Die neue Strahlkraft des «Sonnenbergs»

Gastfreundschaft Postkartenblick und Zürcher Herz: Das Restaurant Sonnenberg, neu belebt von der Segmüller Collection, verbindet Tradition mit moderner Offenheit – ein Aufbruch mit Aussicht. **Von Isabella Seemann**

Was man hier als Erstes serviert bekommt: Ein Postkartenbild. Die Dächer der Stadt, den glitzernden Zürichsee, am Horizont die majestätischen Alpen – so schön, dass man sich fast dagegen wehren möchte, derart leicht beeindruckbar zu sein. Aber dann sitzt man da – und lässt sich vom Panorama umarmen.

Ein Kellner bringt die Karte, jemand lacht, Gläser klirren. Unter den Gästen: elegante ältere Paare, junge Familien, Geschäftsleute, eine Freundesclique, die das gute Leben geniessen – getragen von einer Atmosphäre des Aufbruchs.

Geschäftsführerin Marilla Müller und Chefkoch Michael Schneider bringen frische Impulse in den Sonnenberg.

Noch vor einem halben Jahr stand das Restaurant Sonnenberg am Scheideweg. Die grossen Jahre lagen lange zurück. Einst verkehrten hier Kaiser (Franz Beckenbauer), Prinzen (William) und Emire (von Katar). Doch als sich Koch-Legende Jacky Donatz nach 17 Jahren zurückzog, geriet das geschichtsträchtige Lokal in eine Identitätskrise. Nach häufig wechselnden Betreibern war ungewiss, ob es je wieder an seine einstige Strahlkraft anknüpfen könnte. Seit Januar aber steht der «Sonnenberg» unter neuer Leitung: Die Segmüller Collection, bekannt für Lokale wie das Carlton und die Bodega Española, hat es in ihr Portfolio aufgenommen. Mit Geschäftsführerin Marilla Müller und Küchenchef Michael Schneider setzt man auf ein junges Duo, das Tradition achtet und zugleich den Mut zur Erneuerung mitbringt.

«Wir haben grossen Respekt vor der Geschichte dieses Hauses», sagt Marilla Müller (30), die zuvor im Restaurant Sablier im Circle am Flughafen Zürich tätig war. «Es geht nicht darum, alles neu zu erfinden, sondern die Seele des «Sonnenbergs» wieder zum Leuchten zu bringen.» Willkommen sollen alle sein – Stammgäste ebenso wie Wiederkehrer und Neuentdecker. Zum Auftakt lud das Team gezielt die unmittelbare Nachbarschaft ein – eine Geste der Offenheit, die wirkt und den «Sonnenberg» auch im Quartier etabliert. Auch Gäste anderer Restaurants der Segmüller Collection finden nun hierher, viele von ihnen zum ersten Mal.

«Der ‘Sonnenberg’ soll wieder den Zürchern gehören», sagt Marilla Müller – und umreisst damit gleich das neue Konzept. Doch ein Haus mit solcher Geschichte weckt nicht nur Hoffnungen, sondern auch Erwartungen. In Zeiten steigender Preise und starker Konkurrenz ist die Rückkehr in die erste Reihe der Zürcher Gastronomie eine grosse Herausforderung.

Terrasse als Herzstück

Ein Neuanfang also – einer, der sich zunächst leise bemerkbar macht. Im Sommer soll das Interieur sanft aufgefrischt werden: dezente Farbakzente, kleine Modernisierungen. Doch in den warmen Monaten spielt sich das Leben ohnehin draussen ab – auf einer Terrasse, die zu den schönsten der Stadt zählt.

Auch in der Küche ist ein neuer Ton zu hören. Dort steht Michael Schneider (35), aufgewachsen in Witikon, verwurzelt in einer Gastronomiefamilie. Sein Vater kochte einst im Hotel Dolder, Schneider selbst lernte im «Baur au Lac», verfeinerte sein Handwerk im Hotel Widder und war Mitglied der Schweizer Koch-Nati – mit der er internationale Auszeichnungen gewann. Nach Jahren in der Spitzengastronomie suchte er eine andere Aufgabe und übernahm die Küchenleitung der «Krone» in Altstetten, einem Betrieb der Stiftung Arbeitskette.

