

DIE STADTHALLE

Restaurant, Bar & Séparée

Valentin Diem, Patrick Schindler, Nenad Mlinarevic

1. Dezember – 23. Dezember 2017

4. Januar – 3. Februar 2018

Restaurant & Bar

Mo – Sa 17.30 – 24.00 Uhr

Reservierungen unter diestadthalle.ch
Eventanfragen an hunger@diestadthalle.ch



Pressemitteilung

Die Stadthalle – Restaurant, Bar & Séparée

Drei Freunde bringen neues Leben in die Zürcher Stadthalle. Die beiden Pop-Up-Spezialisten Valentin Diem und Patrick Schindler (Soi Thai) treffen auf Nenad Mlinarevic. In der Stadthalle beim Stauffacher wird für zwei Monate eine neue Seite des Spitzenkochs sichtbar: Gerichte für alle, zum Teilen, mit viel Geschmack und von bester Qualität. Etwas, was Zürich vielleicht gerade noch gefehlt hat.

Das Team

Die kulinarische Leitung der Stadthalle übernimmt Nenad Mlinarevic, einer der talentiertesten Köche der Schweiz. Sein «focus» im Park Hotel Vitznau wurde schon gleich nach der Eröffnung 2013 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet, vom GaultMillau folgten 18 Punkte und der Titel «Koch des Jahres 2016». Mit Nenad kommt auch gleich sein ganzes Team mit nach Zürich. Seine (grosse) Erfahrung in der Spitzengastronomie möchte der 36-jährige Zürcher nun für eine populäre, einfach zugängliche Küche einsetzen: „Ich sehe dieses Projekt als Chance, Neues zu lernen und mein Wissen auf eine andere Art von Küche anzuwenden“, sagt er. «Einfachheit ist nicht einfach», so Mlinarevic, seine Gerichte seien immer der kompromisslose Ausdruck von dem Respekt für jedes einzelne Produkt und dessen Herkunft.

Begleitet wird Nenad Mlinarevic von zwei jungen Gastronomen, die im kulinarischen Zürich bereits tiefe Spuren hinterlassen haben. Valentin Diem ist seit seinem Debüt mit Wood Food im Herbst 2014 eine Art inoffizieller «König der Pop-up-Restaurants» mit einem untrüglichen Gespür für stimmige Konzepte und ehrliche Gastfreundschaft.

Patrick Schindler ist der Netzwerker im Team: Er hat ein ausgesprochenes Talent dafür, die richtigen Menschen im richtigen Moment zusammenzubringen, woraus nicht selten aufregende Neuheiten entstehen – so auch in diesem Fall. Der weitgereiste Schindler kennt sich bestens aus in der Gastroszene im In- und Ausland und bringt Persönlichkeiten aus verschiedenen Ecken der Gastronomie zusammen: So übernimmt beispielsweise Luca Tribò vom The Artisan in Wipkingen den Posten des Chef de Service.

DIE STADTHALLE

Pressemitteilung

Das Angebot

Addiert man Nenad Mlinarevics herausragenden Kochkunst mit Diems konzeptionellem Feingefühl und Schindlers unbeschwerter Gastfreundschaft, ergibt sich in der Summe ein neues Erlebnis von ausgezeichneter Küche in lockerem Ambiente, auf Trend-Deutsch Casual Fine Dining. Die Gerichte kommen zum Teilen auf den Tisch und sind buchstäblich für jeden zugänglich. „Dresscodes, Etikette und Formalitäten sind für uns sekundär. Wir möchten eine lockere Stimmung kreieren, in der sich unsere Gäste absolut wohl fühlen“, sagt Patrick Schindler.

Neben einem ausgefeilten Angebot an ausgesuchten Weinen, Champagner & Co., werden an der Bar Cocktails gemixt, die in Qualität und Geschmack dem Anspruch der Küche in flüssiger Form problemlos genügen. Die Spirituosen wurden sorgfältig selektioniert, die hausgemachten Limonaden werden frisch angemischt, und das Bier kommt stets mit dem absolut perfekten Bier-Schaum-Verhältnis.

Der Ort

Die Stadthalle klingt nach einem bedeutungsvollen Ort, trotzdem kennt sie (noch) kaum jemand. Der Weg führt von der Neuen Börse über die Stauffacherbrücke und schliesslich quer über das kleine Plätzchen zwischen Morgarten- und Stauffacherstrasse. Der gewölbte Eingang und die kunstvoll gestaltete Fassade zeugen von einer grossen Geschichte: Hier befand sich einmal eines grössten öffentlichen Veranstaltungsorte der Schweiz. Die Stadthalle beherbergte Theatervorführungen, Boxkämpfe und politische Debatten, bevor sie in den 1940er-Jahren zur Autogarage umgebaut wurde. „Wir wollen die Geschichte dieses Ortes würdigen und ihr gleichzeitig neues Leben einhauchen“, sagt Valentin Diem.

Die Gäste sollen nicht nur kulinarisch verwöhnt werden, sondern gehen auf eine Reise: Sie geht vom Theater bis zur Garage, von der Vergangenheit in die Zukunft: „Hinter jedem der zahlreichen Vorhänge offenbart sich ein neuer Ausblick, an der Bar sitzt man auf freischwebenden Autoreifen“, erzählt David Suter, der nicht nur für die Planung der Innenarchitektur zuständig ist, sondern selber Hand anlegt. Einen Grossteil der Ausstattung schreinert er gleich selber. Die Küche wiederum ist eine Sonder- und Massanfertigung von Miele. Von der Vorspeise bis zum Design wird die Stadthalle so zum einzigartigen Ort, zu einem kulinarischen Ereignis auf Zeit.

DIE STADTHALLE

Beispielmenü

Vorspeise

Lachs - Rettich - Ponzu - Algen - Radieschen
Tatar - Grünkohl - Senf - Speck - Brot
Rosenkohl - Raps - Belper Knolle - Zwiebel
Schweinebauch - Kopfsalat - Pickels - Koriander - Chili

Vegetarische Variante

Edamame - Wildreis - Soja - Sweet Chili - Zwiebel - Koriander
Blumenkohl - Schnittlauch - Eigelb - Brösel
Rosenkohl - Raps - Belper Knolle - Zwiebel
Broccoli - Ponzu - Miso

Hauptgang

Poularde - Sushireis - Broccoli - Sesam - Kräutersalat - Miso
Zander - Weisskohl - Lauch - Zitrone - Bonito
Rind - English Muffins - Pilz - Peperoni - Tomate

Vegetarische Variante

Kernotto - Pilze - Lauch - Grünkohl
Tortilla - Kuhmilch Feta - Peperoni - Tomate - Petersilie
Topinambur - Mandeln - Fermentierter Knoblauch - Kräuter

Dessert

Tischbombe

pro Menü CHF 95.-

Bar

Hot Dog - Wollschwein - Brioche - Apfel - Senf - Zwiebel

CHF 10.-

DIESTADTHALLE

Restaurant, Bar & Séparée

Morgartenstrasse 5
8004 Zürich
hunger@diestadthalle.ch
www.diestadthalle.ch

Initianten

Nenad Mlinarevic, Küche
Patrick Schindler, Gastgeber
Valentin Diem, Organisation & Konzept

Pressekontakt

Valentin Diem
076 337 06 71
Sheila Lucido
076 404 29 66
hunger@diestadthalle.ch

Bildmaterial

auf Anfrage hunger@diestadthalle.ch