

[Startseite](#) | [Zürich & Region](#) | An An in Zürich: Vietnamesisches Restaurant überzeugt mit Pho

Abo [Restaurant Än Än in Zürich](#)

## So haben Sie Pho noch nicht gegessen

Das Team hinter Co Chin Chin und Saigon hat im Kreis 1 ein neues Lokal eröffnet. Hier gibt es gehobene vietnamesische Küche – und eine traditionelle Suppe, die neu interpretiert wird.



**Mathias Möller**

Publiziert: 20.01.2026, 11:26



Man sieht es ihnen nicht an, aber Suppe und Schüssel sind kochend heiss. So kann man sich die Pho am Tisch selbst zusammenstellen.

Foto: Boris Müller

Hören Sie diesen Artikel:



00:00 / 05:53 1X

[BotTalk](#)

## In Kürze:

- Das Restaurant **Än Än** im Zürcher Zentralhof überzeugt mit gemütlichem Ambiente und vietnamesischen Spezialitäten.
- Die Mini-Crêpes und knusprigen Frühlingsrollen bieten einen frischen, leichten Einstieg ins Menü.
- Der knusprige Schweinebauch und die kochend heisse Pho-Suppe begeistern als Hauptgerichte.
- Den Abschluss bilden Desserts wie Passionsfrucht-Cheesecake und Pandan Jelly Cake.

Es gibt Orte im Kreis 1, die stehen weder für das Bankenviertel, die Shoppingmeile noch die Altstadt, sondern sind einfach nur schöne Stadtplätze. Einer dieser Orte ist der Zentralhof zwischen Bahnhofstrasse und Fraumünster. Einkesselt von massigen, aber nicht uneleganten Stadthäusern, wähnt man sich hier fast in Paris. Das Grün und der Brunnen mit den geflügelten Löwen in der Mitte des Hofes machen den Platz zu einer Oase.

Hier liegt in einem Durchgang das **Än Än**, das jüngste Schwesterrestaurant der [alteingesessenen Restaurants Co Chin Chin](#) und dem Saigon. Mit den Co-Chin-Chin-Niederlassungen im Kreis 5 (direkt neben [dem neuen Sinaloa](#)) und im Seefeld sowie dem Saigon an der Sihl ist in weniger als zehn Jahren eine kleine Gastrogruppe in Zürich entstanden. Das merkt man hier und da auch an der Karte im **Än Än**: Einzelne Gerichte kommen uns bekannt vor – sie gibt es so oder in ähnlicher Form bereits in den anderen Lokalen.

## Der Duft von Sternanis liegt im **Än Än** in der Luft

Die Räumlichkeiten, in denen zuvor zehn Jahre lang das Restaurant Puro Gäste empfing, sind behutsam und geschmackvoll renoviert worden. Gedecktes Grün und dunkle Holzelemente dominieren und kreieren ein heimeliges Ambiente.



Links gehts ins Än Än, geradeaus auf den Zentralhof mit seinem markanten Brunnen.

Foto: Boris Müller

Soll man sich wie im Saigon vergangener Tage fühlen? Falls das die Intention ist: Es gelingt. Das Ambiente ist warm und heimelig, man fühlt sich sofort wohl. Der Duft von Sternanis liegt in der Luft und schürt die Vorfreude auf das Essen.

Von der Bar im Parterre steigt man in das Restaurant im ersten Stock. Es ist gut besucht an einem Montagabend, aber wir haben auch kurzfristig noch einen Platz gefunden. Obwohl sich die Gäste angeregt unterhalten, ist das Lokal nicht zu laut. Beim Studium der Karte fällt zuerst die grosse Auswahl an veganen Gerichten ins Auge. Die Küche Vietnams sei von Natur sehr auf Pflanzen, Kräuter und Gewürze ausgelegt, steht in einem einführenden Text in der Speisekarte.

## **Die Pho wird kochend heiss serviert**

Zur Vorspeise wählen wir die Mini-Crêpe Saïgonnaise (16.50 Fr.), kleine Reispfannkuchen, gefüllt mit Tofu, Bohnensprossen, Salat und Kräutern. Die hausgemachte Sauce dazu schmeckt schön süss und sauer und nur ganz dezent scharf. Ein schöner, frischer Einstieg in den Abend. Die Frühlingsrollen mit Crevetten und Poulet (14 Fr.) sind dagegen der Beweis, dass alles besser schmeckt, wenn es eine Fritteuse von innen gesehen hat. Sie sind herrlich knusprig, aber mitnichten ölig oder schwer.



