

RESTAURANT RAZZIA (ZÜRICH) IM TEST



Das imposante Interieur des Restaurants Razzia. MARTIN GUGGISBERG

Gatsby-Feeling mitten im Seefeld

ZÜRICH. In den Räumlichkeiten des ehemaligen Kinos Razzia im Zürcher Seefeld wurde diesen Monat das gleichnamige Restaurant eröffnet.

Der erste Eindruck?

Das imposante Interieur mit Kronleuchtern und Deckenmalerei (inklusive einer überdimensionalen Stoffgiraffe) lässt Erinnerungen an «The Great Gatsby» und ausschweifende Partys wach werden. Der Service ist engagiert, aber manchmal auch noch erfrischend unbedarft.

Was bestellen?

Das frisch zusammengewürfelte Küchenteam zaubert schon wunderbar. Da alles noch neu ist, findet es manchmal die Zutaten nicht auf Anhieb, darum dauert es etwas. Der warme Ge-

müsesalat (16 Franken) ist eine gute Alternative für jene, die abends nicht gern roh essen. Ausgezeichnete Starter sind auch die Ravioli an Salbei (22 Fr.) und der Thai Beef Salad (25 Fr.). Als Hauptspeise empfiehlt sich das Entrecote (42 Fr.). Unbedingt den Blattspinat (Fr. 6,50) dazu probieren.

Mit wem hingehen?

Wer sein Date beeindrucken will, der muss unbedingt ins Razzia. Hier erwischt man mit etwas Glück auch einen Promi am Nebentisch. **car**

www.razzia-zuerich.ch

ADRESSE

Restaurant Razzia
Seefeldstrasse 82
044 296 70 70