Feierabend im Baur’s

Die Baur’s Bar zeigt, dass grosse Barkultur nicht kompliziert sein muss.

Am Ende eines langen Arbeitstags ist der beste Drink nicht unbedingt der auffälligste, sondern jener, der den Moment vollkommen macht. Der Ort dafür muss einer sein, an dem man gerne bleibt, um den Tag entspannt ausklingen zu lassen. Die Baur’s Bar, inmitten des Zürcher Bankenviertels, bietet genau das. Sie verbindet das Besondere mit ungezwungener, urbaner Wärme und einer Gastlichkeit, die so individuell ist wie ihre Gäste.

Baur’s Bar Manager **Natascha Galus** weiss: *„Afterwork-Gäste wollen oft keine Erklärung in drei Akten. Sie wollen einen Drink, der funktioniert.“*

Ihrer Meinung nach darf ein einfacher Whiskey Sour genauso selbstverständlich sein, wie er bei genauerem Hinsehen zur kleinen Wissenschaft werden kann. Ebenso ein unprätentiöser Bellini, an dem das Team lange gefeilt hat und der besonders leicht wirkt - wahrscheinlich gilt er gerade deshalb als einer der besten Bellini der Stadt.

Der Wohlfühlfaktor
Die Baur’s Bar empfängt ihre Gäste mit warmem Licht, satten Farben, Kunst an den Wänden, tiefen Fauteuils und jener Atmosphäre, in der aus einem kurzen Drink leicht ein längerer Abend wird. Gestaltet wurde die Baur’s Bar 2019 von Interior-Designer Martin Brudnizki. Doch so prägend das Interieur ist, so entscheidend bleibt das Team. Bar Manager **Natascha Galus** und ihre Kolleginnen und Kollegen verstehen Gastfreundschaft als feines Handwerk: aufmerksam, unaufgeregt, mit Gespür für unterschiedliche Tempos und Situationen. Manche kommen für einen schnellen Aperitif vor dem Dinner, andere sinken nach einem langen Tag in die Polster und bleiben. Beides hat in der Baur’s Bar seinen Platz.

Präzision mit Twist
Auch im Glas geht es um diese Balance. Die Karte bietet Highballs, Global Aperitifs und Klassiker – zugänglich, präzise und mit feinen Twists à la Baur‘s, die in Erinnerung bleiben. Die Klassiker des Hauses zeigen, wie viel Können in scheinbarer Einfachheit steckt. Der **Edigroni**, die Baur’s-Interpretation des Negroni, bringt florale und würzige Noten ins Glas und hat sich längst als Signature Drink etabliert. Der Martini erhält einen feinen Safran-Akzent. Drinks werden nicht überladen, sondern mit Präzision auf den Punkt gebracht. Die Idee bleibt klar, der Genuss unmittelbar.

Dass die Baur’s Bar und die Brasserie räumlich und konzeptionell zusammengehören, verleiht dem Ort zusätzliche Lebendigkeit. Oft beginnt der Abend an der Bar und setzt sich beim Essen fort, oder eben umgekehrt. Bar, Service und Küche arbeiten eng zusammen, teilen Ideen, Zutaten und Erfahrungen. Daraus entstehen Drinks, die aromatisch überraschen können, aber nie angestrengt wirken.

Aktuell ist das Baur’s **als Best Bar Team** der Swiss Bar Awards 2026 nominiert – eine schöne Anerkennung für eine Bar, die Qualität nicht inszeniert, sondern Abend für Abend lebt: mit guten Drinks, aufmerksamer Gastfreundschaft und einem Team, das spürbar Freude daran hat, Menschen einen Ort zum Ankommen und Verweilen zu bieten.

Baur’s Bar, Talstrasse 1, 8001 Zürich, www.baurs-zurich.ch

September 2026

Kontakt für Presse: Wine+Partners, Bettina Bäck, b.baeck@wine-partners.at, +43 664 150 72 82
Michaela Kiss, m.kiss@wine-partners.at, +43 676 8520 922 21