Datum: 11.12.2024

Bellevue NZZ
8021 Zürich

https://bellevue.nzz.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 650'000
Page Visits: 925'000

Web Ansicht

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571.095

Referenz: 94275814
Ausschnitt Seite: 1/4

News Websites

Weihnachtsessen zum Mitnehmen: 9 Adressen in der Schweiz

Weihnachten ist nicht nur das Fest der Freude, sondern auch jenes des Essens. Wer nicht selbst schälen und filetieren will, kann sich Speisen bei Restaurants, Caterern oder Hotels abholen oder liefern lassen.

2024-12-11, Wolfgang Fassbender

Manche beginnen bereits Ende November, das selbst zu kochende Weihnachtsmenu vorzubereiten. Sie wälzen Rezeptbücher, stellen Einkaufslisten zusammen, reservieren sich besondere Stücke beim Metzger und machen die Weinhändler auf der Suche nach alten Jahrgängen unsicher. Ihnen mit Catering zu kommen, wäre sinnlos – und ausgehen wollen sie an den Feiertagen auch nicht. Andere fürchten sich vor dem Kochen und Backen, dem Auftragen und Abspülen an den angeblich ruhigsten Tagen des Jahres. Andererseits wollen sie auch nicht unendlich viel Geld in Restaurants investieren oder finden ihre Lieblingsbeiz womöglich an Heiligabend geschlossen.

Zum Glück gibt es To-go-Angebote. Es sind nicht mehr ganz so viele wie vor vier Jahren, als unzählige Lokale pandemiebedingt das Metier wechselten. Aber immer noch existieren Hotels, Restaurants, Ghost-Kitchens und andere Spezialisten, die sich an Weihnachten, davor oder danach etwas einfallen lassen. Ob Gans, Sushi, ob zum Abholen oder zur Lieferung: Hauptsache, man ordert zeitig und bestellt nicht erst wenige Stunden bevor die Bescherung startet.

«Marriott», Zürich: Turkey to go

Auf dieses Hotel kommt man nicht sofort, wenn es Catering zur Weihnachtszeit sein soll, hier ist eher die Klasse des hauseigenen thailändischen Restaurants White Elephant sprichwörtlich. Doch noch bis zum 26. Dezember heisst es wahlweise Turkey oder Gans to go. Die Preise sind (erstaunlicherweise) identisch, nämlich 230 Franken für ein ganzes Tier, Beilagen kosten extra. Bestellungen bitte drei Tage im Voraus, damit sich die Küche um den Einkauf kümmern kann.

«Sonne», Zürich: Geflügel zum Mitnehmen

Für ihre grandiose Lage am See hat sich die «Sonne» einen Namen gemacht. Dass hier allerdings auch festliche Stücke zum Mitnehmen angeboten werden, weiss selbst an der Goldküste noch nicht jeder. Bis zum 26. Dezember kann man sich den gefüllten Truthahn oder die ebenso sorgfältig gestopfte Gans für jeweils vier Personen abholen – für 190 beziehungsweise 240 Franken pro Vogel. Beilagen, Vorspeisen und Desserts gehen extra.

«Dolder», Zürich: Gans für alle

Der Vogel zum Abholen hat sich bewährt im «Dolder» – trotz der Tatsache, dass man hier 348 Franken für den ganzen Vogel berechnet, was ja verglichen mit anderen Anbietern viel ist. Vier bis sechs Personen werden allerdings satt, Beilagen und «Dolder»-Isoliertasche sind schon inkludiert. Und weil Heiko Nieder, der Küchenchef des Gourmetrestaurants, ja sowieso alle kulinarischen Aktivitäten des Hauses überblickt, ist Qualität garantiert.

«Gourmetbox», Bern: Seitan oder Entrecôte?

Das Business der «Gourmetbox»-Versender ist bekanntlich noch jung, sammelt gerade Erfahrungen. In der Berner « Gourmetbox» kann man erleben, wie kreativ es in der Branche bereits jetzt zugeht. Die Feiertagsbox enthält als Hauptgang wahlweise Rindsentrecôte an Kalbsjus oder gebratenes Seitan-Medaillon im Pfeffermantel mit Bitterorangenjus. Noch gourmetmässiger klingt das Dessert: dunkles Maracaibo-Schoggimousse mit Kiwicoulis, vergoldetem Mandelkrokant (!) und Vanilleöl; eine Kochanleitung gibt es dazu. Wer nicht auf den Lieferdienst bauen will, holt sein Essen selbst in Bern ab. Kostenpunkt: 81 oder 84 Franken pro Menubox.

