

Da wird gerade ein Gentlemen's Sour finalisiert.

CARLTON BAR

VERJÜNGT IN DIE ZUKUNFT

Die bekannte Bar an der Bahnhofstrasse hat das Interieur und das Konzept zum 20-Jahr-Jubiläum angepasst. Ein junger Chef de Bar mixt Wermutcocktails.

VON CLAUDIA SCHMID

SPIRITUOSEN Der «Shrub Me Slowly» ist ein Wolf im Schafspelz. Mit seiner hellrosa Farbe erinnert er an einen harmlosen Sommerdrink, hat es aber in sich. Der hochprozentige Cocktail (19 Fr.) besteht aus Gin, spanischem Likör, Johannisfruchtsirup, Jsotta Rosso und Soda. Ganz anders verhält es sich mit dem Gentlemen's Sour (19 Fr.) aus Zitronensaft, Zucker, Orangenbitter, Eiweisschaum und rotem Vermouth de Gents: Er hat eine prägnante Säure und mehr Körper, enthält jedoch wenig Alkohol.

Dass beide Drinks von der Cocktail-Karte der Carlton Bar Wermut enthalten, ist kein Zufall. Das mit Gewürzen, Wurzeln und Kräutern aromatisierte Weinerzeugnis, je nach Hersteller auch Vermouth genannt, ist sozusagen der rote Faden des neu konzipierten Barkonzeptes. Denn das Aperitif-Getränk, das schon im 17. Jahrhundert populär war, kommt zunehmend auch in Cocktails zum Einsatz. Der 27-jährige Chef de Bar, Benedikt Baumann, legt denn auch Wert darauf, dass mit heimischem Wermut gearbeitet wird – zumal die Schweizer Wermutszene boomt. So ist der rote Vermouth de Gents ein Zürcher Produkt. Er enthält unter anderem Pinot noir von der Zürcher Goldküste und Süsswein aus Südfrankreich. Die weisse Version von Gents findet man in den «Bubbly Cocktails». Bei diesen werden verschiedene Wermutsorten mit Champagner kombiniert.

Nicht nur die Barkarte und das junge Barkeeper-Team sind neu im Carlton. Zum 20-Jahr-Jubiläum haben sich die Gastgeber Daniela und Markus Baumann auch ein frisches Gewand für die geschichtsträchtige Bar geschenkt, die ursprünglich als Zürichs erstes Pub bekannt war und in einem ehemaligen Hotel untergebracht ist. Orange Barstühle, dunkle Holztische und eine Blumentapete dominieren den Raum, der nun direkt mit dem benachbarten Tessiner Restaurant, der Bottega da Mario, verbunden ist. Vom Tresen blickt man direkt auf die Schinkenhammen der Bottega.

Passend dazu gibts ein Barfood-Angebot mit Tessiner Plättli mit Salumeriaprodukten und Alpkäse (18 Fr.), Salametto aus dem Maggial (8.50 Fr.) oder Bruschette mit Artischockencreme oder Thunfisch (ab 9 Fr.). Wer dazu lieber Wein als einen Cocktail trinkt, der wird auf der Barkarte selbst nicht fündig: Im Carlton-Weinkeller liegen über 900 Flaschen bereit. Ein Teil davon gibts offen auf einer eigenen Weinkarte.

**BAHNHOFSTR. 41
8001 ZÜRICH**

WWW.CARLTON.CH TEL. 044 227 19 19

(Eingang Bar auch über die Nüscherstr. 6)

Öffnungszeiten: Mo–Do 11–24 Uhr, Fr 11–1 Uhr, Sa 10.30–2 Uhr