

Foto beigestellt

RESTAURANTIKONE DES JAHRES 2027: «CONTI»

Restaurant- und Beizenguide 2027 | Restaurant | Zürich

Merken

Im «Conti» wird Hummer am Tisch geknackt und Zabaione frisch zubereitet. Das Zürcher Traditionsrestaurant nahe dem Opernhaus pflegt klassische italienische Küche und einen Service, der sein Handwerk versteht.

09.11.2026

Dass das «Conti» **etwas ganz Besonderes** ist, merkt man schon beim ersten Betreten dieses ikonischen Restaurants: Grosse Fenster, gerahmt von Vorhängen, Holztäfer an den Wänden und weisse Säulen sowie Tischtücher strahlen eine **zeitlose Eleganz** aus, die einen sofort ergreift. Dann die Kellner, die mit dem «Carello» wechselnde Tagesspezialitäten zu den Gästen bringen und **am Tisch Hummer knacken** und Zabaione zubereiten.



Die Küche ist durch und durch klassisch und italienisch, genauso wie das Team, das hier arbeitet. Die **hauchdünnen Ravioli** sind ein Gedicht, der Fegato alla Veneziana saftig wie sonst nirgendwo und das *Tiramisu* verlangt die volle Aufmerksamkeit der Gäste.

Das Servicepersonal klassischer Schule ist immer zur Stelle, wenn man es braucht und hilft bei der Auswahl des Menüs – eine schwierige Aufgabe, denn alles schmeckt wunderbar! – und der passenden Flaschen dazu. Denn auch der **Weinkeller** ist, wie könnte es anders sein, **sehr gut bestückt**. Ob vor einer Vorstellung im nahe gelegenen Opernhaus, für einen festlichen Anlass oder einfach so, ein Besuch im Conti ist immer eine exzellente Idee – er ist wie ein Kurzurlaub für die Seele.

RISTORANTE CONTI

90

Wo geht man vor dem Besuch im Zürcher Opernhaus dinieren? Im Conti. Berkel-Maschine, silberner Servierwagen, Spitzenweine und gediegener Tischservice lassen die grosse...

Dufourstrasse 1
8008 Zürich
Schweiz

Merken



LARISSA GRAF
Autorin

Mehr von Larissa Graf