



ZURLINDEN  
ökologischer Genuss



## Herzlich willkommen im Zurlinden!

Liebe Gäste, auf der Basis von regionalen und ökologisch produzierten Produkten, ist in letzter Zeit ein bunter Markt entstanden, dessen Produktpalette sehr gross und vielfältig ist. Erleben Sie im Zurlinden Saisonalität, ohne auf Luxus zu verzichten. Weil der Mensch ist, was er isst, setzen wir genau dort an. «Die physiologie du goût» beginnt auf dem Feld oder im Stall, denn naturgerechte Produkte schmecken besser, schmecken nach Sonne und nach Leben, haben Identität und Einmaligkeit. Der Gaumen erkennt das und die feinen Geschmackssensoren



Ihr Gastgeber  
Markus Baumann

jubilieren. Die Faszination regionaler Weine aus allen Weinprovinzen des alten Kontinents laden ein, die Vielfalt der Rebsorten, die auf unterschiedliche Böden und Witterungsverhältnisse gewachsen sind, zu entdecken. Geniessen Sie im Zurlinden die Weinkultur Europas und schicken Sie Ihren Geschmack auf Reisen.

## Erlebnisreiche Gaumenfreude

- ☛ wahrer saisonaler Sinnesgenuss
- ☛ ökologische Produktion
- ☛ traditionsreiche Gerichte
- ☛ regionale Vielfalt
- ☛ betonte Einfachheit
- ☛ würzige Herausforderungen
- ☛ süsse Verlockungen

## Kulinarisches Stilgefühl





- ☛ erlebnisreicher Trinkgenuss
- ☛ faszinierende Weine
- ☛ reine Braukultur
- ☛ dunkel gerösteter Arabica
- ☛ erfrischendes Wasser
- ☛ verführerische Klarheiten
- ☛ rauchfreier Genuss





## Adresse & Lageplan

So erreichen Sie uns:

-  Mit dem Zug bis Hauptbahnhof Zürich
-  Tram Nr. 3 Richtung Albisrieden, bis Lochergut oder Zypressenstrasse
-  Anschliessend kurzer Fussweg
-  Parkfelder beim Friedhof Sihlfeld oder in der Zypressenstrasse

**ZURLINDEN**  
ökologischer Genuss

Zurlindenstrasse 231

8003 Zürich

Telefon +41 (0)43 305 86 86

baumann@restaurant-zurlinden.ch

www.restaurant-zurlinden.ch