

Schnurrende Gemütlichkeit

Klar, am allerschönsten ist es in der «Traube» während der Sommermonate. Bis in die späten Abendstunden kann man dann unter der Rebenpergola sitzen und in die ländliche Umgebung hinausgucken. In der kälteren Jahreszeit gilt es, mit der Wirtshausstube vorlieb zu nehmen, was einen Besuch im Zürcher Oberländer Ottikon bei Gossau jedoch nicht weniger empfehlenswert macht. Der Restaurantsaal mit seinen hellen Naturholztischen strahlt eine gemütliche Wärme aus, im Hintergrund läuft meist irische Musik, und wenn man Glück hat, legt Schnurli, der Beizenkater, sich schnurrend neben einen. Paddy und Angela Boesch, welche die «Traube» seit 1998 erfolgreich führen, setzen ganz auf die biologische Küche. Der Beizenbetrieb wurde dafür mit der Bio-Knospe zertifiziert sowie mit dem WWF-Label «Goût Mieux» ausgezeichnet. Weil biologisch immer auch saisonal bedeutet, ist die «Traube»-Speisekarte stets gut für eine Überraschung: Bald entdeckt man etwas unerwartet Leckeres, bald ist die Enttäuschung gross, dass es die Spezialität vom letzten Mal nicht mehr gibt, auf die man sich doch den ganzen Tag gefreut hat... (01 935 17 80)

Anne Suter

Anzeige

spheres
bar buch & bühne

Hardturmstrasse 66, 8005 Zürich
Tel. 01 440 66 22, Fax 01 440 66 24
postfach@spheres.cc
www.spheres.cc
Mo-Fr 8-24 h, Sa 10-24 h,
So 10-19 h

GASTISPB KZEB

NZZTicket Nr. 51/52