



Slow Food auf Vietnamesisch

Chez Nhan Deli

Uetlibergstrasse 22
8045 Zürich
+41 (0)44 461 02 04
www.cheznhan.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr	10:00 – 14:30
	17:30 – 23:00
Sa	17:00 – 23:00
So	geschlossen

Längst ist es kein Geheimtipp mehr, dass die Gastgeberinnen Nhan Marbacher-Vo und ihre Tochter Sabrina Phuong-Thi in ihren Lokalen wie kaum irgendwo in der Stadt authentisch Vietnamesisches auftischen. Ihnen gehört neben dem bekannten Saigon zum Beispiel auch das Petit Saigon an der Birmensdorferstrasse. Werfen wir aber einen Blick auf ihr jüngstes Konzept, das neue Chez Nhan Deli am Manesseplatz, welches das alte Chez Nhan an der Schmiede Wiedikon abgelöst hat und nur 650 Meter entfernt liegt. Selbst die Sommerterrasse hat «mitgezügelt».

Als Gastgeberin im jüngsten Kind der Familie wirkt Lieng Nguyen, auf der Karte stehen bekannte vietnamesische Gerichte wie Phos und Buns, Eiernudeln nach «Chez Nhan»-Art, Gebratenes und zahlreiche asiatische Reisgerichte. Hohen Stellenwert misste das Chez Nhan Deli den sogenannten Green Super Bowls zu: die Salatkreationen sind mit Quinoa, braunem Reis oder Süsskartoffeln zubereitet, wobei auch Veganerinnen und Veganer auf Ihre Kosten kommen. Lien Nguyen hat zudem eigene Rezepte aus ihrer

Familie mitgebracht und so werden im Chez Nhan vietnamesische Gerichte angeboten, wie sie bislang in Zürich nicht erhältlich waren. «Slow Food auf Vietnamesisch», nennen die Besitzerinnen das Konzept, der Zusatz «Deli» stehe für neue zeitgemässe vietnamesische Küche, die auch von der französischen Kolonialzeit geprägt ist.

Bekannt war das alte Chez Nhan für das Mittagbuffet. An diesem dürfen sich die Gäste auch am neuen Ort bedienen, auf sie wartet eine grosse Auswahl preiswerter Gerichte, darunter viel Vegetarisches und Veganer. Neu gibt's die vietnamesischen Genüsse auch am Abend. Last but not least bringen das Chez Nhan Deli und das Saigon ihre Kreationen gemeinsam an den Weihnachtsmarkt am Bellevue.