



1 Schlicht, edel, elegant:  
Das Noir setzt auf  
französische Klassiker.



## Très chic

Mit dem neuen Restaurant Noir ist Zürichs Altstadtquartier rechts der Limmat um einen authentischen gastronomischen Fixpunkt reicher. Das Konzept ist bestechend einfach. Auf der Karte von Noir-Küchenchef Hannes Nestler steht ein einziges, aus Vorspeise und Hauptgang bestehendes Menü, das dank seiner erstklassigen Produkte für ein unvergessliches Geschmackserlebnis sorgt. Gestartet wird mit einem knackigen Salat mit Radieschen und Baumnüssen an einer würzigen Dijon-Senf-Sauce. Danach liegt der Fokus ganz und gar auf feinstem Schweizer Entrecôte.

Die perfekte Begleitung zum zarten Fleisch sind die hausgemachten, täglich frisch zubereiteten, knusprigen Noir-Pommes-frites und auf Wunsch frischer Blattspinat. Das Tüpfelchen auf dem i ist die nach einem Geheimrezept hergestellte «Noir Signature Sauce», basierend auf

Café de Paris und Kräuternoten. Und selbstverständlich kommen auch Vegetarier nicht zu kurz. Für Schleckmäuler bietet die Karte diverse süsse Leckerbissen. Weinliebhabern steht ein umfangreiches Angebot an Klassikern und beeindruckenden Raritäten zur Auswahl. Dies alles in einem hochwertigen stimmungsvollen Interieur. Voilà!

[noir-restaurant.ch](http://noir-restaurant.ch)



Schiffplände 6  
8001 Zürich

**Kultur**

Eine Vorspeise - ein Hauptgang.

**Interieur**

Klassische Elemente aus Messing, Leder und Holz treffen auf **Lalique-Kristall**.