«Krone», Zürich: Paella für Zuhause

Für ungewöhnliche Ideen hat sich die «Krone» in Sihlbrugg schon lange einen Namen gemacht. Auch das Weihnachtsangebot – zu bestellen bis zum 20. Dezember, abzuholen am 24. – ist nicht von der Stange. Gourmets können sich entscheiden zwischen Hackbraten mit Piemonteser Haselnüssen und Kalbsrücken aus dem Holzofen,

sie können gelbes Curry oder Paella (mindestens vier Personen) erbitten. Nach dem Hauptgang empfiehlt sich das, was kaum einer anbietet in der Deutschschweiz: hausgemachter Panettone. Preise? Individuell.

«Kitchen Republic», Zürich: Sushi für den Stephanstag

Fisch mit Reis statt Ente und Lebkuchen mit Glühwein? Für manche wäre allein die Vorstellung ein Sakrileg, für andere ist es eine unkonventionelle Idee. Letztere können sich in der «Kitchen Republic» an Sushi versuchen. Ob die limitierte Weihnachtsbox am Stephanstag noch verfügbar sein wird, ist zum Zeitpunkt der Recherche für diesen Artikel nicht klar, aber geöffnet ist das Restaurant an diesem Tag – an Heiligabend und am Weihnachtstag indes nicht.

«Heini», Luzern: Rahmtorte und Steinpilzrisotto

Süsses muss sein an den Feiertagen. Warum nicht selbiges gleich mit Salzigem verbinden und statt eines Restaurants oder Hotels eine Konditorei als Take-away-Adresse in Erwägung ziehen? Bei «Heini» in Luzern gibt es beides: die berühmte Treichler-Kirschtorte oder den ebenfalls empfehlenswerten Weihnachtsstollen und daneben Poulet süss-sauer mit Basmatireis (am 24. Dezember) oder Steinpilzrisotto am (26. Dezember). Natürlich nur, solange der Vorrat reicht!

Das Truthahntaxi in Zug

Im Zuger «Park Hotel» lässt man sich in kulinarischer Hinsicht häufig etwas einfallen. Zwar liefert das Taxi nur im Kanton Zug, doch wer von ausserhalb kommt, kann den Truthahn auch im Hotel abholen – und bekommt dann als Bonbon für seine Mühe noch eine Flasche Rotwein geschenkt. Mit mindestens vier Personen wird kalkuliert, was einen Pro-Kopf-Preis von 42 Franken bedeutet. Bratensauce ist inkludiert, Beilagen wie Marroni und Rotkabis kosten extra. Zu einer Erweiterung der Bestellung um den hausgebackenen Apple-Pie als Dessert wird hiermit ausdrücklich geraten.

«Die Steinhalle», Bern: Für Silvester vormerken

An Weihnachten gibt es zwar kein Mitnahmeangebot, an Silvester aber schon: In der «Steinhalle» kann man sicher sein, dass alles mit Kreativität zubereitet ist. In diesem Jahr stehen Wolfsbarsch mit Vin-Jaune-Sauce, acht Wochen gereiftes Rindsentrecôte oder ein Dessert aus Birne, Vanille, Sesam und Yuzu auf dem Programm. Abzuholen ist der kulinarische Feiertagsspass am 31. Dezember im Austausch gegen 89 Franken pro Person.

Garantierte Qualität: Der Vogel zum Abholen vom «Dolder». PD

Der «Dolder»-Vogel kommt mit Beilagen und Isoliertasche. PD

Bellevue NZZ
8021 Zürich

https://bellevue.nzz.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 650'000
Page Visits: 925'000

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571.095

Referenz: 94275814
Ausschnitt Seite: 4/4

Man bezahlt einen fairen Preis für den Silvesterschmaus von der «Steinhalle». Anders Stoos