



Das Konzept für die Bar „Manzoni“ wurde von Alexander und Michael Manz gemeinsam mit Francesco Illy kreiert.

Caffè- und Aperitivo-Bar „Manzoni“

Die Bahnhofstrasse ist um eine gastronomische Innovation reicher. Das „Manzoni“ ist eine authentische italienische Caffè- und Aperitivo-Bar, die mit 20 Kaffee-Spezialitäten und einer reichhaltigen Karte auch für Take-Away aufwarten kann. Das Lokal befindet sich neben dem Hauptbahnhof Zürich im Erdgeschoss des bekannten Hotel St. Gotthard und ist durch einen separaten Eingang zugänglich.

Illy ist der bedeutendste Kaffee-Produzent Italiens und in der Schweiz bekannt durch seinen „Amici Caffè“. Der Name „Manzoni“ verbindet dabei italienische Reinkultur mit Lokalem: Alessandro Manzoni war einer der bedeutendsten italienischen Dichter und Schriftsteller des 18. Jahrhunderts; nach ihm sind in Italien zahlreiche Strassen, Plätze und Kaffees benannt. Gleichzeitig passt der Name perfekt zur Hotelier-Familie Manz und den Manz Privacy Hotels.

20 Kaffee-Spezialitäten

Das „Manzoni“ bietet 20 Kaffee-Kreationen, die von einem professionellen Barista mit hochwertigem Amici Caffè zubereitet werden. Einige Highlights:

- Caffè Marocchino: Ein kleiner Capuccino wird mit viel Schokopulver vermischt; danach wird der Milchschaum beigefügt. Im Glas serviert.
- Marocchino Manzoni: Espresso mit heisser Schokolade, Milchschaum, einem Hauch Zimt. Kann nach Wunsch auch mit Likör wie etwa Amaretto veredelt werden.
- Im Sommer besonders empfehlenswert sind auch Latte Macchiato freddo oder Caffè Shakerato (mit Eiswürfeln zubereitet und zu Schaum geschüttelt).

Leichte, raffinierte Küche (auch als Take-Away)

Wer Italianità von morgens bis abends sucht, wird im „Manzoni“ fündig: in den Tag starten mit Cappuccino und Cornetto alla Crema, mittags Panini und Caffè Shakerato oder – für die gesunde Pause – ein leichter Salat mit frischgepresstem Fruchtsaft oder abends mit Freunden entspannt Antipasti und Prosecco geniessen. Die gesamte Karte ist auch als Take-Away erhältlich. Die Gerichte folgen dem Trend zur leichten, raffinierten Küche und werden vor Ort mit naturbelassenen, vorwiegend italienischen Zutaten frisch zubereitet. Auch ein Grossteil des Angebotes an Wein, Bier, Spirituosen und Softdrinks stammt aus Italien.

Design und Entertainment

Die Innenausstattung des „Manzoni“: Das trendige und dennoch schlicht-elegante Ambiente widerspiegelt die „Italien Style Experience“. Edle Materialien wie Marmor und Eichenholz und klare Linien setzen gekonnt Akzente. Die Wandbilder zeigen Impressionen der Via Manzoni in Mailand. Eigens für das Lokal wurde zudem ein neuartiges Licht- und Klang-Konzept entwickelt, das Stimmungen mit Musik und Licht wiedergeben kann. Gut zu wissen für Sportfans: Wichtige Veranstaltungen werden im „Manzoni“ selbstverständlich auf Grossbildschirm gezeigt!

*Manzoni, Schützengasse 15, 8001 Zürich
Geöffnet von Montag bis Samstag, 07.00 bis 22.00*