

Gastronomie und Hotellerie im «The Circle», Zürich-Flughafen:

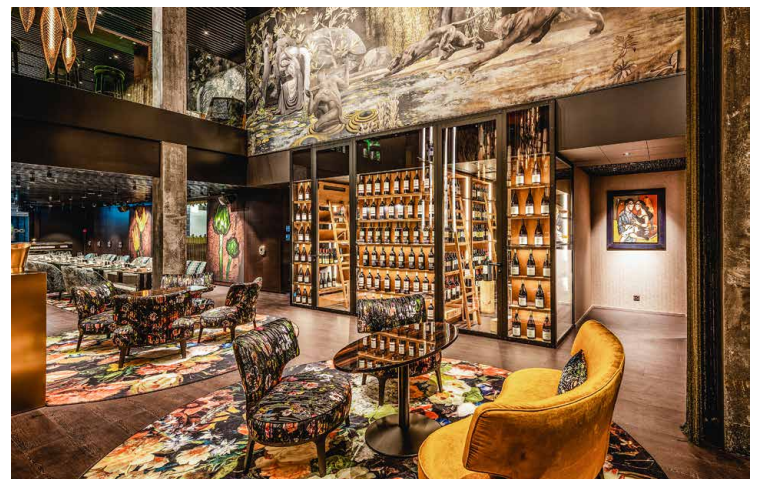
Sablier Restaurant & Bar – gastronomisches Flaggschiff im «The Circle»





Seit November 2020 empfängt das französische Rooftop-Restaurant Sablier in der achten und neunten Etage des futuristischen Gebäudekomplexes «The Circle» am Flughafen Zürich-Kloten Gäste aus nah und fern. Der neue gastronomische Hotspot im «The Circle» wird vom Gastro-Unternehmer-Paar Daniela und Markus Segmüller betrieben: Lifestyle, French Dining und mediterraner Genuss sind die einzigartigen Attribute des stilvollen Sablier Restaurant & Bar, das mit einer vielfältigen französischen Küche, gepaart mit einer exquisiten Weinauswahl und mit der beeindruckenden Aussicht von der grössten Rooftop-Terrasse der Schweiz, überzeugt. Gleichzeitig wird im Sablier Restaurant & Bar eine überdurchschnittliche und sorgfältige Kaffeekultur bewusst gepflegt und gelebt.

Text: GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech | Rolf Neeser und zVg.





Das französische Sablier Restaurant & Bar im «The Circle» am Flughafen Zürich verfügt über die grösste Rooftop-Terrasse der Schweiz.

Der Circle ist das neue Wahrzeichen am Flughafen Zürich: Nach einer fünfjährigen Bauzeit wurde das neue Dienstleistungszentrum im November 2020 für die Öffentlichkeit eröffnet. Zwei Hotels mit einem Kongresszentrum, zahlreiche Shops und Restaurants, Headquarters internationaler Unternehmungen sowie medizinische Dienstleistungen lassen den Flughafen Zürich immer mehr zu einem urbanen Zentrum werden. Der Circle ist ein Ort des Arbeitens, des Einkaufens und Verweilens mit einem einzigartigen Nutzungsmix, wie man ihn bislang in der Schweiz nicht antreffen konnte. Er wurde von der Flughafen Zürich AG und von der Swiss Life AG finanziert und realisiert. Das neue Quartier lädt Gäste in unterschiedlichen Brandhouses zum Entdecken der Markenwelten und in zehn Restaurants und Cafés zum Geniessen und Verweilen ein. Zwei Hotels der Hotelgruppe Hyatt, ein Kongresszentrum für bis zu 2500 Teilnehmende, ein ambulantes Gesundheitszentrum des Universitätsspitals Zürich, attraktive Büroflächen sowie Kunst, Kultur und Bildung ergänzen das breite Angebot im grössten Landesflughafen der Schweiz. Und mit dem dazugehörigen Park ist der Circle eine kulturelle und wirtschaftliche Bereicherung über die Flughafenregion hinaus.

Vielfältige Circle-Gastronomie

Auch das Gastronomie-Angebot ist äusserst vielfältig und überzeugt durch Qualität, Originalität und Einzigartigkeit:

Vom kosmopolitischen Rooftop-Restaurant Sablier mit der grössten Rooftop-Terrasse der Schweiz und der beeindruckenden Aussicht auf den Park bis zu Leon's Loft am Hauptplatz mit Feel Good-Food von früh bis spät. Zudem bietet der Circle den Gästen das Streetfood-inspirierte Bowl-Konzept von Rice Up! sowie das Restaurant l'Oro di Napoli mit italienischer Holzofenpizza. Auch die beiden



Das Gastro-Unternehmer-Paar Daniela und Markus Segmüller legt auch grossen Wert auf eine überdurchschnittliche Kaffeekultur, welche in all seinen Lokalen bewusst gepflegt und gelebt wird.



Impressionen von der inspirierenden Ambiance im grosszügigen Sablier Restaurant & Bar, welches rund 250 Gästen Platz bietet.





«Haute Cuisine française» im Sablier Restaurant & Bar: Kunstvolle französische kulinarische Kreationen aus der Küche von Küchenchef Andreas Medewitz.

Hyatt Hotels verfügen über Restaurants und Cafés, so auch über das Restaurant Babel mit Spezialitäten aus dem Mittleren Osten.

