

[Startseite](#) | [Zürich & Region](#) | Alpenrose Zürich: Restaurant mit Schweizer Küche begeistertAbo [Alpenrose Zürich](#)

Hier sind nicht nur Röslis Gerichte und die Bedienung einmalig

Im Traditionslokal in Zürich-West sind die Atmosphäre und die Speisen noch immer top. Wer sich auf das Servicepersonal einlässt, geht zusätzlich bereichert nach Hause.

**Ev Manz**

Publiziert heute um 10:58 Uhr



Es gibt kaum ein stilvolleres Restaurant als die Alpenrose in Zürich mit Jugendstil-Flair.

Foto: Christian Merz

Hören Sie diesen Artikel:



00:00 / 06:06 1X

[BotTalk](#)

In Kürze:

- Das Zürcher Restaurant Alpenrose begeistert mit prächtigem Jugendstil-Interieur aus dem Jahr 1897.
- Seit 2016 führt die Stiftung Arbeitskette den Betrieb mit Menschen mit Beeinträchtigungen weiter.
- Im Lokal wird nach wie vor Schweizer Küche angeboten, etwa Kalbs-Hackbraten mit Spätzli nach Grossmutter Röslis Rezept.
- Der diskrete, aufmerksame Service und der trockene Humor des Personals hinterlassen bleibenden Eindruck.

«Die Alpenrose! Gibt es die noch?» Wie oft fielen die Worte, als meine jüngsten Essenspläne die Runde machten. Es sei hier vorab platziert: Sie ist nach wie vor einen Besuch wert – unbedingt sogar: wegen des Lokals, wegen Röslis Rezepten und wegen der neuen Betreibenden und ihres Personals.



Allein die Fenster mit Glasgravuren sind ein Hingucker im Quartier Zürich West.

Foto: Christian Merz

Bis 2016 haben [Tine Giacobbo und Katharina Sinniger](#) 22 Jahre lang in der Alpenrose gewirtet und sie zum «Kultlokal» für Schweizer Küche gemacht – Kochbuch inklusive. Seither führt die «Stiftung Arbeitskette» den Betrieb in gleicher Manier fort und beschäftigt Menschen mit einer physischen oder psychischen Beeinträchtigung.



Zusammen mit Betriebsleiter Rafael Viehweg arbeiten unter anderem die Servicefachkräfte (v. l.) Elie Pedro, Dario Grossmann und Berlinda Berger in der Alpenrose, Nicole Becker ist ihre Ausbilderin.

Foto: Christian Merz

Die Alpenrose fällt schon von aussen auf: Die Jugendstilfenster mit Glasgravuren im Erdgeschoss des Gebäudes Ecke Limmat-/Fabrikstrasse wollen nicht so recht ins Bild des urbanen Quartiers passen. 1897 erbaut, hiess das Lokal einst «Goldenes Schloss».

Draussen entzückt allein der Anblick des Raums: Die Decke zieren Stuckaturen, die Wände und die Bar sind mit einer dunklen Holz-

täfelung ausgekleidet. Es sei hier behauptet: Es ist das schönste Lokal in der Stadt.



Auf einem Holzregal stehen unter anderem alte, bemalte Blechbüchsen.

Foto: Christian Merz



Die Biedermeierstühle sind zwar stilecht, aber auch mit Kissen gewöhnungsbedürftig.

Foto: Christian Merz



Sogar der Schirmständer passt vom Stil her zum Interieur des Lokals.

Foto: Christian Merz

Wir setzen uns an einen Holztisch, im Laufe dieses Dienstagabends wird sich jeder Platz im Lokal füllen. Wie hart die Lehne der Biedermeierstühle in den Rücken drückt, vergessen wir nach jedem Schluck weissen Tessiner Merlots (10 Fr./1 dl) mehr. Ser-

vicefachfrau Yovana Spring schenkt uns fleissig nach, ohne viele Worte zu verlieren.

Bestellungen merken

Bevor wir uns an die Hausspezialitäten wagen, wählen wir aus der erlesenen Frühlings-Karte zwei kleine Vorspeisen. Dario Grossmann, die andere Servicefachkraft, nimmt die Bestellung ohne eine Notiz zu machen auf. Wir staunen ein erstes Mal: Bis zu sieben Gästen pro Tisch gelinge ihm das gut, wird er später sagen.

Der Blattsalat mit Blätterteigflûte an Grosis Hausdressing (14 Fr.) schmeckt selbst dem Salatbanausen am Tisch. Die Suppe aus Brunnenkresse (16 Fr.) ist zu dünn und zu fad. Köstlich ist das Brot aus dunklem Mehl – auch als Crostini mit Aufstrich aus getrockneten Tomaten und Cashewnüssen.



