

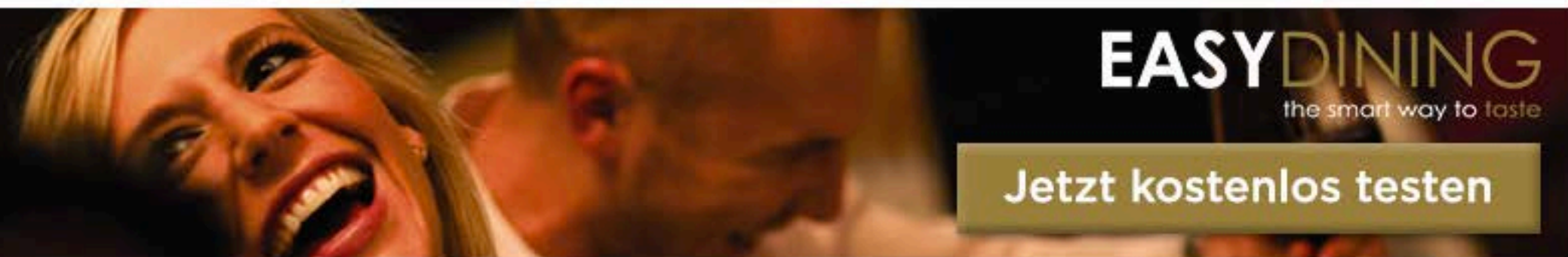


RESTAURANTGUIDE
ZÜRICH . SEIT 2008

Harrys Ding .ch

RESTAURANTS / BRUNCH / CITY ESCAPE / SUCHE NACH STADTKREIS / LINKS / WERBEN

Entdecke neue
Restaurants zum
halben Preis!



EASY DINING
the smart way to taste

Jetzt kostenlos testen

26.MAY.2015

YU NIJYO, JAPANESE



Fine Dining Japanese



2013 Château de Nages
Rosé Vieilles Vignes

CHF 14.50 ~~CHF 16.50~~



MÖVENPICK

KATEGORIEN

Kategorien

Select Category



ABONNIERE UNSEREN
NEWSLETTER

Your email:

Der Anspruch an sich selber ist hoch und die Details lassen an der Ambition keinen Zweifel aufkommen: Schaut zu, wir wollen in Zürich zu den besten gehören. Optisch ist das Yu Nijyo schon mal auf dem besten Weg dazu: Das Restaurant ist in roten und schwarzen Tönen gehalten; ein bisschen Gold gesellt sich auch noch dazu. Es schaut sehr edel aus. Da kann so schnell keiner mithalten. Und der Rest?

Aber der Reihe nach: Vor ein paar Tagen hatten wir Gelegenheit, eine Nacht im Kameha Grand Zurich, dem neuen Stern am Zürcher Hotelhimmel, zu verbringen ([hier gehts zum Hotel-Bericht](#)). Natürlich haben wir das zum Anlass genommen, auch die beiden viel gelobten Restaurants, das L'Unico (italienisch) und das Yu Nijyo (japanisch), mal selber auszuprobieren.

Yu Nijyo

Bedienung: Dass man sich in einem Hotel befindet, vergisst man schnell. Keine Spur von anonymer Hotelgastronomie und durchschnittlicher Gastfreundschaft. Der Anspruch zeigt sich auch in der Bedienung: Aufmerksam, sehr freundlich und trotzdem etwas distanziert. Damit trifft die Yu Nijyo Crew genau den richtigen Ton.





NENI RESTAURANT ZÜRICH



[Folge Harry auf Youtube](#)

Finde uns auf Facebook



Gefällt mir

1.222 Personen gefällt





[Load More...](#)

[Follow on Instagram](#)

AKTUELLE VIDEOS

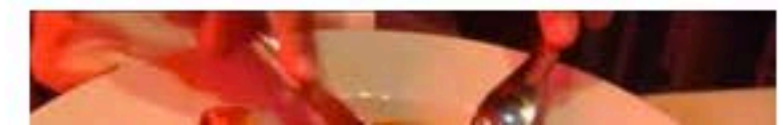
YU NIJYO - FINE DINING JAPANESE RESTAURANT ZÜRICH



KAMEHA GRAND ZURICH



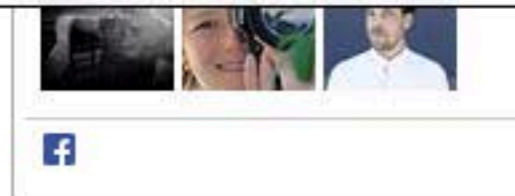
NENI RESTAURANT ZÜRICH





Karte

Norman Fischer, der Mastermind hinter dem Herd, zelebriert eine moderne japanische Küche. Das Besondere daran? Er verwendet regionale Produkte und schafft dadurch eine Art Fusion zwischen dem fernen Osten und der Schweiz. Die Stars der Karte sind geschmorter Aal, Saibling, Lamm oder auch Rind und beeindruckende Sushi-Kreationen. Und was wäre ein japanischer Fine Dining Abend ohne Sake? Darum gibt es im Yu Nijyo jede erdenkliche Variation davon: Sparkling Sake, Jahrgangssake, warme und kalte Sake, you name it.



LESER-KOMMENTARE



RALPH

MAY 26, 2015 (6:03)

Burger City - Zürichs beste Burger-Restaurants 2014.

Die Burger im Lions Pub und im Rest. Bärengasse am Paradeplatz sind auch hervorragend.



DANIEL

MAY 26, 2015 (7:56)

Kameha Grand Zurich

Als Liebhaber Kubanischer Zigarren würde mir nur schon mal die Smoker Bar alleine faszinieren. Ansonsten finde ich die Idee des Hotels eine echt g...



HARRY

MAY 24, 2015 (10:03)

Burger City - Zürichs beste Burger-Restaurants 2014.

Preis

Fine Dining hat seinen Preis, keine Frage. Norman Fischer kocht auf einem derart hohen Niveau, dass der Preis zur Nebensache wird. Und wie oft im Jahr gönnt man sich ein solches Verwöhnprogramm? Vorspeisen gibt es ab 14 (Miso-Suppe), bzw. 26 Franken (dreimal Sellerie), Sushi und Sashimi ab 58 Franken, Hauptgänge ab 49 Franken (Gegrillter Saibling) und Dessert ab 19 Franken. Wer gerne verschiedene Gerichte probieren möchte, was sehr zu empfehlen ist, der kann sich für das 6-Gang-Menü für 179 Franken entscheiden. Wir haben zu zweit für das Menü mit einer zusätzlichen Sushi-Platte und Weinbegleitung 515.80 Franken bezahlt.

Yu Nijyo - Fine Dining Japanese Restaurant Zürich

Sake



Restaurants 2014.

Danke für den Hinweis, Sophia!



SOPHIA

MAY 24, 2015 (9:50)

Brunch City – Zürichs beste Brunch-Restaurants 2014.

*Danke für die super Zusammenstellung!
Unbedingt noch rein gehören - Riff Raff
- Rothaus (Hotel Langstrasse) - Z am
Park - Schoffel (Niederdo...*



HARRY

MAY 13, 2015 (4:18)

Revisited: Restaurant Blockhus - Geheimtipp für Tartar-Freunde

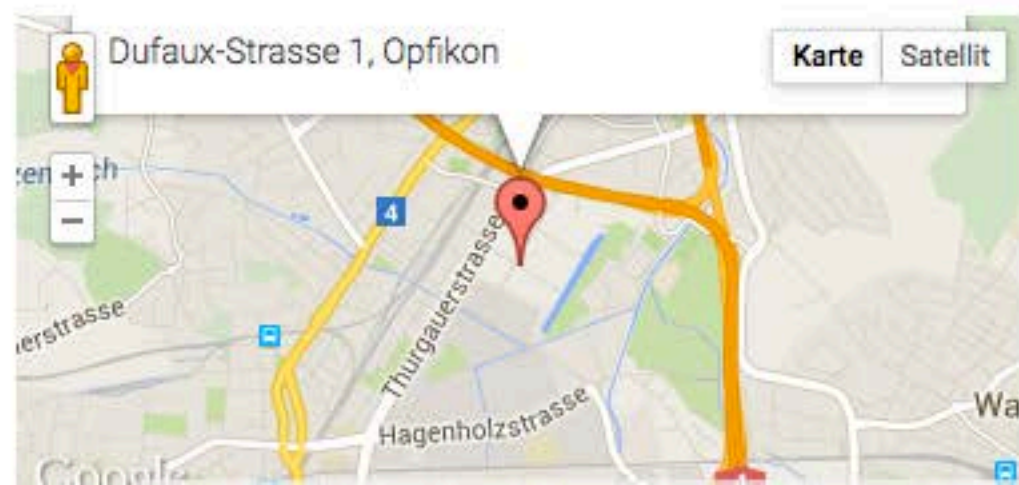
*Vielen Dank für den Kommentar, Peter.
Zur Info: eine Flasche Ateca Granacha
für 69 Franken ist in dem Preis dabei
(siehe Rechnung).*

Harrys Tipp

Das Yu Nijyo sticht heraus und grenzt sich vom bestehenden Angebot japanischer Restaurants deutlich ab. Bei unserem Besuch hat alles gestimmt: Das Restaurant ist sehr schön gestaltet, die Mannschaft ist äusserst professionell und gastfreundlich und das Essen war gleichermaßen hervorragend in Zubereitung und Präsentation. Die 6 Gänge haben uns grosse Freude bereitet. Die Kombination von lokalen Produkten mit moderner Küche und japanischer Philosophie ist sehr gelungen. Die Weinbegleitung hat sehr gut gepasst und die Möglichkeit, verschiedene Sake zu degustieren, passt sehr gut in das Konzept.

Adresse

Yu Nijyo
Kameha Grand Zurich
Dufaux-Strasse 1
8152 Opfikon
Tel. +41 44 525 50 00
www.kamehagrandzuerich.com



FACEBOOK
POSTS



harrysding.ch

Was für ein japanisches Restaurant, das Yu Nijyo im neuen Kameha Grand Zurich. Wir waren ziemlich beeindruckt. Von der Stimmung und natürlich den wunderbaren Genüssen, Sparkling Sake inklusive. Hier gehts zum Bericht => harrysding.ch/2015/05/26/yu-nijyo-zuerich/

#Sushi #Japanisch