Dachgarten für Gourmets

Gastronomie Ein fantastischer Blick über die Stadt, dazu eine Spitzenküche – diese unschlagbare Kombination bietet das Restaurant Roof Garden auf dem Dach des Globus-Kaufhauses. **Von Isabella Seemann**

Erst beim zweiten Schritt bemerkt man, dass die oberste Etage des Edelkaufhauses Globus nicht zum Showroom einer angesagten Interieurboutique übergeht, sondern in ein Restaurant, das die Inszenierungslust zelebriert. Zwei knallige Flamingos bilden mit ihren geschwungenen Hälsen ein Herz, die Essgruppen sind von ausgesuchter Eleganz, dazu Tapeten wie Kunstwerke – alles abgestimmt und doch sehr behaglich durch die florale Ambiance. Der Chic könnte in jede Weltmetropole passen. Paris, London oder New York haben längst erkannt, dass Luxuskaufhäuser eine ideale Nachbarschaft zur gehobenen Gastronomie bilden.

Seit der Übernahme durch das Zürcher Gastronomenpaar Daniela und Markus Segmüller vor vier Jahren hat sich das Restaurant mit Bar auf dem Dach des Globus an der Bahnhofstrasse zu einer festen Adresse für Genussfreudige entwickelt. Wenn unten die letzten Kunden an den Kassen stehen, laufen hier oben Küche und Bar noch lange auf Hochbetrieb. Zugang bietet das Warenhaus während der Öffnungszeiten über die Rolltreppen oder durchgehend bis Mitternacht ein Lift beim Seiteneingang Schweizergasse.

«Im Roof Garden begrüssen wir ein äusserst vielfältiges Publikum», sagt Geschäftsführer Basile Schneider. Für den 28-jährigen Gastgeber, in der Spitzengastronomie ausgebildet, «ist es besonders reizvoll, Schweizer Gastfreundschaft mit internationalen Standards zu kombinieren und den Gästen ein besonderes kulinarisches Erlebnis im Herzen der Stadt zu bieten.» Zu diesem Publikum gehören nicht nur Shopper und Fashionistas, die eine Pause bei Kaffee und Kuchen einlegen, sondern auch Geschäftsleute, die sich zum Business-Lunch treffen, beim Abendessen mischt sich die kosmopolite Kundschaft unter urbane Feinschmecker und bis Mitternacht bevölkern Ausgehfreudige die Lounge mit Bar. Schneider spricht von «Savoir Vivre» – nicht als Image, sondern «als tägliche Praxis».

Küchenchef Dominik Altorfer begeistert die Gäste im Roof Garden. *Bilder: PD*

Die Weite der Fensterfronten und die Terrasse entlang der Dachkante verstärken die Leichtigkeit des Seins. Doch spätestens bei den Amuse-Gueules zeigt sich, dass die wahre Attraktion hier nicht allein der Ausblick über die Dächer der Stadt und das extravagante Interieur ist, sondern die Küche des Schweizer Kochtalents Dominik Altorfer und sein Zugang zu Aromen und Geschmäcker. Als Sieger des Swiss Culinary Cup und Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft führt der 29-jährige Chef de Cuisine eine Brigade, die nicht bloss Rezepte reproduziert. «Selbst bei einem Klassiker überlege ich mir, wie man ihn noch verbessern könnte.» Bei einer Kürbissuppe denken viele ‹na ja›, «wir streben den Wow-Effekt an.» Die Suppe fliesst über eine Insel aus Kürbismus und süss-saure Kürbispickles – das zeigt, wie ernst Altorfer jeden Teller nimmt.

Lebensfreude auslösen

Sein Ceviche vom Kingfish, der gestern noch im Meer schwamm, ist perfekt austariert mit Tigermilch und Zitrusfrüchten – stimulierend und tiefgehend zugleich. Dabei setzt er nicht nur auf technisches Können. «Meine Kreationen sollen Lebensfreude auslösen», sagt Altorfer. Ein Satz, der sentimental wirken könnte, bis man ihn in der offenen Küche beobachtet: Hochkonzentriert, ohne Showeffekte, steht er vor dem Lavagrill und brät das Entrecôte Double. Ein innerer Zustand, den er mit den Worten beschreibt: «Wenn ich in den Flow gerate, überträgt sich das auf die Gerichte.» Das Röstaroma überlebt den Moment des Genusses und bleibt im Gedächtnis.

Das kuratierte Wine Pairing zum Diner lohnt sich aus zwei Gründen: Die ausgesuchten Weine aus der Segmüller-Sammlung ergänzen nicht nur jedes Gericht perfekt, sondern man lernt auch neue Weine kennen. Das Dessert, oh là là, erfüllt sein Versprechen: «Porn au chocolat» heisst das Soufflé mit heisser Schokoladencrème, dazu kontrastierend Vanilleglacé und Salzkaramell – haltloser Lebensgenuss.

Weitere Informationen:
Roof Garden Restaurant & Bar
Schweizergasse 11, 8001 Zürich
Telefon 044 521 77 77
roofgarden.ch

Stimulierend: Ceviche vom Kingfish mit Tigermilch und Zitrusfrüchten.

Silvesterdinner und Party im Restaurant Roof Garden

Glamour, Stil und Rhythmus: Unter dem Motto «The Golden Speakeasy» lädt der Roof Garden zum Silvesterdinner im Stil der rauschenden 1920er Jahre ein. Für ein kulinarisches Feuerwerk der Aromen sorgt das 3-Gang-Silvestermenü von Chef de Cuisine Dominik Altorfer. Mit schwungvollen Jazz-Tunes begleitet der renommierte Saxophonist G-SAX durch die frühen Abendstunden. Ab 23 Uhr beginnt im Roof Garden die Neujahrsparty, für die der Eintritt bereits enthalten ist.
Silvesterdinner «Velvet Rhythm», Mittwoch, 31. Dezember, von 17.30–20.15 Uhr (erstes Seating), Fr. 149.– / 199.– mit Wein (pP).
Reservation:
www.roofgarden.ch/de/silvester/