

BALTHO KÜCHE & BAR

Baltho Küche & Bar: Die facettenreichste Kantine des Zürcher Niederdorfs



Zürich, Oktober 2017. Im Baltho trifft Genuss auf kosmopolitische Barkultur. Im Baltho treffen sich Quartierbewohner, Businessleute, Touristen und Foodies – sie frönen dem Müsiggang, widmen sich dem Business, der Freundschaft oder der neuen Liebe. Dabei geniessen sie traditionell komponierte Köstlichkeiten mit lokalem Bezug und regionalen Produkten auf dem Teller. Auf der bewusst kleinen Karte finden sich bewährte Klassiker wie herzhaftes Gulasch als auch internationale Leckerbissen mit klangvollen Namen wie «Bang-Bang Chicken», welche mit viel Passion vom Baltho Küchenteam kreiert werden. Passend zum unkomplizierten Angebot der Baltho Küche tritt auch die Einrichtung zurückhaltend-modern und schlicht mit dem gewissen Etwas auf. Eye-Catcher bildet die Installation von Künstler Stefan Burger. Räumlich eine Ebene höher empfängt die mit klassischem, gedämpftem Interieur eingerichtete Baltho Bar ihre Gäste mit einer raffinierten Verbindung aus klassischem Bar-Handwerk und moderner Apéro-Kultur. Herzlich willkommen in der wandelbarsten Kantine des Zürcher Niederdorfs! www.balthokuechebar.ch

Gekonnt integriert sich das Baltho Küche & Bar in die Marktgasse-Trilogie. Denn dieses unkonventionelle Gesamtkonzept vereint im selben Haus das mit 39 individuell eingerichteten Zimmern etablierte Marktgasse Hotel (www.marktgassehotel.ch) sowie das delish Café Take-out (www.delish.ch). Das denkmalgeschützte und erstmals 1291 schriftlich erwähnte Gebäude im Zürcher Niederdorf zählt zu den ältesten Gasthäusern der Stadt. Nach der sorgfältigen Sanierung zwischen 2013 und 2015 kommen die vielen historischen Elemente, in Verbindung mit zeitlosem, eklektischem Design und moderner technischer Ausstattung, hervorragend zur Geltung und verleihen durch die virtuose Inszenierung jedem Bereich seine ganz individuelle Persönlichkeit.

Baltho Küche: Unkonventionelle Brasserie mit elementarem Genuss

Baltho Küche & Bar, dessen Namensgebung durch den heiligen Balthasar, Schutzpatron der Reisenden und des Gastgewerbes, inspiriert ist, ist unterteilt in Bar und Restaurant. An sonnigen Tagen erweitert die

BALTHO KÜCHE & BAR

lauschige Terrasse das Raumangebot. Bunt gemischte Gäste – Einheimische, Expats, Touristen, Flaneure, – tauchen in eine lebhaftere, sinnliche Welt mit 75 Sitzplätzen ein, die chic ist, ohne dabei nobel zu sein. So vielsprachig die Gäste, so reduziert die Einrichtung und so weltbürgerlich das Flair der Baltho Küche. Blickfang ist die Installation, welche der Wahlzürcher und Künstler Stefan Burger speziell für die Baltho Küche geschaffen hat. Das Kunstwerk hängt heute in Form eines Wandbildes im Restaurant. Die dunklen Tische und Stühle und die Anordnung nehmen die Ausstrahlung einer modernen Brasserie auf, am Abend taucht ein Meer aus Kerzen den Raum in Romantik und verkörpert Intimität.

Bewusst klein, bewusst anders

Elementarer Genuss ist das oberste Credo des erfahrenen Küchenteams. So finden sich auf der bewusst kleinen Karte allzeit beliebte Klassiker sowie internationale Gaumenfreuden. Auf den Tellern geht es nicht nur saftig und fleischig zu und her, auch vegetarische und vegane Gerichte vermögen die Besucher begeistern. Die Philosophie von Tradition und höchster Qualität der Baltho Küche verkörpert der hausgeräucherte Lachs perfekt. Mit viel Sorgfalt wird der Lachs im hauseigenen Räucherofen geräuchert und erhält dadurch ein wunderbar würziges Aroma. Den internationalen Twist der Baltho Küche beschreibt kein anderes Gericht treffender, als das Bang-Bang Chicken. Es verdankt seinen Namen dem Geräusch des Holzhammers, der die Brust des Hühnchens weichklopft, bevor es gerüstet und gewürzt wird. Die Baltho Küche verzichtet nicht nur auf diese traditionelle chinesische Zubereitungsweise, sondern würzt das knusprige Hühnchen mit Ingwer, Erdnüssen und einem milden Rettich aus Ostasien namens Daikon. Garniert mit Spinat und Frühlingszwiebeln ist das Bang-Bang Chicken ein wahrliches Baltho-Highlight.

Baltho Bar: Hot-Spot des flüssigen Wohlgenusses

Die Baltho Bar mit 45 Sitzplätzen erinnert mit ihren dunkelgrünen Grundelementen an eine klassische Bar, klassisch ist auch das mit viel Leidenschaft zelebrierte Barhandwerk von Chef de Bar Luis und seinem Team. Für Überraschungen sorgen die Neuinterpretationen alter Getränke-Favoriten, handverlesene Spirituosen für aussergewöhnliche und perfekt ausbalancierte Drinks und hausgemachte Ingredienzen und Zutaten für die ganz eigene Baltho-Note. Diese Symphonie aus urbaner Cocktail-Kultur und modernem Verständnis für Bar-Kunst macht die Baltho Bar zum Hot-Spot für Aficionados gepflegter Drinks. Aber auch Weinliebhaber und Entdecker der feinen Biere aus kleinen Brauereien sind gerne zu Gast im Zürcher Niederdorf. Passend zu den Getränken werden durchgehend mündende Snacks serviert.



Allgemeine Informationen

Baltho Küche & Bar, Marktgasse 17, 8001 Zürich, Fon 044 266 10 14

Öffnungszeiten Restaurant

Montag bis Freitag: 11.00–14.00 Uhr und 18.00–24.00 Uhr

Samstag: 12.00–15.00 Uhr und 18.00–24.00 Uhr

Sonntag: 18.00–22.00 Uhr

Öffnungszeiten Baltho Bar

Montag bis Mittwoch: 11.00–24.00 Uhr

Donnerstag: 11.00–01.00 Uhr

Freitag: 11.00–02.00 Uhr

Samstag: 12.00–02.00 Uhr

Sonntag: 12.00–23.00 Uhr

Über die Ospena Group

Die Ospena Group AG, zuvor Molino AG, gehört seit 2014 zur Genossenschaft Migros Zürich. Mit 18 Pizzeria Ristorante Molino an 13 Standorten in der ganzen Schweiz, dem Ristorante Frascati in Zürich und dem Ristorante Le Lacustre in Genf hat sich die Ospena Group AG seit 1988 erfolgreich als Anbieter authentischer mediterraner Gastronomie etabliert. Seit Herbst 2015 betreibt die Gruppe zudem das neu eröffnete Marktgasse Hotel mit den Gastronomiekonzepten Baltho Küche & Bar und delish Café Take-out in der Stadt Zürich. Die Ospena Group AG beschäftigt 500 Mitarbeitende. ospena.ch

Medienverantwortliche

Silvia Zysset, Ospena Group AG, Nansenstrasse 5, 8050 Zürich

silvia.zysset@ospena.ch, T +41 44 315 80 83

Pressestelle

Suzanne Nievergelt, Compresso AG, Jenatschstrasse 5, 8002 Zürich

pr@compresso.ch, T +41 43 488 86 00