Drinnen wie draussen ein Postkartenblick: Der Sonnenberg öffnet sich zur Stadt und zum Zürichsee.

Nach einer Auszeit auf Reisen konnte er dem Angebot, den Neuanfang an einem Ort mit Geschichte mitzugestalten, nicht widerstehen. «Mir gefällt die Herausforderung, die erwartungsvollen Gäste zu begeistern und zu überraschen.» Als Küchenchef kann er hier seine Philosophie verwirklichen: «Weniger Schnörkel, mehr Geschmack. Ich möchte, dass das Produkt im Mittelpunkt steht.» Dabei kocht er mit jener Mischung aus Bodenständigkeit und Leichtigkeit, die das Restaurant Sonnenberg prägen soll.

Schneider serviert weissen badischen Spargel mit luftig-buttriger Sauce Hollandaise – schlichte Perfektion. Die Spargel-Tarte Tatin, begleitet von einer Spargelglace und Bärlauch, akzentuiert mit einem Hauch Bergamotte, zeigt seine moderne Handschrift – verspielt in der Komposition, doch präzise in der Balance.

Ein Stück Zürich im Glas

Auch die Klassiker haben ihren festen Platz: Das Zürcher Kalbsgeschnetzelte, bis zur letzten Gabel zart und saftig, kommt mit goldbrauner, knuspriger Rösti und raffinierter Rahmsauce.

Beim Bürgermeisterstück überrascht Schneider mit einer Variation der Beilage – ein Härdöpfel-Eclair, gefüllt mit Kartoffelschaum und Trüffel, luftig und elegant. «Mich reizt das Spiel mit Aromen, Konsistenzen und Texturen», sagt Schneider. Das berühmte Kalbskotelett, eine Hommage an Jacky Donatz, begeistert Stammgäste. «Wenn Kenner sagen, mein Kotelett stehe dem Original in nichts nach, ist das ein grosses Kompliment», sagt Schneider stolz.

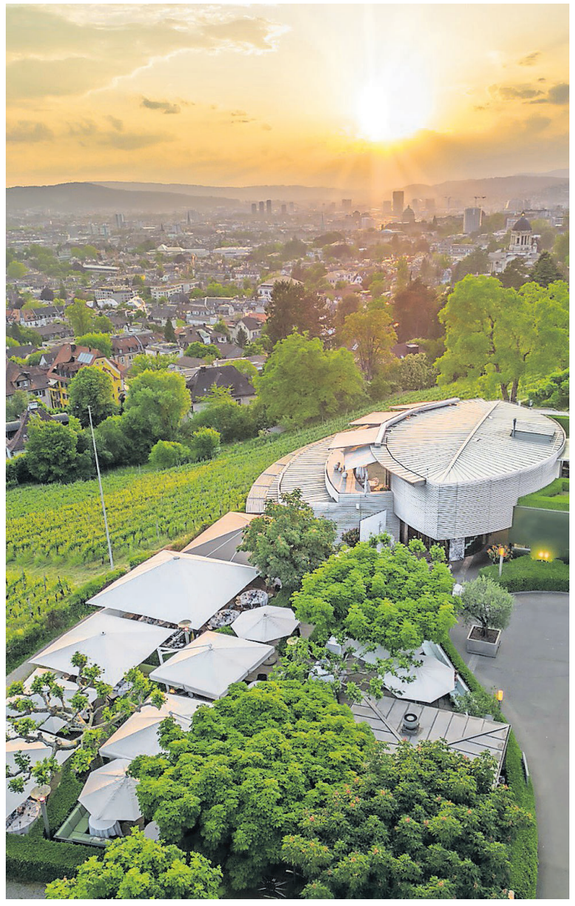
Hommage an Starkoch Jacky Donatz: Legendäres Kalbskotelett bleibt auf Karte.

