

Startseite | Winterthur | Das Robi's Dimensione in Winterthur ist eine geschmackliche Wundertüte

Restaurants im Test

Das Robi's Dimensione in Winterthur ist eine geschmackliche Wundertüte

Robiul «Robi» Alam hat sich an der Neustadtgasse den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt. Dieses führt der gebürtige Bangladeshi mit Herzblut, was man auf dem Teller schmeckt.



Annette Saloma

Publiziert: 09.08.2026, 10:06



Beim Tikka Masala mit Planted schmeckt jeder Bissen etwas anders.

Foto: Annette Saloma



Es sind Sommerferien, viele Menschen sind verreist, und so finden wir [im Robi's Dimensione](#) problemlos einen Platz im lauschigen Innenhof. Hier spürt man das Ferienfeeling auch in Winterthur. Durch das Blätterdach sind wir vor der Mittagssonne geschützt.

Auch beim Blick [in die Speisekarte](#) ↗ kommen Feriengefühle auf. Viele Speisen sind aus der Heimat des Wirts Robiul «Robi» Alam: Bangladesh. Die meisten Menüs sind vegetarisch oder vegan. Die Auswahl ist nicht riesig, aber doch so vielfältig, dass uns die Entscheidung schwerfällt.

Meine Begleitung entscheidet sich schliesslich für drei Momos mit Rindfleischfüllung (11.70 Franken) zur Vorspeise, ich für die Tagesuppe (9.50 Franken). Wir werden freundlich darauf hingewiesen, dass die Momos erst nach dem Hauptgang serviert werden können, weil die Zubereitung Zeit in Anspruch nimmt. Kein Problem für uns – das verspricht Frische.



Gazpacho mit Gurkenstückchen und Kräutern: Erfrischend und mit einer angenehmen Schärfe.
Foto: Annette Saloma

Die Tagessuppe entpuppt sich als Gazpacho, die herrlich erfrischend schmeckt und im Nachgang eine leichte Schärfe hat. Die klein geschnittenen Gurkenstücke obenauf sorgen für Abwechslung im Mund.

Abwechslungsreich vegetarisch

Der Hauptgang ist wie alles mit viel Liebe zum Detail angerichtet. Meine Begleitung hat ein Tikka Masala [mit Fleischersatz von Panted](#) bestellt (28 Franken). Es wird mit Basmatireis serviert und ist mit einer Dörripflaume und Cashewnüssen garniert. In kleinen Schälchen gibt es Dal und Gemüse in verschiedenen Saucen dazu. Es ist ein Menü wie eine Wundertüte – ohne unangenehme Überraschungen.

Mein Rooti «Wow» (13 Franken) mit Planted Kebab, Kebab-Sauce, Tomate, Gurke und Blattsalat kommt wie ein Kebab im Fladenbrot daher. Es ist genau richtig gewürzt, das Gemüse knackig und frisch, macht satt und ist trotzdem leicht – ideal für einen warmen Sommertag.



Das Rooti «Wow» im Fladenbrot mit Planted Kebab, Sauce und knackigem Gemüse.

Foto: Annette Saloma

Nun kommen auch noch die Momos, garniert mit einem Blattsalat, Kräutern und Granatapfelkernen. Das Warten hat sich gelohnt. «Saftig», lobt mein Begleiter.



Das Warten lohnt sich: Momos mit Rindfleischfüllung.

Foto: Annette Saloma

Auch ein Dessert passt noch rein. Das Bangla Mango-Lassi (7.20 Franken) ist erfrischend und nicht zu süß. Traditionell mit Joghurt hergestellt, ist es auch vegan mit Hafermilch (30 Rappen Zuschlag) zu haben.

Im Pistazienglacé [vom Talacherhof](#) ⁷ (4.80 Franken) sieht man die Nussstücke, die Farbe ist natürlich statt künstlich grün. «Sehr cremig», schwärmt mein Gegenüber. «Mit einer Note von Caramelzeltli». Einziger Kritikpunkt: Manchmal müssen wir etwas lange warten, bis wir bedient werden.



Das Bangla Mango-Lassi ist auch in salziger Variante erhältlich.

Foto: Annette Saloma



Das Pistazienglacé vom Talacherhof ist cremig und authentisch.

Foto: Annette Saloma

Nach fast zwei Stunden kehren wir aus der südasiatischen Oase mitten in Winterthur in den Alltag zurück. Aber wir kommen wieder!

Robi's Dimensione, Neustadtgasse 25, Winterthur, www.dimensione.robis.ch 📍

Für unsere Restaurantkritiken besuchen wir die Gaststätten anonym und unangekündigt.

Suchen Sie Ihre Gemeinde