Heilige Dreifaltigkeit des guten Geschmacks: Links die leichten Crêpes, in der Mitte die frittierten Frühlingsrollen, rechts der Schweinebauch.

Foto: Boris Müller

Als Hauptspeisen haben wir den Schweinebauch (32 Fr.), der auf der Karte als «Signature Dish» angepriesen wird, und eine weitere Spezialität des Hauses, die «Sizzling Stone Bowl Pho» mit Rindsfilet (38 Fr.) bestellt. Die Suppe wird tatsächlich kochend serviert, der Kellner weist uns mehrfach eindringlich darauf hin, dass die Schale sehr heiss sei. Wir widerstehen dem Impuls, sie sofort anzufassen; als wir es nach einer Viertelstunde doch wagen, stellen wir fest, dass die Warnung berechtigt war.

Die Pho, ein vietnamesisches Nationalgericht, besteht im **Än Än** aus einer kräftigen Brühe, die deutlich nach Sternanis schmeckt; daher wohl auch der Duft, den wir schon beim Betreten des Restaurants gerochen haben. Die Besonderheit bei der «Sizzling Stone Bowl Pho» ist, dass man die Einlagen am Tisch selbst hineingibt: Nudeln, Fleisch, Bohnensprossen und Kräuter werden separat serviert.



Bei dieser Pho gibt man die Zutaten selbst hinzu – so kann man zum Beispiel das Fleisch genau so garen, wie man es haben möchte.

Foto: Boris Müller

So kann man beispielsweise das Fleisch wie beim [japanischen Eintopfgericht Shabu Shabu](#) nach Gusto selbst garen. Die heisse Schale hat darüber hinaus den Vorteil, dass die Suppe auch bei gemächlichem Esstempo nicht ansatzweise kalt wird.

Der Schweinebauch ist sehr knusprig gebraten und hat nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig Fett. Schön saftig ist das Fleisch, dazu werden Reismudelrollen und ein bisschen Salat sowie Kräuter und ein leichter Dip auf Fischsaucebasis serviert. Nichts, was allzu sehr vom Fleisch ablenkt, aber gerade richtig, um eine vollständige Mahlzeit zu bieten.



Kennt man vielleicht schon aus dem Co Chin Chin: Den Cheesecake mit Passionsfrucht.

Foto: Boris Müller

Zum Dessert gönnen wir uns einen Klassiker, den es auch im Co Chin Chin gibt: den erstaunlich leichten Cheesecake mit Passionsfrucht (9.50 Fr.) und einen Pandan Jelly Cake (12 Fr.), ein Gelee, das mit der Farbe der Pandan-Palme grün gefärbt und warm serviert wird.

Die Farbe stammt aus den Blättern der Pflanze, die in vielen südostasiatischen Küchen verwendet wird und mittlerweile auch ihren Weg nach Zürich gefunden hat. Mit seinem leichten Vanilleschmack bildet es hier einen Abschluss, der uns beschwingt in die Nacht entlässt.

---

## Auf einen Blick

**Preis:** Die Hauptspeisen kosten zwischen 26 und 45 Franken. Das Preisniveau erscheint fair.

**Getränkeauswahl:** Neben Spezialitäten wie vietnamesischem Kaffee, Zitronengras-Eistee und frischer Kokosnuss gibt es eine ausgewogene Weinkarte mit einer Auswahl an Champagnern und Sake.

**Service:** Der Service ist flink und aufmerksam und stets darauf bedacht, dass sich die Gäste nicht an der Pho-Schüssel die Finger verbrennen.

**Der perfekte Ort für:** Den Abend, an dem es zwar etwas länger im Büro wurde, aber man sich dennoch etwas Feines gönnen möchte.

Än Än, Zentralhof, Fraumünsterstr. 25, 8001 Zürich, Mo-Do 10-23 Uhr, Fr und Sa 10-24 Uhr, [anan.ch](https://www.anan.ch) ↗

Für unsere Restaurantkritiken besuchen wir die Gaststätten anonym und unangekündigt.

NEWSLETTER

## Zürich heute

Erhalten Sie ausgewählte Neuigkeiten und Hintergründe aus Stadt und Region.

Weitere Newsletter

Angemeldet

---

**Mathias Möller** schreibt als Mitglied des Teams Stadtleben im Zürich-Ressort hauptsächlich über Kulinarik, Trends rund um Essen und Trinken und die Zürcher Gastronomie-Branche. [Mehr Infos](#)

Fehler gefunden? [Jetzt melden](#).

0 Kommentare