Zum kulinarischen Erlebnis gehört auf dem «Sonnenberg» auch der Blick in den Weinkeller – ein Markenzeichen aller Häuser der Segmüller Collection. Besonders gepflegt wird die Schweizer Weinkultur. Der Schwerpunkt liegt auf Gewächsen aus heimischen Anbaugebieten, ergänzt durch internationale Spitzenweine. Besonderes Highlight: der Wein von den Reben, die direkt am Hang des Sonnenbergs gewachsen sind. Ein Stück Zürich im Glas.

Die Preise bilden die Qualität ab – gehoben, aber nicht abgehoben. Eine Zürcher Zunft Bratwurst mit Rösti kostet 29 Franken, das Sonntagsbraten-Menü ist erschwinglich. Was sich auf dem Teller zeigt, spiegelt sich auch in der Philosophie wider: Respekt für das Gewachsene, verbunden mit Mut zur Erneuerung. So lässt sich der ehemalige Privatclub im Obergeschoss für private Anlässe, Feiern und Business-Events mieten – mit eigenem Charme und spektakulärem Ausblick.

Der «Sonnenberg» soll jedoch nicht nur festlichen Anlässen vorbehalten sein. Das Haus lädt auch zum spontanen Besuch: Nachmittags locken Kaffee und Kuchen, auf der Terrasse ein Glas Wein mit «Plättli». Am Wochenende gibt es durchgehend warme Küche, und sonntags wird die Tradition des gemeinsamen Mehrgenerationen-Familienessens neu belebt – mit einem Drei-Gang-Menü rund um einen saftigen Sonntagsbraten.

Auch die Stimmung hat sich verändert. Früher umwehte den Sonnenberg eine gewisse Aura der Unnahbarkeit. Heute ist sie offener, einladender. Das liegt nicht zuletzt an der jungen, motivierten Mannschaft: Der Service ist aufmerksam, aber entspannt; formvollendet, aber nie steif.



Aufbruchsstimmung im Restaurant Sonnenberg. *Bilder: BEL/PD*

Michael Schneider und Marilla Müller gehören zu einer Generation, die Fine Dining nicht mehr als Frage der Inszenierung, sondern als Ausdruck von Handwerk und Haltung versteht. Dabei hilft es, dass die beiden mit der Philosophie der Segmüller Collection bestens vertraut sind: individuell, hochwertig, echt.

Vieles bleibt noch zu tun. Der Feinschliff des Hauses wird den Sommer über weitergehen. Was Marilla Müller und Michael Schneider dabei besonders am Herzen liegt: dem «Sonnenberg» nach bewegten Jahren wieder Kontinuität zu schenken. Aber eines spürt man schon jetzt: Der Sonnenberg ist auf dem besten Weg, seinen Platz in der Zürcher Gastronomie zurückzuerobern – charmant, selbstbewusst und endlich wieder zugänglich.

Weitere Informationen:
Sonnenberg Restaurant & Bar
Hitzigweg 15, 8032 Zürich
Telefon 044 266 97 97
www.sonnenberg-zurich.ch

Segmüller Collection

1999 eröffneten Markus und Daniela Segmüller an der Bahnhofstrasse ihr erstes Lokal: das Restaurant «Carlton» mit Bar im historischen Gebäude des einstigen Nobelhotels Carlton Elite. Damit legten sie den Grundstein für die Segmüller Collection – eine heute etablierte Gruppe von neun Boutique-Restaurants. Jedes mit einem eigenen, charakteristischen Konzept. Zum «Carlton» gesellte sich ein Tessiner Restaurant im selben Gebäudekomplex, das später zur «Bottega di Mario» wurde. Es folgten das traditionsreiche «James Joyce» und das Landhaus-Restaurant Adlisberg. Mit dem «Loft Five» an der Europaallee (2013), dem «Sablier» im The Circle am Flughafen Zürich (2020) und dem «Roof Garden» im Globus, bewiesen die Segmüllers ihr Gespür für urbanes, kosmopolites Flair. Jüngste Erweiterungen der Collection sind die legendäre «Bodega Española» und – seit Anfang 2025 – das Restaurant Sonnenberg. **BEL**

www.segmueller-collection.ch