Das Rezept für den Hackbraten stammt von Grossmutter Rösli und begeistert bis heute.

Foto: Christian Merz

Röslis Kalbs-Hackbraten an Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli (42 Fr.) entfaltet schon vor dem ersten Bissen seine Wucht: Der dichte, wohlriechende Geschmack nach Butter und gekochtem Fleisch versetzt einen zurück in Grossmutter's Küche. Der Braten

ist kompakt, Fleisch und Spätzli sind perfekt gewürzt. Der «Suure Mocke» (44 Fr.) hat eine angenehm süssliche Note und ist zart im Biss. Der dazu gereichte Kartoffelstock ist mehr flüssig als fluffig in der Konsistenz.



Die Tessiner Polenta ist eigentlich schwarz, verfärbt sich aber während des Kochens violett.

Foto: Christian Merz

Eine wahre Farbenpracht ist der vegane Teller mit Polenta und Karotten (36 Fr.). Der schwarze Mais aus dem Tessin, der sich im Kochprozess violett verfärbt, wird in Kuchenstücken serviert. Für die Begleiterin ist er jedoch zu trocken. Die Rückmeldung nimmt der Servicechef dankend an. Früher, mit Butter, sei die Polenta zu flüssig gewesen, sagt er. Nun müssten sie einen Mittelweg finden.

Rhabarberglace zum Cheesecake

Auf die Zeit nach dem Hauptgang hat Dario Grossmann vom Service förmlich gewartet. Er tritt an den Tisch, zückt eine 20-Franken-Note und fragt: «Haben Sie gewusst, dass sich die Zeichnun-

gen der Schmetterlinge auf der Note ergänzen?» Verblüfft schauen wir zu, wie er die beiden kurzen Enden aneinanderhält. Erneutes Staunen – auch über Darios trockenen Humor.



Servicefachkraft Dario kann sich die Bestellungen von bis zu sieben Personen im Kopf merken.

Foto: Christian Merz

Er wird uns so lange unterhalten, dass wir doch noch Lust auf eine Nachspeise bekommen. Röslis Schoggimousse mit Doppelrahm (13 Fr.) ist, wie dieses klassische Dessert sein muss: ohne Stückchen, süß und nicht bitter. Beim Cheesecake mit Erdbeersauce (16 Fr.) begeistert uns vor allem das Rhabarberglace. Es macht den Teller visuell und geschmacklich vollkommen.



Der Cheesecake mit Erdbeersauce wird mit einer Kugel Rhabarberglace ergänzt.

Foto: Christian Merz

Eigentlich wäre danach noch einmal die Reihe an Dario Grossmann gewesen. Keiner soll besser Schnäpse verkaufen können als er.



alpenrose_zuerich
1.192 Follower

[Profil ansehen](#)



[Mehr auf Instagram ansehen](#)

Gefällt 46 Mal

Kommentieren ...

Aber uns ist nicht nach harten Bränden. Wir plaudern lieber noch mit Yovana Spring. Sie ist inzwischen aufgetaut. Seit vier Jahren ist sie im Betrieb. «Ich liebe alles hier», sagt sie.

Wir auch.

Auf einen Blick

Preis: Gemessen an Grösse und Qualität, stimmt der Preis allemal – das grossartige Ambiente des Lokals nicht eingerechnet. Das Brot ist zudem gratis.

Getränkeauswahl: Wie bei den Speisen wird auch bei den Weinen auf Schweizer Herkunft gesetzt. Der Fendant aus dem Wallis ist mit 49 Franken am günstigsten, der rote Merlot Quattromani schwingt mit 119 Franken obenaus.

Service: diskret, aufmerksam und teilweise angenehm unkonventionell.

Der perfekte Ort für: ein währschaftes Essen in der kleinen, feinen Runde, die offen auf Menschen zugeht.

[Alpenrose ↗](#), Fabrikstrasse 12, 8005 Zürich, 044 431 11 66. Di bis Fr, 11 bis 14 Uhr, 17.30 bis 23 Uhr, Sa: 17.30 bis 23 Uhr; So, 17.30 bis 22 Uhr.

Für unsere Restaurantkritiken besuchen wir die Gaststätten anonym und unangekündigt.

NEWSLETTER

Zürich heute

Erhalten Sie ausgewählte Neuigkeiten und Hintergründe aus Stadt und Region.

Weitere Newsletter

Abonnieren

Ev Manz ist Redaktorin im Ressort Zürich und mitverantwortlich für die Online-Inhalte. Sie schreibt über Schul- und Familienthemen sowie Architektur und betreut die Nachruf-Serie. [Mehr Infos](#)

Fehler gefunden? [Jetzt melden.](#)

6 Kommentare