



Life is too short for tasteless soup

Asiatische Restaurants von Japan über China bis Vietnam gibt es in der Zwischenzeit an vielen Orten. Viele sind (leider) auch einfach nur eine weitere Variante von Fast Food.

Vietnamesischer Slow Food

Eine wohltuende und kulinarisch hochstehende Alternative gibt es mit dem Chez Nhan Deli, welches sich auf die vietnamesische Küche spezialisiert. Lien Nguyen, Mitinhaberin und Geschäftsführerin versichert uns, dass an dieser Adresse weder Pulversuppen noch Glutamat-Zusätze verwendet wird: alles ist frisch und wird nach traditioneller Art zubereitet. Wenn die Sonne über Zürich aufgeht, sind die Suppen schon am Köcheln. Wir sind sicher, dass das Versprechen des Motos des Restaurants und der Titel dieser Kolumne eingelöst werden.

Bowls oder Pork

Wir waren total angetan von Cuon Heo Quay: ein knuspriger Schweinebauch im Peking Teig. Ein Rezept, welches Lien selber entwickelt hat.

Wer es ein bisschen eiliger hat, der wird mit den gesund aussehenden green Bowls über Mittag sehr glücklich: Es sind Wok Bowls, welche man mit Fleisch oder Vegi bestellen kann und welche wahlweise mit Reis oder Nudeln als Basis angerichtet werden.

Das Restaurant Chez Nhan Deli hat übrigens vor der Kehlhofstrasse an die Manessestrasse «gezügelt». Aber keine Sorge: der gemütliche Garten im Innenhof gibt es immer noch.

Chez Nhan Deli
(am Manesseplatz)
Uetlibergstrasse 22
CH-8045 Zürich
+41 (0)44 461 02 04
cheznhan.ch

Öffnungszeiten
Mo – Fr 11:00 – 14:30
17:30 – 23:00

CHEZ NHAN
COFFEE & LUNCH DELI