



Es geht um die Wurst

Hafen Enge Beiz
Mythenquai 21
8002 Zürich
+41 (0)44 202 91 71
hafen-enge-beiz.ch

Der Zürcher Metzgermeister und Gastronunternehmer Urs Keller hat Anfang Jahr die Hafen Enge Beiz in Zürich übernommen. Gemeinsam mit seiner Tochter Laurence Keller sowie dem Geschäftsführer Livio Künzli betreibt er am Mythenquai 21 einen zeitgemäss-bodenständigen Grill-, Catering und Kiosk-Betrieb – ganzjährig und täglich geöffnet.

Fast ein Jahr nach der Eröffnung können wir sagen: Das Konzept funktioniert, die Erwartungen wurden sogar übertroffen. Die Hafen Enge Beiz hat sich innert kurzer Zeit als Treffpunkt etabliert – mitten in Zürich, Ferienstimmung inklusive: Das Seeufer ist zum Anfasen nah, die Pedalo-Vermietung liegt in Gehdistanz, und die Aussicht auf das See- und Bergpanorama ist atemberaubend. Was will man mehr für ein bisschen Ferienstimmung in der eigenen Stadt?

Auch die hauseigenen Spezialitäten überzeugen: Zum Beispiel die neuste Entwicklung von Urs Keller – notabene der Erfinder des Wiedikerlis – die «Zwingliwurst». Die letzten Monate hat er seine Kreation nochmals verfeinert, weiterentwickelt und gewürzt. Das Resultat: eine Grill-Rostbratwurst vom Feinsten! Oder das ebenfalls selber kreierte und schmackhafte Pastrami-Sandwich à la Katz's Deli in New York, serviert im knusprigen Maggiolino-Brot. Auch Liebhaber des Fleischlosen kommen hier auf ihre Kosten: Das vegane Wienerschnitzel oder das vegane Tatar gilt (noch) als Geheimtipp bei Gourmets.

Keller's
GRILL & CATERING