



Sommer-Pop-ups

Diese Restaurants gibt es nur hier und jetzt

Während der Ferien ist Hochsaison für temporäre Gastroprojekte. Fünf Empfehlungen aus aller Welt.

TEXT: Claudia Schmid

Yummy Dummy

Jeden Sommer verwandelt sich das vietnamesische Restaurant Coming Soon in ein Sommer-Pop-up, in dem die Crew ein neues Konzept ausprobiert. Dieses Jahr stehen vegane Sandwichs (24.50 Fr.) im Fokus. Gefüllt sind sie mit grilliertem Plant Based Steak, Planted Chicken, Seitan-Schnitzel oder Bohnen-Falafel – abgeschmeckt mit vielen Kräutern und Saucen. Die Sandwichs lassen sich auch mitnehmen. Nach dem Pop-up soll das Coming Soon unter dem Namen Now neu eröffnet werden.

Bis 14. 8., Rolandstr. 9, 8004 Zürich
comingsoon.ch/yummdummy



ZÜRITIPP

Züritipp
8021 Zürich
044/ 248 45 15
<https://www.tagesanzeiger.ch/zueritipp/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 128'811
Erscheinungsweise: 40x jährlich



Seite: 16
Fläche: 121'542 mm²

Auftrag: 1074805
Themen-Nr.: 666.009

Referenz: 81328089
Ausschnitt Seite: 2/3

Street-Food-Garten

Der Start dieses Festivals vor zwei Wochen war nass. Jetzt, wo der Sommer zurück ist, kann man den Besuch nachholen. 20 wechselnde Anbieterinnen und Anbieter verschiedener Länderküchen bespielen den Ort. Untergebracht ist der Street-Food-Garten auf einem ehemaligen Parkplatz in Altstetten. Eine Terrasse und hängende Gärten, die für den Erlebnispark auf der Landiwiese zum 150-Jahre-Jubiläum der Zürcher Kantonalbank geplant waren, sorgen für sommerliches Ambiente. Handy oder Kreditkarte nicht vergessen – das Festival funktioniert cashless.

**Bis 30.7., Badenerstr. 790
8048 Zürich, streetfoodfest.ch**



Soi Thai

Kein Sommer ohne Soi Thai: Auch dieses Jahr mietet sich das Restaurant mit thailändischer Strassenküche oberhalb des Bellevues in der ehemaligen Seilerei ein. Im schlauchartigen, halb offenen Lokal gibt es dieses Jahr ein wechselndes Menü für 65 Franken. Es beinhaltet Snacks, mehrere Hauptgerichte und ein Dessert. Zum Menü gehört Sai Üa – eine Bratwurst aus Schweinehack mit viel Chili, Knoblauch, Zitronengras und Zimt oder ein mariniertes King Fish mit Dipsauce – die thailändische Version des Ceviche. Plätze müssen im Voraus online reserviert werden.

**31.7. bis 10.9., Rämistr. 24
8001 Zürich, soithai.ch**

ZÜRITIPP

Züritipp
8021 Zürich
044/ 248 45 15
<https://www.tagesanzeiger.ch/zueritipp/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 128'811
Erscheinungsweise: 40x jährlich



Seite: 16
Fläche: 121'542 mm²

Auftrag: 1074805
Themen-Nr.: 666.009

Referenz: 81328089
Ausschnitt Seite: 3/3

Chef's Table

Im Rietberg-Quartier steht das Signau House, eine denkmalgeschützte Villa, die seit drei Jahren als Boutique-Hotel Gäste beherbergt. Seit kurzem stehen die Türen des Hauses mit schönem Garten auch lokalen Besucherinnen und Besuchern offen. Die neue Chef's-Table-Reihe am Donnerstag lädt dazu ein, Kochtalente zu entdecken. Etwa Peter Fetz (im Bild), der Anfang Monat Spezialitäten aus dem Bregenzerwald servierte. Mit dem Gastronomen Mark Müller, der Barfood auftischen wird (22.7.), der Köchin Margaretha Jüngling (19.8.) sowie dem Gastropaar Flavia und Markus Hiestand (27.8.) wird die Reihe laufend fortgesetzt.

Signastr. 6, 8008 Zürich
signauhouse.com/food



El Patio Latino

Im August startet in einem Hinterhof in der Enge «El Patio Latino», ein Freiluftlokal mit Bar. Initiant ist Federico Freiermuth, der Wirt vom Weissen Rössli (14 Punkte «Gault Millau») an der Bederstrasse. Freiermuth spannt mit Gastronominnen und Gastronomen zusammen, die wie er lateinamerikanische Wurzeln haben (der Gastgeber ist in Ecuador aufgewachsen). Ein idealer Anlass, um zeitgenössische Küche aus Zentral- und Südamerika zu entdecken. Milena Schneider etwa serviert Tamales, ein mexikanisches Gericht aus Maisteig; Aris Guzman kocht vegane und karibische Speisen.

13.8. bis 2.9., Klopstockstr. 23
8002 Zürich, damndelicious.ch