



Hoch empor ragt im Züricher Stadtteil Oerlikon das „Swissôtel Zürich“ mit seinen 347 Zimmern und Suiten. Ganz oben in der 32. Etage ist der großzügige Spa mit Infnitiv-Pool beheimatet. Eine prachtvolle Aussicht über die Kantonshauptstadt ist garantiert.

## Restaurant Le muh, Swissôtel Zürich

# Die Zürcher Verführung

Sascha Friedrichs kocht im Restaurant „Le muh“ im „Swissôtel Zürich“ großartig auf. Seine „New Le muh“ zieht die Genießer ins legere Schweizer Restaurant im Stadtteil Oerlikon. Wir erlebten den Küchendirektor in Top-Form und erneuern unsere Höchstbenotung auch an der neuen Wirkungsstätte.

Sascha Friedrichs mag die Abwechslung. Gestern noch Berlin (Restaurant Tim Raue Studio), heute Zürich. Der gebürtige Sachsen-Anhalter scheint jede Herausforderung mit Leichtigkeit anzunehmen. Auf dem Weg zu seinem ganz persönlichen kulinarischen Aufstieg erobert er offenkundig die Herzen der Genießer allerorten im Sauseschritt. Seit Frühjahr 2016 bekleidet Friedrichs die Position des Executive Chefs im renommierten „Swissôtel Zürich“, dem

höchsten Hotel (insgesamt 347 Zimmer und Suiten) der Kantonshauptstadt am Zürichsee. Sein kreatives Reich ist das kürzlich mit dem „Senses Culinary Award“ ausgezeichnete Restaurant „Le muh“. Tatkräftig unterstützt wird er dabei von À-la-carte-Küchenchef René Gottwald und Bankett-Küchenchef Marc Helbig. Wir sind in erster Linie wegen Sascha Friedrichs' pointierter Aromenküche in die Schweiz gereist, notieren am Rande aber wohlwollend, dass sämtliche

kulinarische Ambitionen im Swissôtel Zürich einen hohen Grad an Nachhaltigkeit und Exzellenz markieren. Wo immer der hochtalentierte Sascha Friedrichs bisher wirkte, sei es im fernen Dubai („Burj Al Arab“), in der Traditionskaderschmiede „Erbprinz“ in Ettlingen oder im Berliner „A Choice“, um nur drei ausgewählte Stationen zu nennen, verstand er es meisterhaft, Regionalität mit Weltläufigkeit harmonisch zu einem komplexen Gesamtgenusserlebnis zu vereinen. In Zürich ist das nicht anders.

## Schweizer Küche

Das Konzept ist wegweisend und trifft mit seiner Philosophie der ehrlichen, dabei kreativen und zeitgemäß nachhaltigen, saisonalen Regionalküche den Geschmack der Zürcher und der internationalen Gäste. Wo immer es die hohen Qualitätskriterien erlauben, arbeiten Friedrichs und Co. mit lokalen Lieferanten, Produzenten und Erzeugern zusammen. Die Qualität der Nähe ist ein Gütesiegel der Küche, die moderne Interpretation der traditionellen Schweizer Küche ein Spagat, den die Brigade unter Führung Friedrichs virtuos beherrscht. Ihm zur Seite steht F&B-Manager Michael Weber, der seit August 2016 im denkmalgeschützten und aufwändig aufgefrischten Swissôtel Zürich in leitender Funktion arbeitet.

Wer in dem stilvoll eingerichteten „Le muh“ genussvolle Stunden auf Top-Niveau erleben möchte, der wird, zusätzlich zu der traditionellen „Le muh“-Karte, mit großer Freude Friedrichs Beitrag zur „New Le muh“ goutieren. Von leichter Hand inszeniert der Cuisinier das jeweilige Grundprodukt, flankiert es mit wenigen handverlesenen Komponenten. Unser Testmenü eröffnete verheißungsvoll mit „Rindertatar/Saurem Gemüse/Oona Kaviar/Parmesancreme/Basilikumkresse“. Ein erstes lukullisches Aha-Erlebnis, weil der Schweizer Klassiker Tatar perfekt der Moderne angepasst wurde. So leicht und so erfrischend im kontrastierenden Gaumenspiel der Aromen, dass man zu dieser Spielart nur gratulieren kann. Das mild mit Piment d'espelette

Das „Le muh“ ist das kreative Genussrestaurant im Swissôtel. Hier zelebriert die Kochbrigade ihre Spielart der „Neuen Schweizer Küche“.

abgeschmeckte Tatar vom Simmentaler Rind korrespondierte vorzüglich mit der Parmesancreme und dem Oona Kaviar, dem ersten und einzigen echten Schweizer Alpen-Kaviar aus dem Tropenhaus Frutigen. Was folgte, notierten wir ebenfalls auf sicherem Dreisonnen-Niveau: Zunächst „Kalbsbacke/Staudensellerie/Apfel/Belper Knolle“. Ein exzellenter Gang. Die Backe hatte Friedrichs für 9 Stunden bei 80 Grad Temperatur im Wasserbad sanft gegart und ihr mit dem geraspelten Schweizer Hobelkäse in Trüffelform namens Belper Knolle ein kraftvolles Topping beigefügt. Hernach begeisterte uns die Komposition „Flusskrebse/Wassermelone/Cipriani-Sauce/Vinaigrette/Vene-Kresse“. Nicht minder betörend war der nachfolgende Gang „Blaukraut/Lila Curry/Rebhühnei/Schwarzer Trüffel“. Zum Hauptgang brachte uns der aufmerksame und charmant agierende Service „Lamm/Pfifferling/Blumenkohl/Perlzwiebel/Crispy-Graupen“. Auch hier ließ Friedrichs keinerlei Schwäche erkennen. Auf dem



à point gebratenen Lamm befand sich eine roh gratinierte Schalottenkruste, die als Geschmackskatalysator trefflich ihren Dienst tat. Abermals ganz großes Gaumenkino. Das süße Ende bescherte uns in verschiedenen Texturen „Weinbergpfirsich/Bronte-Pistazie/Nougat/Balsam-Kaviar/ Bisquit“. Alles in allem: Eine tadellose Performance, die wir mit unserer Höchstbenotung quittieren.

Ingo Schmidt ■



Zwei Protagonisten für die genussvolle Zürcher Verführung: Küchendirektor Sascha Friedrichs und F&B-Manager Michael Weber.

## Kostproben



„Rindertatar/Saures Gemüse/Oona Kaviar/Parmesancreme/Basilikumkresse“, „Kalbsbacke/Staudensellerie/Apfel/Belper Knolle“, „Lamm/Pfifferling/Blumenkohl/Perlzwiebel/Crispy-Graupen“ und „Weinbergpfirsich/Bronte-Pistazie/Nougat/Balsam-Kaviar/ Bisquit“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT



## Restaurant Le muh Swissôtel Zürich

SchulstraÙe 44, CH-8050 Zürich  
Tel.: +41 (0)4317-3111  
zurich@swissotel.com  
www.swissotel.de/hotels/zurich/  
www.lemuh.ch

General Manager: Kevin Furrer  
F&B-Manager: Michael Weber  
Executive Chef: Sascha Friedrichs  
Küchenchef à la carte: René Gottwald  
Küchenchef Bankett: Marc Helbig

Service: Ausgezeichnet  
Weine: Sehr gut  
Ambiente: Modern