

# Gastroguide

## Wohlgefühl ohne Burger

Lou's Restaurant unweit vom Bahnhof Wiedikon serviert hierzulande eher unbekanntes US-Food.

TEXT: Emil Bischofberger

Unsere Laune ist vom Start weg bestens. Das liegt an den zwei Bier vor uns: Lou's Restaurant an der Zweierstrasse hat eine schöne Auswahl aus kleinen Zürcher Brauereien. Das Essen ist nicht ganz so lokal: In Lou's Restaurant gibt es weniger bekannte oder unterschätzte US-Klassiker. Etwa einen Grilled Cheese (14 Fr.), eigentlich nicht viel mehr als ein Käsetoast, aber dank Butter oder Mayonnaise auf der gebratenen Aussenseite bekommt dieser eine viel tollere Kruste als die Schweizer Version davon.

Nicht mithalten kann da der frittierte Blumenkohl (13 Fr.) mit Buffalosauce (scharf mit Saurrahm), er ist recht dunkel und insgesamt zu fettig.

Wobei wir nichts gegen Fett haben. Lou's steht für Comfortfood, also Wohlfühlessen, und dieses ist nun mal reichhaltig. Unter diesem Stichwort kommen einem aus den USA als Erstes Burger in den Sinn. So einer steht zwar auch auf der Karte, aber fast ein wenig versteckt neben vielen anderen US-Klassikern. Etwa dem Pastrami-Sandwich, bei dem eine fast unverschämte grosse Portion warmes, gepökeltes und fein geschnittenes Rindfleisch zwischen zwei Brotscheiben gepackt wird.

Wir bestellen jedoch eine Pastrami-Abwandlung, den Reuben (33 Fr.). Darin befinden sich neben dem erwähnten Pökelfleisch auch noch Sauerkraut und Käse: ein perfekter Dreiklang. Diesen können auch Vegis geniessen: Die Pilzversion des Reuben funktioniert ebenso gut.

Auch unser zweiter Hauptgang wird zwischen Brotscheiben serviert: Beim Chicago Beef (34 Fr.) werden Scheiben eines Rindsschmorbratens in ein längliches Sandwichbrot geschichtet, die ausgleichende Säure kommt von der Giardiniera, dem italienischen Essiggemüse. Der Clou an der Kombination: Separat dazu wird die Fleischsauce serviert, sodass man diese vor jedem Bissen aufs



Brot träufeln kann, weshalb dieses nicht schon von vornherein durchweicht ist.

Neugierig hat uns auch die Cocktail-Karte gemacht: Das Lou's nennt sich nicht umsonst Restaurant & Bar. Wir testen den rauchig-süss-sauren Penicilina (19 Fr.) mit Mezcal, Limette, Honig und Ingwer sowie den sanften Sherry-Negroni (13 Fr.): zwei schöne Schlussakkorde unseres Abends.

Der Clou beim Chicago Beef ist die separat servierte Bratensauce.

**Zweierstr. 106, 8003 Zürich**  
**Di 17-23 Uhr, Mi-Sa 17-24 Uhr**  
**So 17-22 Uhr, [lous-restaurant.ch](http://lous-restaurant.ch)**

Anzeige



## Indische Spezialitäten

Einmalig in der Region

### Öffnungszeiten:

Mo bis Fr, 11-14 und 17- 24 Uhr  
Sa, 17- 24 Uhr und So, 17- 23 Uhr

An den offiziellen Feiertagen  
jeweils ab 17.00 Uhr geöffnet!

**Chalet India**, Oberdorfstrasse 51  
8810 Horgen, Tel. 044 725 55 44  
[info@chaletindia.ch](mailto:info@chaletindia.ch), [www.chaletindia.ch](http://www.chaletindia.ch)