







IL BACIO D'ITALIA

die das Besondere lieben! Ein exklusives Ristorante hat neu seine Türen geöffnet. Auf historischem Klosterfundament, beschützt von der 700 Jahre alten gotischen Augustinerkirche, finden Sie es nur einen Steinwurf von der eleganten Zürcher Bahnhofstrasse entfernt. Der davor liegende Münzplatz ist in den warmen Monaten der ideale Ort für das «Ristorante la Piazza». Hinter Klingler's Ristorante überrascht den Gast eine Trouvaille, Klingler's Orangerie. Eine gedeckte gemütliche Terrasse, die am Abend den romantischen Blick auf die Kirche und einen kleinen Platz mit einem alten Brunnen freigibt. Der Münzplatz erzählt eine jahrhundertealte Zürcher Geschichte, in der die einstige Münzprägeanstalt ein wichtiger Protagonist ist. Ein gutes Omen, passt doch die Geschichte zum Auftrag der ebenfalls in diesem Gebäude beheimateten Privatbank Julius Bär. Das Restaurant war einst als Café Münz mit seinen Tinguely-Skulpturen ein beliebter Treffpunkt. Der Zürcher Unternehmer und langjährige Mitarbeiter der Konzernleitung der Lindt & Sprüngli AG Hansjürg Klingler bürgt mit seinem persönlichen Schriftzug und Namen für das mediterrane Konzept einer leichten innovativen Küche, präsentiert mit vollendeter Gastfreundschaft. Für die Innenarchitektur konnte Hansjürg Klingler das Einrichtungshaus Rosenbohm aus Oldenburg gewinnen. Das Konzept zeitloser Eleganz und kompromissloser Qualität namhafter internationaler Labels repräsentiert den Zeitgeist einer anspruchsvollen Klientel. Der Innenausbau aus Holz wurde von dem Superteam der Firma Bertschinger, Rüti, bis ins kleinste Detail perfekt geplant und ausgeführt. Der Unternehmer konnte ein hoch motiviertes Gastgeber-Team aus dem Tessin für sein Projekt gewinnen. Die jahreszeitlich orientierte Küche von Pietro Cucco verspricht Abwechslung und Genuss pur. Der Bestseller der Speisekarte ist der «Insalata di astice alla Pietro» gefolgt von der «Trilogia di tartare» oder den «Spaghetti alla chitarra». Lassen Sie sich von einer «Sogliola grigliata» oder einem köstlichen Kalbskotelett aus dem Muotathal verführen und verpassen Sie auf keinen Fall il dolce. Vielleicht ein «Tortino fondente con gelato alla vaniglia» oder das luftig-leichte «Il bacio d'italia»!

Zürich ist die Stadt für Gourmets und Geniesser, ein Ort für Menschen,







Chef Pietro Cucco

Pietro Cucco (Bild rechts) erbte die Passion für die Küche von seiner Mamma. Das erste Risotto kochte Pietro ganz alleine mit sechs Jahren. Damit war sein Weg als Chef vorgegeben. Die Hotelfachschule wurde zum erstklassigen Sprungbrett, um in den besten Häusern, wie dem Richmond in Genf, dem Zuma und dem L'Anima in London, Karriere zu machen. «My kitchen is funny, serious and simple», lacht der Multikulti-Chef. Selbstverständlich kocht Pietro mit Produkten von erstklassigen Schweizer Lieferanten wie der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal oder dem renommierten Fischhändler Dörig. Die Gemüse und Kräuter von der alteingesessenen Firma Reust bringt, wenns brennt, der Chef auch mal höchstpersönlich. Selbstverständlich sind alle Pastagerichte fatto in casa und noch selbstverständlicher schwingt die gesamte Brigade die grün-weiss-rote Flagge Italiens. Viva la cucina e viva il gusto.











PUBLIREPORTAGE













Pietro Prestito (Bild oben) bezeichnet sich selbst lachend als sizilianischen Schwaben. Die unvergleichbare Liebenswürdigkeit eines Süditalieners hat er von seinen Eltern geerbt, die deutsche Akkuratesse in der Schule gelernt. Es könnte keinen perfekteren Mix für das vollendete Profil des Gastgebers im mediterranen Klingler's Ristorante geben! Für Pietro ist der Wunsch des Gasts ein Kredo. Hier ist der Gast König. Sie können ganz sicher sein, bei Ihrem zweiten Besuch kennt Pietro Prestito Ihren Namen und alle Ihre Vorlieben. Die Jahre bei Brigitte und Roland Jöhri im Talvo in St. Moritz haben ihn ebenso geprägt wie die an der Seite von Ivo Adam im Seven in Ascona. In Zürich fühlt er sich mit seiner jungen Familie zu Hause. Er mag die Stadt, die Zürcher und die pulsierende Geschäftigkeit. Wein ist ein wichtiges Thema im Klingler's Ristorante. Die Lektüre der Weinkarte entführt Sie zu den spannendsten Winzern und Domaines in Italien, Frankreich und Spanien. Pietro kennt alle Produzenten, die Traubensorten und die Assemblagen und selbstverständlich auch die besten Jahrgänge. Verlassen Sie sich auf seinen Rat. 17 weisse und rote Magnums im Offenausschank erlauben vollendeten Weingenuss glasweise. Fragen Sie ihn, es wird ein Lächeln in sein Gesicht zaubern. Benvenuti, con piacere!















RESERVIEREN SIE IHREN TISCH BEI PIETRO PRESTITO PERSÖNLICH

Telefon: 0041 (0)43 321 22 22 oder E-Mail: contact@ristorante-klinglers.ch Münzplatz 3, CH-8001 Zürich

Weitere Informationen und die gesamte Wein- und Speisekarte finden Sie unter www.ristorante-klinglers.ch





Schreinerei, Holzbau, Küchenbau, Architektur, Wohnen