

den verlaufenden Rampen, die zu den verschiedenen Ebenen des Restaurants führen, da ist nicht zuletzt das einem Kinobillett von einst nachempfunde «Razzia»-Visitenkärtchen.

Wer das «Razzia» zum ersten Mal betritt, wird erst mal baff sein. Was für ein Auftritt. Sehr New York. Eine riesige Giraffe (statt mit Fell mit Pied-de-poule-Muster) hat den Überblick über die 120 Plätze im zum Restaurant umfunktionierten Kinosaal. Geschäftsführer Stefan Roth, oder seine Mitarbeiterin, empfängt die ankommenden Gäste, fragt nach den Namen, um im Reservationsbuch nachzuschauen. Das «Razzia» ist nach der Eröffnung Mitte Mai innert weniger Tage zum «Place to be» geworden. Es scheint fast so, als hätte Zürich sehnsüchtig auf dieses Restaurant gewartet. Wobei zu sagen ist, dass man die Arbeit der Innenarchitektin Claudia Silberschmidt und ihres Ateliers nur bewundern kann. Die neoklassizistischen Malereien und die ebenfalls wieder freigelegten Fresken mit Motiven aus der griechischen Mythologie kombiniert sie mit englischen Textilien und Tapeten sowie opulenten, an Zirkuszelte erinnernden Empirelüstern. Das gesamte «Razzia»-Möbiliar wurde von Handwerkern extra gefertigt, die Esstische mit Holzbordüren genauso wie die Doppelkanapees oder die Lederstühle und Barsessel.

Wir waren schon mehrfach im «Razzia». Haben frühmorgens hier den Doppio Espresso (Fr. 6.50) und den Latte macchiato (Fr. 6.–) getrunken. Mittags an der Bar, zu der auch ein gut bestückter Weinshop gehört, die kleine Lunchkarte getestet – und waren mit dem Tuna-Carpaccio Asia Style (Fr. 28.–) und der Pizza mit Mozzarella, Rucola und Datterini-Tomaten (Fr. 26.–) mehr als zufrieden. Was aber bestellt man im «Zirkus», im eigentlichen Restaurant? Wo Rino Cariglia (früher: «Schloss Rapperswil») die Speisekarte zusammengestellt hat. Zur Vorspeise beispielsweise die Fischconsommé «St. Tropez» mit Pernod (Fr. 18.50), den Thai-Beef-Salad mit Entrecôte, Chili und Koriander (Fr. 25.–) oder die hausgemachten Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung (Fr. 22.–). Wir halten uns an Cariglias «Grand Cru Foie gras», zu der Birnenschnitze und dunkel geröstetes Ruchbrot gegeben werden (Fr. 21.–/38.–). Und freuen uns über das «Razzia»-Styling, das bis zum Geschirr durchgezogen wird: Ein grosses «R» ziert alle Teller. Bei den Hauptspeisen sehen wir neben Tatar und Lammcurry vieles vom Grill. Zigeunerspiess, Entrecôte,

Black-Angus-Filet, US-Tomahawk-Steak oder Kalbspaillard. Dazu wählt man eine der hausgemachten Saucen, Kräuterbutter, Curry-Mango-Chutney oder «Razziachurri». Wir bestellen einen Waadländer Pinot von Raymond Paccots Domaine La Colombe (2011, Fr. 58.–). Zum Wolfsbarschfilet mit Riesencrevetten an Currysauce (Fr. 36.–) und zum südafrikanischen Rocklobster (zwei Stück, Fr. 52.–) mit Ingwer, Peperoncini und Koriander. Das hat durchaus gepasst. Wie könnte man die «Razzia»-Küche umschreiben? Die Macher selber meinen: «Garten, aus aller Welt, italienisch, Grill, Specials.» wm

Seefeldstrasse 82, 8008 Zürich  
Fon 044 296 70 70  
[www.razzia-zuerich.ch](http://www.razzia-zuerich.ch)  
mo-sa 11.30–24 Uhr (Küche 11.30–14 & 18.30–22.30 Uhr), so geschlossen  
HG Fr. 32–61.50, Pizza 18–28

**h m t v**

**Zürcher Trendsetter: Rang 2**



## Razzia

### Zirkus

Die Kinovergangenheit im glamourös-eleganten «Razzia» ist für den Gast jede Sekunde spürbar. Da ist die Kinoleinwand hinter der Theke, da ist die begehbare Weinschatzkammer im alten Projektionsraum, da sind die an den Seitenwän-