



# Die Kronenhalle wird 100

**Traditionshaus** Die Kronenhalle, eine Zürcher Institution, feiert den 100. Geburtstag. Das Restaurant beim Bellevue ist seinem Stil über all die Jahre treu geblieben. Das schätzt auch die internationale Prominenz. **Von Ginger Hebel**

Die Kronenhalle, das bekannte Restaurant an der Rämistrasse 4 beim Zürcher Bellevue, feiert sein 100-Jahr-Jubiläum. Es ist der grosse Geburtstag eines gehobenen Traditionslokals, das seinem unverkennbaren Stil über all die Jahre treu geblieben ist. «Der eigene Stil ist die DNA für unseren Betrieb. Der Gast weiss oft, noch bevor er sich überhaupt hinsetzt, was er in der Kronenhalle essen will. Das Servierte muss so sein und schmecken wie immer», sagt Dominique Nicolas Godat, Direktor der Kronenhalle. Beständigkeit und Kontinuität seien unabdingbar, um ein Restaurant über ein Jahrhundert lang erfolgreich zu führen.

Die blumengeschmückte Kronenhalle, gegliedert in Brasserie, Chagall-Saal und Schweizer Galerie, wurde soeben von Icomos als «Historisches Restaurant des Jahres 2024» ausgezeichnet. Seit 1924 treffen sich hier Geschäftsleute, Familien und Freunde, um sich an hochstehender Kulinarik und der hauseigenen Kunstsammlung mit Werken von Joan Miró, Marc Chagall, Pablo Picasso, Auguste Rodin, Paul Klee, Max Gubler und Ferdinand Hodler zu erfreuen. Solange die Kronenhalle als Restaurant und

Bar existiert, dürfen die Bilder von ihren Plätzen nicht entfernt werden. So hat es der Patron Gustav Zumsteg im Testament hinterlegt.

Vor 100 Jahren wurde das damalige «Hotel de la Couronne» am Bellevue von Hulda und Gottlieb Zumsteg übernommen und als Restaurant Kronenhalle eröffnet. Bald avancierte es zum Treffpunkt von Künstlern, Intellektuellen und den Zürcher Zünften. Zu den bekannten Gästen gehörten James Joyce, der an einem Tisch seinen Roman «Ulysses» schrieb, und Friedrich Dürrenmatt, der hier 1956 die Uraufführung seines Welterfolgs «Der Besuch der alten Dame» feierte. Auch Max Frisch und Udo Jürgens waren praktisch täglich Gäste in der Kronenhalle.

1957, nach dem Tod des Eigentümers Gottlieb Zumsteg, übernahm Huldas kunstaffiner Sohn Gustav die Geschäftsleitung. Dank seines Schaffens bei der Seidenfirma Abraham & Brauchbar AG zog er die internationale Modewelt von Coco Chanel bis Balenciaga in Scharen nach Zürich. Hulda Zumsteg war als Kronenhalle-Wirtin bis zu ihrem Tod 1985 präsent. Zu ihrem Andenken gründete ihr Sohn die Hulda-und-Gustav-Zum-

steg-Stiftung, die junge Schweizer Künstler fördert. Der Zürcher Maler Varlin verewigte sie gar in einem Gemälde, das bis heute über die Kronenhalle wacht.

## Stolz auf Mitarbeitertreue

Das Restaurant Kronenhalle zelebriert die hochstehende klassische Küche. Die bekanntesten Gerichte sind nach wie vor das Zürcher Kalbsfilet-Geschnetzelte mit Rösti für 61 Franken, das Wiener Schnitzel mit Rösti oder Salat für 58 Franken und das Mousse au Chocolat mit Crème de la Gruyère für 19 Franken. «Die grösste Herausforderung ist es, die qualitativ hochwertigen Produkte in den Mengen zu finden, wie sie benötigt werden. Aber auch Mitarbeiter mit der richtigen Ausbildung aufzuspüren, welche die anspruchsvollen Arbeiten ausführen können», betont Kronenhalle-Direktor Dominique Nicolas Godat. Er sei stolz darauf, dass viele der 95 Mitarbeitenden seit Jahren für das Traditionshaus arbeiten. Diese Mitarbeitertreue sei in der heutigen Zeit nicht mehr selbstverständlich. So schreiben Küchenchef Peter Schärer und sein Team seit mittlerweile 30 Jahren Gastronomiegeschichte. Peter Roth, der

ehemalige Chef der Kronenhalle-Bar, gewann in den Achtzigerjahren mit seinem Ladykiller den Weltmeistertitel für Longdrinks und wurde später gar für sein Lebenswerk ausgezeichnet. Er prägte die Schweizer Barszene wie kaum ein anderer. Auch der heutige Leiter Christian Heiss ist sehr erfolgreich und wird mit seiner Crew immer wieder ausgezeichnet, auch als «Bar-Team des Jahres».

«Die Kronenhalle ist trotz ihrer Grösse ein sehr familiärer Betrieb. Die Zusammenarbeit ist eng. Wenn man sich seit längerer Zeit kennt, läuft auch vieles einfacher. Dies trägt zu einer positiven und erfolgreichen Zusammenarbeit bei», erklärt Godat. Die Atmosphäre strahlt Tradition und Eleganz aus. Von der Leitung wird daher eine angepasste, gepflegte Kleidung erwartet. Sandalen und kurze Hosen für Männer sowie Trainings- und Jogging-Anzüge sind höchst ungen gesehen.

Das Erfolgsgeheimnis der legendären Kronenhalle? Godat: «Qualität in allen Bereichen, speziell in der Gästebetreuung und im Service. Unser Ziel ist es stets, die Erwartungen der Gäste zu übertreffen.»

Was ist Ihre Meinung zum Thema? [echo@tagblattzuerich.ch](mailto:echo@tagblattzuerich.ch)



Hulda Zumsteg (Bild unten l.) eröffnete 1924 mit ihrem Mann Gottlieb die Kronenhalle beim Zürcher Bellevue (Bild oben). Nach seinem Tod übernahm ihr Sohn Gustav (unten l.) die Geschäftsleitung. Prominente Gäste (Bild unten r.): Max Frisch (l.) und Friedrich Dürrenmatt (r.), im Jahr 1963. *Bilder: Archiv Kronenhalle*