

# Mittagessen im FlorhofWo selbst das Essen gute Schwingungen hat

Die Eleganz im frisch renovierten Patrizierhaus mitten in Zürich setzt sich in den Gerichten im Restaurant fort. Der ideale Ort, um sich vom alten Jahr zu verabschieden.



Vor neugierigen Ohren geschützt: Die Pandemie zwingt den Florhof, weiter auseinander zu stuhlen.

Foto: Raisa Durandi

Es kommt vor, dass man sich an einem Ort von der ersten Sekunde an rundum wohlfühlt. Im Hotel Florhof ergeht es uns so. Es ist auf elegante Weise gemütlich hier. Man merkt dem Patrizierhaus aus dem 18. Jahrhundert eine gewisse Noblesse an: Der grosszügige Salon samt Bibliothek, der Kachelofen im Entrée, die Täferung im Restaurant – die Vorzüge des Hauses kommen seit der sanften Renovation in diesem Jahr noch besser zur Geltung.

Vor allem hat man nun mehr Platz, was meine Begleiterin und ich nutzen, um uns ausgiebig über die Wirrnisse dieses Jahres auszutauschen, ohne dass fremde Ohren zuhören können. Und da es frohe Ereignisse zu begiessen und andere zu löschen gilt, gönnen wir uns Champagner (16 Fr./Glas).

## Vegetarisches ist gut versteckt

Bei der Wahl des Essens wird es allerdings für meine vegetarische Freundin etwas schwierig: Fleischlose Gerichte sind rar auf der üppigen Karte. Sie entscheidet sich für den Wolfsbarsch an Verjus-Schaum, Ravioli mit Hecht Brandade und Trüffel-Schwarzwurzelgemüse (54 Fr.). Ich nehme das Entrecôte Bordelaiser Art mit Amarone-Risotto, Selleriecreme und Markbein-Brioche (56 Fr.), und ja, alles schmeckt genau so erlesen, wie es sich anhört.

Florhof, Zürich

[Infos ausblenden](#)

### **- Preis-Leistungs-Verhältnis**

Die Preise sind stattlich – aber die Gerichte jeden Batzen wert. Für die kleinere Geldbörse gibt es auch ein 2-Gang-Menü für 42 Franken oder ein 3-Gang-Menü für 51 Franken.

### **- Ambiance**

Der Schweizer Innenarchitekt Peter Young unterstreicht die Eleganz des Hauses mit dezenten Farben und unaufdringlichen Akzenten. Neu steht Gästen, die gern privat essen möchten, das Neptun-Zimmer mit Platz für acht Personen zur Verfügung.

### **- Service**

Freundlich, kompetent, unaufdringlich – und immer genau dann am Tisch, wenn man gerade etwas benötigt. So geht das!

### **- So kommt man mit dem ÖV hin**

Mit dem 3er-Tram oder dem Bus der Linie 31 gelangt man vom Hauptbahnhof direkt zur Station Neumarkt. Ab da sind es noch etwa zwei Minuten zu Fuss.

Hotel Florhof, Florhofgasse 4, 8001 Zürich

[Zur Website](#)

Die Textur der Gerichte, das Zusammenspiel der Gewürze lassen im Gaumen ein Bouquet entstehen, das mich in Begeisterung versetzt. Allein der Einstieg in unser Menü ist ein Gedicht: Ich bekomme eine Gänseleber-Crème-brulée mit Chutney als Gruss aus der Küche. «Wieso nur sind das immer so kleine Portionen?», sage ich zu meiner Freundin. Auch sie ist sehr zufrieden mit ihrer eigens für sie kreierten vegetarischen Variante.

Philosophieren bis zum Rausch

Der Champagner entfaltet langsam seine Wirkung, und als uns die Vorspeisen serviert werden – für meine Begleiterin eine Schwarzwurzelterrine im farbigen Gemüsemantel mit Mesclun-Kräutersalat (23 Fr.) und für mich eine Bisque-

Langustensuppe mit Wildlachs-Gyoza, eine Art asiatische Ravioli (22 Fr.) –, sind wir bereits leicht besäuselt.



Das Gespräch ist beim Thema Dankbarkeit angelangt und erreicht, inzwischen vom Rotwein angefacht (Enfant Perdu, Domaine des Enfants, 12 Fr./Glas), schwindelerregende Höhen. «Dir widerfährt genau das, was auf deiner Schwingung liegt – sei es positiv oder negativ», sagt meine Freundin im philosophischen Rausch. «Na, dieses Essen hat jedenfalls eine Top-Schwingung. Und der Wein auch», antworte ich darauf.

Das Dessert toppt die Schwingung des Hauptgangs sogar noch. Beim Nesselrode 2.0 mit Quitte (18 Fr.) wird aus der üblichen Vermicelles-Paste eine luftige Creme. Meine Freundin und ich sind uns einig: Wer das nahe Ende dieses verflixten Jahres mit einem solch deliziösen Essen feiert, kann nur auf eine Weise ins 2021 starten: positiv beschwingt.