Sablier – Lifestyle und französische Küche

Das unbestrittene gastronomische Flaggschiff hingegen ist das französische Rooftop-Restaurant Sablier: Über zwei Etagen verteilt und mit einer Gesamtfläche von 1700 Quadratmetern bietet das grosszügige Sablier mit seinen individuell gestalteten Bereichen Platz für bis zu 250 Gäste. Die gewollte Mischung aus Bar und Restaurant verleiht dem Lokal eine belebende Grund-Ambiance. Bar und Lounge bilden dabei das Herzstück des Restaurants, wo ausgefallene Cocktails im entspannten Ambiente serviert werden. Die grösste Rooftop-Terrasse der Schweiz ist direkt vom Restaurant aus über eine kleine Brücke erreichbar, üppig begrünt und mit dem «Tree of Life», einem imposanten roten Ahorn, kommt die Terrasse als zauberhafte Outdoor-Oase daher. In der oberen Etage des Restaurants befindet sich der «Jardin» – ein einzigartiger Event- und Veranstaltungsbereich mit eigener Rooftop-Terrasse!

Für französische kulinarische Genüsse ist Küchenchef Andreas Medewitz verantwortlich. Modern und unkompliziert kommen seine Kunstwerke daher – beliebte französische Klassiker wie «Bouillabaisse» oder «Canard à l'Orange» gehören zu den Spezialitäten des Küchenchefs. Die offene Showküche bietet auch französische Charcuterie und kalte Gerichte an, welche vor den Augen der Gäste zubereitet werden.

Zu den hochklassigen kulinarischen Kreationen aus der Sablier-Küche passt auch die hervorragende Auswahl an edlen Tropfen, welche die überdurchschnittliche Weinkompetenz von Gastronom Markus Segmüller zum Ausdruck bringt. Die beiden begehbaren Glaskuben im Restaurant sind Schatzkammern und gewähren Weinkennerinnen und Punktejägern Begegnungen der Superlative.

Kaffeekultur im Sablier

«Sablier» ist der französische Ausdruck für die Sanduhr und symbolisiert sanfte Entschleunigung und Unendlichkeit. So lässt das Sablier Stress und Hektik und Zeit vergessen. Gemeinsam mit dem Liechtensteiner Innenarchitekten Günther Thöny wurde mit dem Sablier



Gastro-Unternehmer Markus Segmüller degustiert eine Kaffee-Spezialität aus einem der drei Kaffeevollautomaten Cafina XT8 der Cafina AG, welcher im Sablier Restaurant & Bar in Betrieb ist.



Die wichtigsten Eigenschaften der Cafina XT8

Grosse Mahlscheiben und die kompakte Edelstahl-Brühgruppe verkürzen den Mahl- und Brühprozess. Präzision, Stabilität und eine lange Lebensdauer mit eingeschlossen. Bis zu 250 Tassen Kaffee pro Stunde können ausgeschenkt werden. Das Mikro-Feinsieb ermöglicht feinste Mahlgrade, und das Regelsystem ACS («Automatic Coffee System») sorgt automatisch für konstante Qualität in der Tasse. Zudem lässt sich der Anpressdruck des Kolbens variieren und für verschiedene Kaffee-Spezialitäten vorprogrammieren.

Die Cafina XT8 zeichnet sich ausserdem aus durch ein hochwertiges, kugelgestrahltes Aluminiumgehäuse, das optisch für Akzente sorgt. Das 10,4 Zoll Touch-Display ist übersichtlich, selbsterklärend und daher einfach zu bedienen. Milch- und Brühsystem reinigen sich täglich automatisch – im geschlossenen System.

Die Cafina XT8 verfügt auch über ein TopFoam-Modul, das mikrofeinen Milchschaum produziert – eine Qualität, die ihresgleichen sucht. Die Milchschaum-Variationen der XT8 reichen von kalt, warm und heiss über flüssig, moussig bis hin zu standfest.

Restaurant & Bar eine paradiesische Welt mit hohem Design-Anspruch geschaffen. Das Sablier gehört zur Gastronomie-Gruppe Segmüller Collection von Daniela und Markus Segmüller. Ihr gehören folgende bekannte gastronomische Hotspots in der Stadt und Agglomeration Zürich an: Carlton, James Joyce, Adlisberg, Loft Five, La Bottega di Mario, Sablier, Fujiya of Japan.

Das Gastro-Unternehmer-Paar Daniela und Markus Segmüller legt aber nicht nur grossen Wert auf die

Einzigartigkeit der Lokale der Segmüller Collection, sondern auch auf eine überdurchschnittliche Kaffeekultur, welche in allen Segmüller Collection-Betrieben bewusst gepflegt und gelebt wird. Dabei werden die Anbieter von Kaffeeausschank-Infrastruktur und Kaffeemaschinen sorgfältig evaluiert. Eine dieser Partnerinnen ist die Cafina AG (Zofingen). Sie implementierte im Sablier Restaurant & Bar gleich drei Cafina-Kaffeevollautomaten der Modellreihe XT8 mit Milchmodul und TopFoam-Milchschaumlösung. Das erfolgreiche Gastronomen-Paar Daniela und Markus Segmüller setzt also auch in ihrem Flaggschiff-Restaurant im «The Circle» auf die Kompetenz, Qualitätskonstanz und Zuverlässigkeit der Kaffeevollautomaten aus dem Hause Cafina.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Das Gastronomen-Paar Daniela und Markus Segmüller im Gespräch mit Monika Müller, Kommunikationsverantwortliche bei der Cafina AG.



Mehr zum Thema

Sablier Rooftop Restaurant & Bar

The Circle 23
8058 Zürich-Flughafen
Tel. 044 521 99 99
welcome@sablier.ch
www.sablier.ch

Cafina AG

Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
Tel. 062 889 42 42
info@cafina.ch
www.cafina.ch