

Bahnhöfe sind Zentren des Aufbruchs, des Fernwehs, der Ankunft und – zunehmend wieder der Kulinarik. Das gilt für die Hauptbahnhöfe der Städte, in denen sich die Gastronomie richtiggehend ausbreitet, aber auch an den kleinen Stationen gibt es einiges zu entdecken. Erwähnt seien das Bistro Staziun im Wartsaal von Lavin, die «Nordbrücke» oder das «Stazione Paradiso» in Zürich Wip-

HOTEL BAHNHOF

Bahnhofstrasse 64, 8600 Dübendorf
Sonntags geschlossen
Telefon 044 822 02 82

kingen sowie die Brasserie Oerlikon am gleichnamigen Bahnhof. Es kann inspirierend sein, abends für einen Znacht per Zug aus der Grossstadt hinauszufahren.

Wer hätte zum Beispiel gedacht, dass wir uns nach einer Viertelstunde S-Bahn-Fahrt und ein paar Schritten weg vom Bahnhof in einem edlen Jugendstil-Ambiente aus den 1920er Jahren wiederfinden? Zwischen Dübendorfs Wohntürmen und dörflichem Charme lässt sich das «Hotel Bahnhof» mit

drei Restauranträumen, Bar und einem Sommergarten entdecken. Im ersten Stock befindet sich einer der schönsten Jugendstilsäle des Kantons Zürich.

Das Bahnhofshotel ist 99 Jahre alt und hat schon manche Durchreisende gesehen. So übernachtete hier einst Winston Churchill, bevor er vom Flugplatz Dübendorf wieder nach London heimflog. Das war im September 1946, als der britische Staatsmann in Zürich nach den Greueln des Zweiten Weltkriegs seine legendäre «Let Europe arise»-Rede hielt.

Beeindruckt von dieser Geschichtsträchtigkeit erkunden wir das Haus. Wir werfen einen Blick in das hübsche Restaurant Stazione mit preiswerten Pizze und Pasta sowie in den eleganten Saal im Parterre. Dann erklimmen wir die Treppen und nehmen in der ersten Etage im «Restaurant Saal» Platz, an einer weiss gedeckten Tafel mit Silberbesteck. Die Akustik in dem hohen Raum ist angenehm und die Abstände zwischen den Tischen sind grosszügig.

Zur Vorspeise bestellen wir ein Randen-Carpaccio mit Pinienkernen und Orangenschnitzen (Fr. 14.50) sowie einen Kopfsalat mit Ei und Zwiebeln (Fr. 12.50). Die hauchdünnen Scheiben bringen den Randen-Geschmack hervorragend zur Geltung. Doch das Car-

TISCH ODER THEKE

Überraschung beim Bahnhof

Von Katja Baigger

NZZ 15.4.2023

paccio wurde mit etwas gar viel Olivenöl beträufelt. Das Gegenüber lobt den knackigen Kopfsalat mit Ei und schätzt es, dass bei der würzigen französischen Sauce nicht gespart wurde.

Bekannt sei das Hotel Bahnhof für sein Cordon bleu, hörten wir im Vorfeld. Wir entscheiden uns daher für Hausmannskost, nicht für das saisonale Tagesangebot, zu dem etwa ein verlockendes Spargel-Risotto mit Riesen-Crevetten und Bärlauchstreifen gehört hätte. Auf der Speisekarte finden wir jedoch nicht ein Cordon bleu, sondern ein Cordon rouge (Fr. 44.50). Der Unterschied zum Cordon bleu bestehe darin, so erklärt es der freundliche Kellner, dass beim Cordon rouge Rohschinken-Scheiben verwendet würden. Eine grosszügige Portion kommt auf den Tisch, und wir werden nicht enttäuscht: Die Panade ist knusprig wie die dazu gereichten Pommes frites, das Kalbsschnitzel und der Rohschinken sind saftig-zart, der Gruyère angenehm rezent.

Genauso schmackhaft ist auch der Hackbraten (Fr. 34.50), dem die Marsala-Sauce einen süsslich-saftigen Touch verleiht. Der Kartoffelstock ist luftig, aber nicht zu fest. Für den Nachwuchs können wir unkompliziert Spaghetti Pomodoro mit Parmesan bestellen, obwohl sie nicht

auf der Speisekarte stehen. Zum Dessert kosten wir feinen Schokoladekuchen mit Rahm und Früchten (Fr. 12.50).

Derweil schweifen unsere Blicke durch dieses Raumwunder, das mit Kerzen und Kronleuchtern erhellt wird. An der lang gezogenen Bar unterhält sich ein Paar, im abgeschirmten Erker haben sich zwei Männer an einem Tischchen eingefunden. Es ist dem Elan von Adriano Bebié zu verdanken, dass der unter Denkmalschutz stehende Eckbau mit Türmchen aus dem Jahr 1924 bis heute so beliebt ist. Bebié trat schrittweise in die Fussstapfen der einstigen Besitzerfamilie Bernet. 1995 funktionierte der Quereinsteiger den einstigen Theatersaal zu einem Speiselokal mit Bar um – das Restaurant Saal, um das es hier geht.

Zehn Jahre später übernahm der Gastronom die Restaurants sowie das Hotel ganz. Als Eigentümer liess er den nicht unter Schutz stehenden Wohnteil von 1892 abreißen und errichtete dort bis 2014 einen Neubau mit moderner Restaurantküche und Hotelzimmern. Hier nächtigt man ab 100 Franken pro Nacht günstig im Vergleich zur Zürcher Innenstadt. Kurzum: Solide Küche, schönes Ambiente, auffallend unkomplizierte Kellnerinnen und Kellner – es lohnt sich, in die nahe Agglo zu reisen.