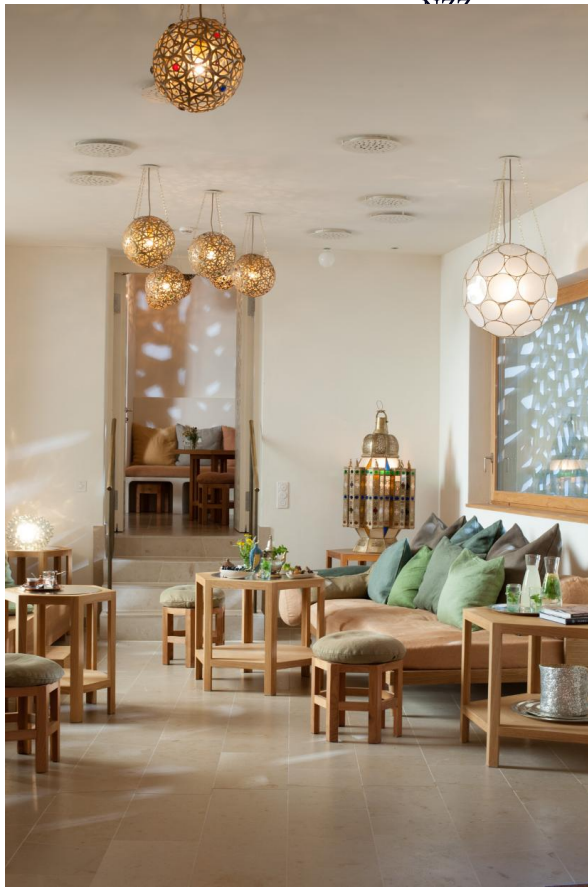


Kochen & Geniessen

Bellevue



LOKALTIPP

Salon im Hammam Basar, Zürich

Oliver Schmuki | Lokaltipp
4.10.2016

Nach der Verwöhnung im Hammam kann sich der Gast auch kulinarisch in den Orient entführen lassen.

Selbst ohne vorhergehenden oder anschliessenden Hammam-Besuch oder Massage-Termin lohnt sich ein Besuch der Räumlichkeiten des «Hammam Basar» direkt am Patumbah-Park. Der «Salon» – eine Oase für die gestresste Bürolisten-Seele – hält nämlich ein kulinarisches Angebot bereit, das stets frisch zubereitet ist und optisch den Vergleich mit den schönsten Food-Blogs des Landes in keiner Weise zu scheuen braucht.

Der «Hammam-Salat» mit Kichererbsen, Fenchel und Granatapfelkernen (Fr. 18.50), die mit wortwörtlich feinstem Teig gefertigten Yufkataschen mit Schafskäse- oder Spinatfüllung, der süss-würzige Möhrendip, die knusprigen Falafel mit Tahinasauce (je 7Fr.), der

Gemüse-Eintopf von der Tageskarte (15 Fr.) – alles strotzt nur so vor Farbe, frischen Kräutern und biologischen vegetarischen (zum Teil veganen) Produkten. Was oftmals gern gesagt wird, trifft hier absolut zu: Die Liebe, mit der das Essen zubereitet wird, ist bei jedem Bissen spürbar. Das merkt auch jedes Kind.

Facts

WAS

«Nomadenfrühstück», orientalische Picknicks im Patumbah-Park (von Frühjahr bis Herbst) und durchgehend warme, gesunde vegetarische Bio-Küche.

FÜR WEN

Für Familien, Gruppen – und natürlich für Besucher des wohl stilvollsten Hammams Zürichs.

WO

Mühlebachstrasse 157–159, Zürich, geöffnet täglich 10–22.30 Uhr Tel. 044 382 90 60; hammambasar.ch

Mehr aus Kochen & Geniessen Mehr aus NZZ Bellevue

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet