



Pause

Bild: 2/4

[Home](#) > [Reisen](#) > [Swiss Made](#) > Ein Italiener im Glattpark

## Ein Italiener im Glattpark

Im neuen Hotel Kameha Grand Zürich gibt es ein italienisches Restaurant, das überzeugt. Im L'Unico schwingt der Sizilianer Iginò Bruni den Kochlöffel. **Bravissimo!**

Als Stadtzürcher mag man es nicht unbedingt, in einem Hotel essen zu gehen. Aber definitiv über ein Restaurant urteilen sollte man erst, wenn man es auch besucht hat. So mache ich mich also auf, das Restaurant L'Unico im Luxushotel Kameha Grand zu besuchen. Es befindet sich im Glattpark ausserhalb Oerlikons, umgeben von anonymen

**M** Erschienen in MM-Ausgabe 12  
**M** 21. März 2016

Text

*Reto E. Wild*

Bilder

*Reto E. Wild*

★ Mag ich 28

💬 Kommentare 0

G+ 0

🐦 Twittern

✉ E-Mail

🖨 Drucken

BEST OF SWISS MADE

### Wild fliegt aus



Reto E. Wild gehört als ehemaliger Stellvertretender Chefredaktor des Fachmagazins «Schweizer Touristik» zu den erfahrensten Schweizer Reisejournalisten. In der «Swiss Made»-

**Vivai**

**Gesünder, entspannter, nachhaltiger:**

- ✿ Gestern, heute, morgen: Wir ergründen den Alltag – und seinen Gegenspieler, den Sonntag
- ✿ Wirkt positiv auf Körper, Seele und Geist: Tanzen

# Ein Italiener im Glattpark

Im neuen Hotel Kameha Grand Zürich gibt es ein italienisches Restaurant, das überzeugt. Im L'Unico schwingt der Sizilianer Iginò Bruni den Kochlöffel. **Bravissimo!**

Als Stadtzürcher mag man es nicht unbedingt, in einem Hotel essen zu gehen. Aber definitiv über ein Restaurant urteilen sollte man erst, wenn man es auch besucht hat. So mache ich mich also auf, das Restaurant L'Unico im Luxushotel Kameha Grand zu besuchen. Es befindet sich im Glattpark ausserhalb Oerlikons, umgeben von anonymen Wohnblöcken.

Das neue italienische Restaurant betritt man über die Lobby und die Bar des Hotels. Im L'Unico breitet sich viel Italianità aus: An der Wand steht auf einer Schiefertafel «Specialità del Giorno: Ossobucco mit Gremolata und Safranrisotto» - zu 41 Franken. Sofort ins Auge sticht der Dessertwagen mit verführerischen Köstlichkeiten wie Schaumwein oder Tiramisu. Die Sitznischen, die zwar eher an ein Design-Restaurant denn an einen Italiener erinnern, sind bequem, die Küche ist offen und präsentiert sich wie ein Markt, wie wir es von den einstigen Au-Marché-Mövenpick-Restaurants kennen. Unter den Gästen hat es Geschäftsleute, Hotelgäste und Einheimische.



Reto E. Wild gehört als ehemaliger Stellvertretender Chefredaktor des Fachmagazins «Schweizer Touristik» zu den erfahrensten Schweizer Reisejournalisten. In der «Swiss Made»-Kolumne gibt er regelmässig Tipps zu lohnenswerten Ausflugszielen in der Schweiz und im grenznahen Ausland. Zu seinen Lieblingszielen zählen hierzulande die Engadiner Bergseen und das Wallis.

[➔ Zum Porträt.](#) , [➔ Reto E. Wild auf Twitter](#)

## MACHEN SIE MIT!

Haben Sie eine Frage zu einer Ausflugs- oder selbst ein Tipp auf Lager? Verfassen Sie ganz einfach einen Kommentar! Sie können dies [➔ registriert](#) (so dass man Ihren Namen und Ihr Profil sieht) oder auch anonym tun.

**Vivai**

Alles Routine

Jetzt gratis abonnieren!

**Gesünder, entspannter, nachhaltiger:**

- \* Gestern, heute, morgen: Wir ergründen den Alltag – und seinen Gegenspieler, den Sonntag
- \* Wirkt positiv auf Körper, Seele und Geist: Tanzen
- \* Minusgrade, trockene Luft, wenig Sonne: So steckt Ihr Körper den Winter weg

## Die beliebtesten Artikel der Rubrik



**Geheimtipp im Engadin: Chesa Rosatsch**

0 34



**Neues Familienresort in Brigels**

7 18

Auffallend freundlich, was man sich im Grossraum von Zürich nicht gewohnt ist, zeigt sich auch das Personal. Und so schmeckt der Prosecco Le Contesse zum Apéro doppelt so gut. Die Menükarte ist übersichtlich: Der Gast wählt unter diversen Pastasorten (eigene Pasta-Manufaktur!) und Saucen aus und kann dazu Beilagen wie Funghi con Parmigiano, Zucchini e Melanzana alla Griglia oder Ligurisches Gemüse ordern. Als Alternative bieten sich Riesengarnelen, Dorade, Wolfsbarsch, Maishähnchen (der Begriff wirkt nicht so attraktiv), Bistecca di Vitello, Rindsfiletmedaillons und weitere Fleischgerichte an.

Die Weinkarte ist sehr umfassend. Schön, dass es darunter auch einige lokale Tropfen gibt wie den Pinot Noir von Erich Meier vom Zürichsee. Insgesamt aber sind die Weinpreise teuer: Den sardischen Terre Brune gibt es für 149 Franken. Den gleichen Wein, wenn auch einen anderen Jahrgang, verkaufte Denner für gut 20 Franken.

Das Essen überzeugt: Wir haben uns für einen Pulpo-Salat entschieden, dessen Konsistenz genau richtig ist. Ossobucco ist butterzart. Geschmacklich bestechen auch die Riesengarnelen, wobei die Präsentation noch etwas innovativer daher kommen könnte. Trotzdem: Der sizilianische Küchenchef Igino Bruni ist ein Meister seines Fachs. Service und Küche im L'Unico machen Freude. Diesen Italiener besuchen wir wieder. Dass der Charme einer Quartierbeiz fehlt, versteht sich bei diesem Konzept.

Und noch was: Im gleichen Kameha Grand Zürich befindet sich das vor ein paar Wochen von Yu Nijyo auf You umgetaufte Gourmet-Restaurant. Es hat 15 GaultMillau-Punkte sowie einen Michelin-Stern. Ein Sechsgänger kostet 179 Franken.

### Kommentar verfassen

  
  
