



# Neueröffnung Brasserie/Bar «Pfauen»

## Baudaten

*Erbaut wurde die Liegenschaft Zeltweg 1 im Jahr 1856 von der Witwe Ochsner. Heinrich Hürlimann erhöhte und erweiterte 1879-80 das Haus, richtete dort das Restaurant «Pfauen» ein und integrierte es 1888/89 in die Gesamtüberbauung, die er mit zentralem Theater und Restaurant «Pfauen» von den Architekten Chiodera & Tschudi realisieren liess. 1904 ging der ganze Baukomplex in den Besitz der «Genossenschaft zum Pfauen» über. Mit dem Umbau von 1926 erhielt das Theater den Namen «Schauspielhaus». Erneut umgebaut und erweitert wurde der Pfauenkomplex 1976-1977 von den Architekten Schwarz & Gutmann.*

**Bildcollage: Austern auf Filmszenen, Dichter und Hoteltapete (von Christoph Gysi).**

Anfangs September 2005 eröffnet das Restaurant Brasserie/Bar «Pfauen» mit neuem Konzept, neuer Leitung und nach dem Umbau mit französischem Flair. Nach dem auf den 30. Juni 2005 vereinbarten Rückzug von Mövenpick hat die Liegenschaftsverwaltung das Restaurant «Pfauen» zur Neuvermietung ausgeschrieben. Gewünscht war ein stärkerer betrieblicher Bezug zum Theater, der auch mit baulichen Massnahmen unterstützt wird. Gewählt wurde als neuer Mieter Christoph Gysi und sein Angebot aus Brasserie, Bar und Take Away, das der Ausschreibung am besten entsprochen hat. Die Stärken seines Konzepts sind: Eingehen auf die Bedürfnisse des Theaterpublikums, Zusammenarbeit mit dem Schauspielhaus, freundliche Dienstleistung mit optimaler Produktqualität zu fairen Preisen.

«Das Lokal eignet sich, ohne grosse bauliche Veränderungen, für einen Treffpunkt mit gemischtem Publikum», sagt Christoph Gysi. «Mit einer sanften Anpassung von Interieur und Speisekarte sowie einer neuen Bild- und Erscheinungswelt wird das Restaurant dem Theaterpublikum als auch Passantinnen und Passanten und den bisherigen Gästen gerecht werden. Der Pfauen wird mit einem Augenzwinkern französisch angehaucht sein.» Das neue Theatermenü (im Pauschalpreis sind je nach Wahl verschiedene Gänge, ein Getränk und Dessert/Kaffee inbegriffen) wird im voraus bezahlt und der Gast kann nach eigenem Wohlbefinden nach dem Hauptgang das Essen unterbrechen lassen und in die Vorstellung gehen, damit nach dem Schlussvorhang genug Zeit für den Genuss des Desserts bleibt.

## Konzept

Im oberen Stock wird eine Nichtraucher-Brasserie als übersichtliches, durchblickbares Speiserestaurant mit Antiquitäten aus der Sammlung des Mieters eingerichtet und mit einer Apérolonge ergänzt. Die Brasserie wird weiss gedeckt und bedient sein.

Im unteren Stock entsteht eine Raucher-Bar im Bistro Stil und mit Bistrotischen.

Die Bar unten wird in einer Mischung aus Selbstbedienung von Getränken und Take away und bedientem Essen betrieben. Schwarz/weiss Bild-Collagen aus Theater, Film und Musik der 50er bis 70er Jahre ergänzen die bestehende Farbgebung und Materialität.

## Renovation

Neugestaltung des Eingangsbereichs mit Einbau eines Barkorpus und Anpassung der Fertigungsküche im Erdgeschoss, Anpassungen der Beleuchtung im Erdgeschoss und im Obergeschoss. Kostenübernahme durch die Stadt: 350 000 Franken.

## Plätze

Erdgeschoss: 45 Plätze im Bistro-Café/Bar

Obergeschoss: Lounge 25 Plätze; Restaurant 104 Plätze

Terrassenrestaurant im Innenhof: 68 Sitzplätze, 33 Stehplätze

## Küche

- Mediterrane Marktküche (Pasta und Plat du Jour) sowie Leaderprodukt Moules an verschiedenen Saucen.
- Pflege der Renner wie Kalbsleber/Rösti oder Beefsteak Tartar und Salatbuffet
- Die verwendeten Rohprodukte (zu 70% Bio-Produkte) werden täglich frisch im Haus verarbeitet.
- Angestrebt wird ein mittleres Preissegment mit einem Ausbau im unteren Preisangebot.

## Betreiber / Mieter

Christoph Gysi, Ing. ETH und Werbeberater:

- Einstieg in die Gastronomie als Zweitbeschäftigung seit Beginn des Theaterspektakels (vor 20 Jahren) mit einer fahrbaren Pizzeria.
- Mitbesitzer Pico Bio AG mit Engroshandel für biologische Frischprodukte.
- Mitbesitzer und Betreiber Brasserie «les halles» an der Pfingstweidstrasse 6 seit 1998.

## Öffnungszeiten und Adresse

Brasserie/Bar «Pfauen», Zeltweg 1, 8032 Zürich, Tel. 044 262 04 44 (wie bisher). Bar durchgehend offen ab 07.30 Uhr (am Sonntag ab 11.30). Restaurant offen jeweils ab 11.30 bis 14.30 und von 18.00 bis 24 00 Uhr. Verlängerung bis 02.00 Uhr Do bis Sa in der Bar.

Umbau ab 1. Juli 2005, offen nach Abschluss der Umbauarbeiten voraussichtlich ab 1. September 2005.

**Auskunft** zum Restaurantbetrieb: Christoph Gysi, 044 381 96 00

Zu Vermietung, Umbau: Arno Roggo, Liegenschaftsverwaltung, 01 216 52 90

