

HOTEL RESTAURANT BAR
HELVETIA
ZÜRICH

Neues Winter-Pop-up-Restaurant im Hotel Restaurant Helvetia

«Helvti-Chäschtli» – Fondue Chalet in cool

Zürich, 18. November 2021 – Dem Ruf als Zürcher Gastro-Institution macht das Hotel Restaurant Helvetia (Helvti) bereits seit den sechziger Jahren alle Ehre. Nun folgte am 16. November 2021 der nächste Coup. Die Pool Bar wird zum Fondue Chalet. Aber statt uriger Berghütten-Romantik bleibt der Miami-Vibe. Das «Helvti-Chäschtli» zeigt, dass Fondue Besseres verdient hat, als trockenes Brot und Schwarztee. Die eigens kreierte Jahrgangs-Käsemischung, das «Tünklimenü» mit dem Helvti-Schnitzeli – Das Original und die von Martel kuratierte Weinkarte zelebrieren den Traditionsfaktor in kosmopolitischer Umgebung.

Die Pool Bar-Saison ist zu Ende, nun ist das Fondue Chalet am Start. Seit dem 16. November 2021 hat sich die Art déco-inspirierte Aussenbar ins «Helvti-Chäschtli» verwandelt. Statt Hüttenzauber finden sich Gäste hier in einer schlicht modernen Winterwelt wieder und schlemmen umgeben von zeitgenössischen Weltkunstwerken mitten in Zürich an der Sihl. Entworfen von Nele Dechmann, Architektin, und Leopold Weinberg, Helvetia-Gründer und Architekt, gleicht das «Helvti-Chäschtli» von aussen einem vernakulären Schweizer Schuppenanbau, im Inneren entfaltet sich eine frische, türkise Welt, die an Gletscherfarben erinnert. Die Möbel im spiegelnden schwarz gehalten, schaffen im Zusammenspiel mit einer flauschigen Kissenlandschaft eine warme Atmosphäre: das «Helvti-Chäschtli». Passend dazu hat Küchenchef Karim Schumann den Fondueplausch zu einem raffinierten Drei-Gang-Menu mit vielen Überraschungen erweitert und das Herzstück mit viel Liebe zum Detail und Respekt vor der Tradition mit seiner Handschrift versehen.

Es war einmal...

Helvetia-Gründer Leopold Weinbergs Leibgericht in der Helvti ist das Wiener Schnitzel. Er mag es so sehr, dass er auch beim vorweihnachtlichen Fondueplausch nicht darauf verzichten wollte. Da kam ihm die Idee, das Schnitzel ins Fondue zu tünkeln – ein umgekehrtes «Cordon bleu» sozusagen. Karim Schumann hat ihm also statt der Brotstücke, viele kleine, mundgerechte Wiener Schnitzel serviert - die Geburtsstunde des Helvti-Schnitzeli – Das Original.

Mit dem Ziel, Altbewährtes neu zu inszenieren, wurden Partner gesucht, mit denen der helvetische Klassiker aufs nächste Level gehoben werden kann. Gefunden hat das Helvti-Team sie in Jan Martel, dem langjährigem Weinpartner der Helvti, und Käsespezialist Rolf Beeler. Entstanden ist das Fondue «Cuvée Helvti-Chäschtli». Verfeinert wird die erlesene Käsemischung mit einer Jahrgangs-Trouvaille, abgestimmt ausgewählt von Martel. Das i-Tüpfelchen in diesem Jahr ist der Féchy La Colombe von Paccot aus der Region La Côte, ein herrlicher Wein aus des Schweizers liebster Rebsorte Chasselas.

Nebst den Helvti-Schnitzeli, der Mini-Version des Helvti-Klassikers Wiener Schnitzel, werden weitere überraschende Beilagen auf das sogenannte «Tünklimenü» gesetzt. Nach dem Motto «Gleich und Gleich gesellt sich gerne», reicht man Würfel vom blauen Büffel, als knuspriges Gegenstück dazu gebratenen Speck. Für Traditionalisten liegen aber auch Holzofen Sauerteigbrot und Bergkartoffeln auf dem Tisch.

HOTEL RESTAURANT BAR
HELVETIA
ZÜRICH

Im siebten Weinhimmel

Ein weiteres Highlight des «Helvti-Chäschtli» ist die von Martel kuratierte Weinkarte. Darauf zu finden sind die besten Flaschen des diesjährigen Helvti-Chäschtli-Winzers Raymond Paccot und edle Tropfen wie dem Completer Weingut Donatsch 2020 oder Chassagne Montrachet. Für prickelnde Momente sorgt die erlesene Champagner-Selektion.

Wer den Abend übrigens so richtig ausgiebig geniessen und den zahlreichen Schnäpsen der Schweizer Spezialitätenbrennerei Humbel frönen möchte, bucht sich ein Hotelzimmer – cheesy Träume inklusive.

«Helvti-Chäschtli», Pop-up-Restaurant in der Pool Bar des Hotel Restaurant Helvetia vom 16. November 2021 bis 31. Januar 2022 mit 26 Sitzplätzen, jeweils Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr geöffnet. Ausserhalb der Öffnungszeiten exklusiv buchbar.

Mehr Informationen zum «Helvti-Chäschtli», und dem Tünklimenü-Fondue «Cuvée Helvti-Chäschtli» für zu Hause: www.hotel-helvetia.ch

Über das Hotel Restaurant Bar Helvetia

Das Hotel Restaurant Bar Helvetia befindet sich im Herzen von Zürich und hat als Gastro-«Institution» seit den sechziger Jahren die Zürcher Stadtgeschichte mitgeschrieben. Neben dem 14 GaultMillau Punkte Restaurant mit Bar lässt die idyllische Sommerterrasse, die neue Pool Bar im Miami Style, die auch immer wieder als Pop-Up-Plattform für kulinarische Ausrufezeichen (wie aktuell dem «Helvti-Chäschtli») sorgt, sowie die exklusiv buchbare Roof Top Bar den Gast bei jedem Besuch Neues entdecken. Das Boutique-Hotel mit seinen 35 Zimmern, den 2 Business-Apartments und der exklusiven Sammlung an moderner Kunst ist ein einmaliges Bijou in der Zürcher Hotellandschaft – Boutique at its best.

Für mehr Informationen: www.hotel-helvetia.ch

Hotel Restaurant Bar Helvetia

Stauffacherquai 1
8004 Zürich
Schweiz

Telefon: 0041 44 297 99 99

Email: info@hotel-helvetia.ch

Für Presseinformationen und Bildmaterial:

Faulhaber Marketing Services
Landstrasse 43a
8450 Andelfingen
Schweiz

Marie-Louise Emch

Telefon: 0041 44 500 21 98

Email: mle@faulhaber-marketing.ch