den Ort oder in das Lokal: Man hat sich ein bisschen vertan. Kann passieren, ist nicht weiter schlimm.

Das Schwarze Schaf will das Lokal sein, wo sich alle wohlfühlen: die, die einfach nur einen guten Kaffee vom Barista wollen, die, welche über Mittag was Feines, aber Schnelles essen wollen, die, welche am Abend Lust auf abwechslungsreiche Bistroküche haben oder später schlicht und einfach einen guten Drink an der quirligen Langstrasse haben wollen. Für sie alle ist das Schwarze Schaf der richtige Ort. Das, was Gastgeber Christian Aerni, Chefkoch Peter Krybus und Frontfrau Olivia Keller mit all ihren Gästen vereint, ist der Anspruch, kein Convenience-Food von irgendwo aufzutischen respektive essen zu wollen. Hier versteht das Schwarze Schaf keinen Spass und steht lammfromm da: Denn Nachhaltigkeit ist hier kein Marketinggag, sondern Teil des Konzeptes.

Wir selber gehen übrigens gerne dann ins Schwarze Schaf, wenn am Sonntagmorgen die letzten verkatert nach Hause gehen. Denn dann gibt es das Egg Benedict, dass uns bis am Sonntagabend satt hält.

**Schwarzes Schaf  
Bistrolino & Bar**  
Langstrasse 10  
8004 Zürich  
+41 (0)44 501 44 00  
info@schwarzesschaf-bar.ch  
schwarzesschaf-bar.ch

**Öffnungszeiten**  
Di – Fr 11:30 – 24:00  
Sa 10:00 – 24:00  
So 10:00 – 18:00

