

3. RANG: RESTAURANT SPICE



Den Rigiblick hat man hoch über den Dächern Zürichs. Deshalb heisst das hier liegende Hotel auch Hotel Rigiblick. Neben dem wundervollen Ausblick über die Stadt bis zu den Alpen gibt es hier ein Restaurant mit Namen Spice, das es jederzeit mit der Aussicht aufnehmen kann. Denn hier kocht

seit kurzem ein sehr begabter junger Koch: Christian Nickel. Er hat es geschafft, sich im Zürcher Gastro-Ranking weit nach oben zu kochen.

Im mit 16 Punkten und einem Stern ausgezeichneten Fine-Dining-Restaurant Spice verschmelzen kulinarische Einflüsse von Nah und Fern zu einer ausbalancierten kulinarischen Weltreise. Auf die Gäste, die von weit her anreisen, warten überraschende, inspirierte Kreationen. Das englische Wort Spice steht hier für eine prägnante, würzige Küche, die durch ihre Leichtigkeit überrascht. Christian Nickel bezieht seine Produkte, wenn möglich, bei regionalen Qualitätsproduzenten.

Die Ausstattung ist edel und elegant. Das Lokal bietet ausreichend Platz und wemns schön ist, wird sich niemand bitten lassen, draussen auf der Terrasse zu speisen – mit einmaligem Panoramablick. Aufgetischt werden drinnen wie draussen Gerichte, die es in sich haben. Zum Beispiel Langoustine mit Jasmin, Gurke und Sesam; Entenleber mit Pfirsich, Trüffel und Brioche; Taube mit Randen, Himbeeren und Senf; oder Schmorbraten-Ravioli mit Steinpilz und Zitrone. Kein Wunder, dass Nickel, der das Restaurant Spice gemeinsam mit seiner Schwester Julia führt, schon nach kürzester Zeit gastronomisch geadelt wurde!

Restaurant Spice

Germaniastrasse 99
8044 Zürich
+41 43 255 15 70
www.restaurantrigiblick.ch

Best Product: Gänseleber mit Kaiserhummer, Pilzen auf Gemüsebeet

