

Zürich hat ein neues Streetfood-Highlight: «Soi 28 by Stefan Heilemann» ist eröffnet

Zürich, 4. Dezember 2025

Mit der Eröffnung von «Soi 28 by Stefan Heilemann» erweitert das Widder Hotel sein kulinarisches Angebot um ein neues, urbanes Restaurantkonzept: authentische asiatische Street- und Soulfood-Küche, interpretiert mit der präzisen Gourmet-Handschrift von Sternekoch Stefan Heilemann.

Hinter dem Namen «Soi 28» verbirgt sich eine Hommage an die pulsierenden Seitenstrassen (Soi) Bangkoks und die historische Hausnummer 28 in der Augustinergasse in Zürich. Hier erleben Gäste Stefan Heilemanns persönliche Interpretation von asiatischem Streetfood – mit derselben Präzision und Produktleidenschaft, die ihm bereits 18 GaultMillau-Punkte und zwei Michelin-Sterne eingebracht haben.

«Das Soi 28 soll ein Ort sein, an dem man sich sofort wohlfühlt – unkompliziert, zugänglich und voller Geschmack. Streetfood mit Herz, aber in jener Qualität, die wir im Widder leben», sagt Stefan Heilemann.

Soulfood, das verbindet – mit Produkten aus der Region

Die Karte vereint bekannte Klassiker und eigenständige Signature Dishes: Vom Thai Beef Salad, hausgemachten Gyoza oder dem Pork Belly Bun bis hin zum «Soi 28 Ramen», aromatischem Fried Rice, modernem Tom Yum oder «Miguel's legendary Suckling Pig» zum Teilen. Desserts wie Pandan Crème Brûlée oder japanische Mochi runden das Menü ab. Wann immer möglich stammen die Zutaten aus den eigenen Landwirtschaftsbetrieben von The Living Circle – eine Verbindung von asiatischen Aromen und bewusstem regionalem Bezug.

Küchenchef Miguel Marques – das Gesicht des Soi 28

Die Umsetzung der kulinarischen Vision liegt bei Küchenchef Miguel Marques. Er verantwortet das operative Konzept, die Weiterentwicklung der Gerichte und prägt die unkomplizierte, präzise Handschrift des Soi 28. Seine offene, zugängliche Art soll den Charakter des Restaurants widerspiegeln: ein Ort zum Ankommen, Teilen und Geniessen.

Ein neuer kulinarischer Akzent für das Widder Hotel und The Living Circle

Das Soi 28 ergänzt das bestehende Angebot des Widder Hotels – vom Widder Restaurant über die Widder Bar bis zum AuGust – um ein modernes, ungezwungenes Konzept. Gleichzeitig interpretiert es die Philosophie von The Living Circle auf zeitgemässe Weise: «Mit dem Soi 28 schaffen wir einen Ort, an dem Leichtigkeit,

THE LIVING CIRCLE

LUXURY FED BY NATURE

Qualität und unsere Idee von Genuss zusammenfinden. Es passt perfekt zu unserer Vision «luxury fed by nature» und bereichert unser Kulinarik-Portfolio auf ideale Weise», sagt Benjamin Dietsche, General Manager des Widder Hotels.

Reservierungen für das Soï 28 können ab sofort bequem [online](#) vorgenommen werden. Für spontane Besuche lädt zudem ein offener Social Table ein, der nicht reserviert werden kann und bewusst Gästen vorbehalten ist, die ohne Voranmeldung vorbeikommen möchten.

Bilder zum Download sind [hier](#) erhältlich.

Über The Living Circle

The Living Circle ist eine Schweizer Hospitality- und Landwirtschaftsgruppe in Familienbesitz. An den kompromisslos schönsten Standorten der Schweiz befinden sich vier Hotels, ein einzigartiges Château, acht Restaurants, drei Landwirtschaftsbetriebe und ein Weingut. The Living Circle lädt ein in eine Welt einzigartiger Häuser von unverwechselbarem Charakter. Eine inspirierende Symphonie aus Naturverbundenheit, hochwertigem Design, leidenschaftlichen Gastgebenden, Tradition und kulinarischer Exzellenz. Neben unserem Château de Raymond Pierre zählen zu den Hotels das Castello del Sole Beach Resort & SPA in Ascona, das Storchen Zürich, das Alex Lake Zürich, sowie das Widder Hotel in Zürich. Der kulinarische Kreis schliesst sich mit der Caminada Gruppe als Member von The Living Circle. Die Hotels sind verschiedenen Kooperationen angeschlossen, darunter Swiss Deluxe Hotels, The Leading Hotels of the World, Relais & Châteaux und Preferred Hotels & Resorts.

Das ist The Living Circle – luxury fed by nature.

Pressekontakt

Ana Stojanovic

Head of PR

The Living Circle AG

ana.stojanovic@thelivingcircle.ch

+41 79 895 74 39