

Abo Gastro-News der Woche

Frühlingserwachen in der Zürcher Gastronomie

Ein Spezialmenü von zwei Gourmetköchen, Happenings und Pop-ups in der Stadt: In der ersten Woche nach dem Öffnungsschritt ist in der Gastronomie einiges los.



Claudia Schmid

Publiziert: 20.04.2021, 17:48

0 Kommentare



Atomic Fritten in der Gotthard Bar



Aussen knusprig, innen weich: Pommes Frites von Hüsser und Diener.

Foto: Samuel Kürz

Wirklich weit sind Linda Hüsser und Meret Diener nicht gekommen: Nach ihrem Pop-Up Iklämmt in der Olé Olé Bar sind nur ein paar Häuser weiter gewandert. An der Langstrasse in der Gotthardbar verkaufen sie nach Käse-Sandwiches nun handgeschnittene Pommes Frites (9 Fr. pro Portion). Laut Angaben des Gastro-Duos handelt es sich um die knuprigsten und weichsten der Stadt.

Wie bereits bei «iklämmt» setzen die beiden Initiantinnen bei ihrem Take-Out namens Atomic Fritten (eine Anspielung auf die Nineties-Girlgroup) auf Schweizer Zutaten und machen alles selbst. Das Ketchup ist aus selbstgepflückten Tomaten vom letzten Sommer, die Mayo wurde mit Bärlauch vom Sihlwald veredelt. Cocktails wie der der Löwenzahnhonig-Smash mit Händöpfeler und Schweizer Weine löschen den Durst.

Langstr. 63, 8004 Zürich, 22. April bis 29. Mai, Di-Fr 17-22 Uhr, Sa 12-18 Uhr www.atomicfritten.ch