Abo **Casi Casa in Zürich**

Im früheren Kosmos schlägt neu das lateinamerikanische Herz der Stadt

Im Kreis 4 geht es auf kulinarische Entdeckungsreise: von mexikanischen Tamales bis argentinischem Rind.

Mathias Möller

Publiziert: 05.08.2025, 11:02

Einmal quer durch Lateinamerika: Im Casi Casa wird multikulturell gekocht.

Foto: Rahel Zuber

In Kürze:

- Das neue Restaurant Casi Casa bietet lateinamerikanische Küche in entspannter Atmosphäre.
- Die Speisekarte führt Gäste kulinarisch von Mexiko bis nach Argentinien.
- Besonders überzeugt das perfekt zubereitete Ribeye mit hausgemachter Chimichurri-Sauce.
- Süsse Nachspeisen wie Vulkankuchen mit Dulce de Leche runden das Angebot ab.

Auf den T-Shirts des Service-Personals steht «Nuestra Cultura», unsere Kultur. Ob es eine Anspielung auf das alte Kulturhaus Kosmos ist? Mit dem Casi Casa ↗ ist an der Lagerstrasse 104 neues Leben eingezogen. Hier wird die Ess- und Trinkkultur diverser mittel- und südamerikanischer Länder zelebriert. Wer allerdings karnevaleskes Rambazamba à la Rio de Janeiro erwartet, täuscht sich.

Das Ambiente verströmt eine erfreuliche Gelassenheit: die rot gestrichene Decke, die zurückhaltende Beleuchtung, die unaufdringliche Latin Music. Der Raum ist grosszügig gestaltet, zur Lagerstrasse hin steht eine Couch-Ecke vor der Bar, der Raum ist mit Sukkulenten aller Art aufgelockert.

Die grosse Bar unter der Treppe versorgt die Kundschaft mit Drinks vom Biermixgetränk Michelada bis zum Cocktail-Klassiker Pisco Sour.

Foto: Rahel Zuber

Ein Beamer wirft wechselweise Ausschnitte aus Telenovelas, den südamerikanischen Seifenopern, oder aus alten Fussballspielen (mit Maradona, natürlich) auf die Betonwand.

Hinter dem Casi Casa steht das Gastro-Unternehmen Damn Delicious, das in Zürich bereits das Weisse Rössli in der Enge sowie das Coffee & Plants im Sihlcity betreibt.

Eine Speisekarte wie eine kulinarische Fahrt entlang der Panamericana

Von morgens bis in die Nacht empfängt das Casi Casa Gäste, entsprechend gibt es ein Angebot für Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie eine Snack-Karte für zwischendurch. Am Wochenende wird gebruncht. Die Speisekarte liest sich wie eine kulinarische

Fahrt entlang der Panamericana: Tamales finden sich dort, Arepas, Tacos natürlich, aber auch Ceviche und argentinisches Rindfleisch.

Wo andernorts eine zu grosse Vielfalt überfordert, ist hier schon die Wahl der Gerichte eine kleine Entdeckungsreise. Wir entscheiden uns für die Ceviche Peruano Alpino (24 Fr.) und den Pulpo del Fuego (23 Fr.) als Vorspeise. Der Oktopus ist grilliert und wird auf einem Bett von braunem Bohnenmus serviert – ein wärmendes Gericht an diesem verregneten Tag.

Wohlig-wärmend: Der grillierte Pulpo auf dem Bohnenmus.
Foto: Rahel Zuber

Die Ceviche vom Zander mit Mango, Mais und Süsskartoffel schmeckt frisch und bietet ansprechende Texturen, der Fisch hätte für unseren Geschmack allerdings etwas länger eingelegt und somit mürber sein können. Zu beiden Vorspeisen passt die Michelada (8 Fr.), das Mixgetränk aus Bier, Limette und etwas Chilisauce, hervorragend.

Als Hauptgang wählen wir neben dem «Ojo de Agua»-Ribeye (46 Fr.) das Tamal con Queso (20 Fr.). Das Rind wird in Tranchen geschnitten und mit einer grillierten Zitrone und Chimichurri, der südamerikanischen Kräuter-Sauce, angerichtet. Das Fleisch ist – ohne dass wir gefragt wurden – medium rare gebraten und ein Genuss. Die Tamal ist ein Maisteig, der im Pflanzenblatt eingehüllt gedämpft wird. Das Ergebnis ähnelt in seiner Mastigkeit der Polenta.

In dieser vegetarischen Variante mit Käse und einer Mole – einem dicken Brei aus Kürbiskernen – fungiert sie als reichhaltige Beilage zum Fleisch. Die Mole ist würzig, mit kräftigen Rauchnoten. Hier hätten wir uns etwas mehr Finesse gewünscht. Den Hauptgang runden wir mit dem fruchtigen Blanc de Noir vom Weingut Christen aus Schaffhausen ab.

eatwith_an und **casicasa.ch**
Zürich, Switzerland

Profil ansehen

Auf Instagram ansehen

Mehr auf Instagram ansehen

Gefällt 798 Mal

Kommentieren ...

Eigentlich sind wir zu diesem Zeitpunkt gut gesättigt, dennoch wagen wir einen Blick in die Dessertkarte. Kurz darauf stehen ein Vulkankuchen (12 Fr.) und eine Portion Churros (10 Fr.) auf dem Tisch. Aus dem Küchlein läuft beim Anschneiden die süsse Caramelcreme Dulce de Leche, deren Wärme von der dazu gereichten Haselnuss-Mascarpone-Glace kontrastiert wird. Die Churros sind handlich kurz geschnitten und werden in eine würzige Kaffee-Schokoladen-Sauce getaucht. Dieser Abschluss lässt uns zufrieden und pappsatt zurück – den Heimweg treten wir zu Fuss an.

Auf einen Blick

Preis: Die Preise bewegen sich im Rahmen dessen, was in Zürich zu erwarten ist. Die vegetarische Hauptspeise ist vergleichsweise günstig.

Getränke-Auswahl: Es gibt eine breite Auswahl an Weinen und Cocktails, aber auch alkoholfreien Optionen.

Service: Das Personal ist aufmerksam und gut informiert über Speisen und Getränke.

Der perfekte Ort für: Eine Entdeckungsreise von Teller zu Teller.

Casi Casa, Lagerstrasse 104, 8004 Zürich; Mo–Do 9 bis 24 Uhr, Fr 9 bis 1 Uhr, Sa 10 bis 1 Uhr, So 10 bis 24 Uhr; casicasa.ch ↗

Für unsere Restaurantkritiken besuchen wir die Gaststätten anonym und unangekündigt.

NEWSLETTER

Zürich heute
Erhalten Sie ausgewählte Neuigkeiten und Hintergründe aus Stadt und Region.
Weitere Newsletter

Angemeldet

Mathias Möller schreibt als Mitglied des Teams Stadtleben im Zürich-Ressort hauptsächlich über Kulinarik, Trends rund um Essen und Trinken und die Zürcher Gastronomie-Branche. Mehr Infos

Fehler gefunden? Jetzt melden.

4 Kommentare