

# #kostprobe Besito Liqueur

Von Isabel Hemmel  
Foto: Moira Jurt



Der leuchtend rote Spritz-Klassiker bekommt neongrüne Konkurrenz. Der in Winterthur abgefüllte «Lemongrass Liqueur» von Besito verträgt sich so ausgezeichnet mit Prosecco wie mit Soda. Er schmeckt zitronig-frisch und

ist mit seinen 16 Volumenprozent nicht allzu stark. Wer lieber ganz auf Alkohol verzichtet, greift auf den «Lemongrass Syrup» zurück. Zu kalt für Spritz? Der Likör lässt sich verdünnt auch als Glühwein-Alternative servieren.

**Besito Liqueur, 19.50 Franken, Besito Syrup, 12.50 Franken, besito.ch**

S. 14

## Gastroguide Scharfes Duett

Im Royal Panda beim Kreuzplatz überzeugt der Hot Pot wegen den hausgemachten Suppen.

TEXT: Emil Bischofberger

Die Speisekarte überfordert uns ob der Menge an Gerichten, die zur Auswahl steht. «Dabei haben wir für ein chinesisches Restaurant eine eher kleine Karte», sagt Geschäftsführerin Nanping Zhou und gibt zu bedenken: «China ist flächenmässig ähnlich gross wie Europa. Entsprechend wollen wir auch die Vielfalt der Küche zeigen.» Und das so authentisch wie möglich. Erst nach einigen Wochen nahm man gewisse Anpassungen vor, etwa bezüglich Schärfe oder bei knorpligen Gerichten, für die europäische Gaumen wirklich kaum zu gewinnen sind.

Wir entscheiden uns für einen Fixpunkt der Karte, für die laut der Geschäftsführerin viele Gäste anreisen: den Hot Pot, eine Spezialität aus der Region Sichuan.

Im unterteilten Topf blubbern bald zwei Brühen, eine auf Pilzbasis (8 Fr.), eine auf Fleischbasis nach Sichuan-Art (10 Fr.). Diese wird vom gleichnamigen Pfeffer bestimmt, dem eine blumige, leicht betäubende Schärfe eigen ist. Wir sind sehr froh über das Angebot des Kellners, diese Suppe weniger scharf zu bestellen. Trotzdem brauchen wir mehr als nur eine Runde Tsingtao-Bier (6.50 Fr.), um dem Brand im Mund beizukommen.

Mit Spaghettizangen befördern wir von der grossen gemischten Platte (68 Fr.) Fleischröllchen, Meeresfrüchte und Gemüse in die Suppen. Als Dip wird eine Sesamsauce gereicht, dazu gehackter Knoblauch, Koriander und Frühlingszwiebeln. Die Schälchen bleiben grösstenteils unangetastet, weil bereits die hausgemachten Suppen enorm aromatisch sind. Wir fragen uns gar, ob es zwingend Fleisch und Fisch bräuchte – uns schmecken Gemüse und Tofu in Kombination mit den Suppen mindestens ebenso gut. Nach einer Weile erschliesst sich uns auch, weshalb auf den weiss gedeckten Tischen Glasplatten liegen: Es tropft und spritzt.



Die Einschätzung des Kellners, die gemischte Platte reiche wohl für eine Person, erweist sich als falsch. Mit einem zweiten Schälchen Jasminreis (3.50 Fr.) wären wir wohl auch zu zweit satt geworden. So steht auch noch die Ente nach Hunan-Art (32.50 Fr.) auf dem Tisch, welche rührgebraten wurde, dank knackigem Stangensellerie leicht daherkommt und ebenfalls gefällt.

Wäre das  
Fleisch gar  
nicht nötig?  
Hot Pot  
im Royal  
Panda.

**Forchstr. 2, 8008 Zürich, Mo-Fr 11-14 Uhr  
17.30-22 Uhr, Sa 11.30-14.30 Uhr, 17.30-22 Uhr  
So 17.30-22 Uhr. royal-panda.ch**

Anzeige

Zwinglistrasse 39 Zurich | 044 241 6388

### TAIWAN WÄRMT DAS HERZ

Heisse Tees, hausgemachte Suppen, geselliges Fondue Taiwanais, pikante Rindfleischnudelsuppe.

Und viele weitere, authentische, frisch zubereitete Gerichte.

Zahlreiche vegetarische / vegane Gerichte.

à la carte

Fondue Taiwanais

**20% - RABATT**  
Bei Reservation auf unserer Website für Dienstag und Mittwoch im Januar und Februar 2023.  
PROMOCODE: ZTIPP INS  
KOMMENTARFELD  
新年快樂

ZÜRITIPP no.05 2023

ZÜRITIPP no.05 2023 Foto: Silas Zindel