

Brigitte, 2007



AUFENSTER

laskulliner Charme

1 Kleiderstangen hängen Gi-
1 Glencheckmuster, Krawat-
1 Knickerbockerhosen. In der
1 abteilung, wohlverstanden,
1 efüllige Kombination ist das
1 mit der Schiebermütze zum
1 aus Samt (249 Franken) und
1 se im Herrenlook (179 Fran-
1 us der neuen Essential-Kol-
1 von Globus.



1 des Solo-
1 ie ein Kunst-
1 en, im Kunst-
1 32 623 16 33.
1 oder Osez, osez
1 format.

1 olgt meistens ein Papier-
1 und was juristische Fach-
1 werk «Unfall – was tun?
1 chaffhauser, Beobachter
1 anken.

1 gt, hier wird gar nicht ge-
1 Pfanne. Am Montagskurs
1 h lernt man improvisieren.
1 is 21.30 Uhr (12 Abende),
1 ahnhof Stadelhofen), ZÜ-
1 röösl, Tel. 044 461 69 57,

1 elausstellung «Ceci n'est
1 s 11.2.07) und im Musée
1 1.07) befasst sich mit der
1 genkreation von Billy Boy
1 vanni, das mehr als eine
1 l'Elysée ist das fotografi-
1 -Fi-Wesen präsentiert.

Kurz nachgefragt bei: Ariane Dross-Feser



Marketingdirektorin
Restaurant à l'Opéra,
Hotel Ambassador,
Zürich

Ist das 12-Minuten-Menü aus der Tüte?

Nein, im Gegenteil. Die Idee ist es, dass Businessgäste aus den umliegenden Büros, die sich über Mittag schnell, aber gesund verpflegen wollen, eine Alternative zu den Take-away-Anbietern haben.

Welche Art von Menü eignet sich dafür?

A-la-minute-Gerichte wie Kalbspallard oder ein Fischfilet sowie Eintöpfe wie Gulasch oder Siedfleisch. Die Auswahl ist gross, das Menü wird täglich gewechselt.

Kommt das Essen wirklich warm auf den Tisch?

Ja natürlich! Das 12-Minuten-Menü entspricht den Qualitätsansprüchen unserer Gäste und unseres Küchenchefs.

Wie reagieren die Gäste?

Es gibt drei verschiedene Arten von Gästen. Die einen möchten sich rasch, aber nicht auf Kosten ihrer Gesundheit verpflegen. Die andern haben durchaus Zeit und bestellen das Menü, weil es sie anspricht. Und dann gibt es natürlich die «Spieler», die das 12-Minuten-Menü bestellen, in der Hoffnung, dass die Zeit gegen uns spielt und sie das Menü vom Hause offeriert bekommen.

Wie oft mussten Sie es gratis abgeben?

Einmal seit der Einführung im Oktober.

Ist es nicht ein Stress, auch für die Gäste?

Stress gibt es für den Gast nur, wenn er selbst im Stress ist. Denn er entscheidet, ob er es in 12 Minuten haben möchte und ab wann die Zeit laufen soll.

Müssen die andern umso länger warten?

Nein, auf gar keinen Fall! Wir haben ein tolles Team. Die Zusammenarbeit von Küche und Service funktioniert einwandfrei, auch in Stresssituationen, das macht diese Zusatzdienstleistung überhaupt erst möglich.

Das Restaurant à l'Opéra bietet jeden Mittag ein Menü an, das innerhalb von 12 Minuten serviert wird. Wenns länger dauert, die Sanduhr auf dem Tisch zeigt an, kriegt der Gast das Essen umsonst. Adresse: Falkenstrasse 6, 8008 Zürich, www.ambassadorhotel.ch