



Dienstag, 16. Juni 2015

## Neues Burgerrestaurant im Niederdorf: «The Butcher - Healthy as fuck»



Sein Anfang Juni können im Zürcher Niederdorf schmackhafte Gourmet Burger genossen werden. «The Butcher» heisst das Burger Restaurant, das seine Speisen selber als «healthy as fuck» bezeichnet. Unter Verwendung von regionalen und nachhaltigen Produkten werden klassische und moderne Burgervariationen serviert. «Das alte Handwerk und die Verwendung von natürlichen und regionalen Zutaten steht im Vordergrund», sagt der Zürcher Gastronom Fredy Wiesner. Die Rindsburger werden beispielsweise jeden Morgen frisch aus Schweizer Rindfleisch gewolft. Es werde Wert darauf gelegt, auf unnötige Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker zu verzichten.

Aussergewöhnlich für ein Burger Restaurant, kann ein Grossteil der Speisen auf Wunsch als glutenfreie Variation oder auch Low Carb ohne Brot bestellt werden. Das Angebot an klassischen Burgern wird durch spezielle Burger wie dem Smokey BBQ Pulles Chicken, bestehend aus gezupftem Pouletfleisch oder dem Surf & Turf mit gezupftem Rindfleisch und Trüffel-Crevetten, abgerundet.

Die Gourmet Burger werden begleitet durch eine Vielzahl hausgemachter Limonaden, Tees, Milchshakes und regionalem Craft Bier. Viele der Getränke werden in kleinen Manufakturen, zu meist in den Schweizer Alpen, nach traditionellem Handwerk hergestellt.

«[The Butcher](#)» an der Stüssihofstatt 15 hat täglich ab 11 Uhr, am Sonntag ab 16 Uhr, geöffnet.

