



Frische, Qualität und Nachhaltigkeit spielen in der Küche eine herausragende Rolle.

RESTAURANT CHEZ FRITZ

## GENUSS am Zürichsee

**K**ilchberg am Westufer des Zürichsees – rund 8000 Einwohner, Wahlheimat des Schriftstellers Thomas Mann, Sitz der weltberühmten Schokoladendynastie Lindt & Sprüngli. An diesem bezaubernden Fleckchen Erde lädt das Restaurant Chez Fritz seine Gäste direkt am See zum Verweilen ein. Seit nunmehr über fünfzig Jahren gibt es diesen Genussstempel, unter der Leitung von

Gastgeber Thomas Krebs aber hat er sich zu einem echten Hot Spot entwickelt. Angenehm kann man wohl kaum speisen und dabei einen guten Tropfen genießen. Egal, ob man im wunderschönen, edlen Ambiente des Restaurants oder auf der großen Terrasse mit Blick auf die Berge und die Skyline von Zürich Platz nimmt, ein Aufenthalt wird unvergesslich bleiben. Dafür sorgen die stimmungsvolle Atmosphäre, ein junges, engagiertes Team unter Leitung von Geschäftsführerin Cécile Hütter, das bezaubernde Interieur und all das Gute, das hier aus Küche und Keller kommt. Adrian Schaffner und sein Team

überzeugen mit abwechslungsreichen, mediterranen sowie landestypischen Schweizer Speisen, die sie modern interpretieren. Kreativität und hochwertige Produkte haben für den Küchenchef Priorität. „Ich versuche, meine Ware möglichst von heimischen Produzenten zu beziehen, schaue aber letztendlich, wo es das Beste gibt, das kann auch schon mal über dem großen Teich sein. Die Metzgerei Heinzer aus dem Kanton Schwyz zum Beispiel liefert ausgezeichnetes Fleisch. Umweltbewusstsein spielt ebenfalls eine Rolle. So ist es uns wichtig, dass der Fisch, den wir anbieten, umweltverträglich und mit Blick auf die Zukunft gefangen wurde. Deswegen haben wir uns von der unabhängigen Organisation Marine Stewardship Council (MSC) zertifizieren lassen. Eines der Lieblingsgerichte unserer Gäste sind die Tournedos de boeuf „chez Fritz“ Café de Paris im Pfännli mit Pommes allumettes. Leicht exotisch: sautiertes Sea Brassfilet aus Australien an Pernodsauce mit Ofengemüse von Fenchel und Urkarrotten, dazu geröstetes Couscous. Ebenfalls köstlich: sautiertes Zanderfilet, meunière gebraten aux amandes (Müllerinnen-Art mit Mandeln), mit buntem Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln. Im Sommer gibt es darüber hinaus auch ganze Fische, wie z.B. Dorade, auf der Karte. Die Weinauswahl obliegt der charmanten Geschäftsführerin sowie Sommelière Justyna Kinasz. „Der Weinkeller offeriert selbstverständlich unsere hervorragenden Schweizer Weine, aber auch edle Tropfen aus Italien, Frankreich und Spanien“, sagt Cécile Hütter. Natürlich ist das Chez Fritz auch eine wunderbare Location für Feierlichkeiten. ■



Logenplatz in der ersten Reihe am Zürichsee

Restaurant Chez Fritz  
 Inhaber Bar, Lounge und Restaurant:  
 Thomas Krebs  
 Geschäftsführerin: Cécile Hütter  
 Seestraße 195b, CH-8802 Kilchberg  
 Telefon: 00 41 / 44 715 25 15  
 Telefax: 00 41 / 44 715 25 11  
 E-Mail: [chezfritz@dinning.ch](mailto:chezfritz@dinning.ch)  
 Internet: [www.chezfritz.dinning.ch](http://www.chezfritz.dinning.ch)  
 Bar, Lounge  
 Öffnungszeiten Sommer (April bis September):  
 Mo. bis Fr. 11.00 – 24.00 Uhr  
 Sa. ab 14.00 Uhr, So. 11.00 – 23.00 Uhr  
 Öffnungszeiten Winter: Mo. bis Fr.  
 11.00 – 24.00 Uhr, Sa. 15.00 – 24.00 Uhr  
 Ruhetag: Sonntag, Kreditkarten: alle