

2019
2020

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Die interessantesten neuen Fleischtempel in Zürich
Wo Japans Kochkunst auf hohem Niveau zelebriert wird
Was die Zürcher Sterne-Köche auf die Teller zaubern
Innovative Trendsetter und traditionsreiche Institutionen
Die besten Italiener, ob edel oder unkompliziert
Geniessen direkt am Wasser oder mit schöner Aussicht
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

250
RESTAURANTS NEU
GETESTET



gebeizte Gurke mit Miso und Getreide, Lattich mit Banane, Chili und Essig – lauter Vegetarisches, weil man noch nicht weiss, wer am Tisch Fleisch isst und wer nicht. Ein rundes, frisch geschnittenes Kürbiskernbrot mit Gruyère-Butter, einmal mit Bärlauch, einmal mit Zitrone, wird gebracht, während wir uns bereits die Weinkarte vornehmen. Viel Schweizerisches gäbe es zu entdecken, teils von namhaften Winzern: Martha und Daniel Gantenbein, Martin Donatsch, Werner Stucky, Erich Meier, Patrick Thalmann, Didier Joris. Wir entscheiden uns für Frankreich, bei Weiss und Rot: den Chassagne-Montrachet Grandes Ruchottes 2015 vom Weinhaus Lucien Le Moine von Mounir und Rotem Saouma sowie den Grange des Pères 2013, einen Kultwein aus dem Languedoc. Eine kleine Offenbarung ist der erste Dreiklang. Da werden Hummer mit Erdbeeren und Randen kombiniert, und mit Estragon und Senf wird ein Akzent gesetzt. Da verstecken sich Taschenkrebs und Gänseleber unter Mango und Meeresgrün. Da erfrischt grüner Tomatensaft mit Aubergine, Miso und Kräutern. Drei Tässchen bilden das nächste Trio: eine reichhaltige Meeresfrüchteessenz, ein Portulakschaum mit Kaninchennieren und ein Chorizo-Süppchen mit Schwertfisch. Mit Fisch geht es weiter: Seehecht (mit Erbsen und Kokosmuss) und Saibling (mit Raps und Kamille) plus etwas weissem Spargel (mit Ei, Kresse und Imperial-Kaviar). Fulminant die Fortsetzung mit Rind, Ochsenbäggli und Kalb. Das im Einklang mit Sellerie und Mandel-Kaffee-Jus, mit Bärlauch, grünem Spargel und BBQ-Sauce, mit Morcheln, Ragout, Kerbel, Lattich und Meerrettich.

Das Tempo ist gemächlich, dem jeweiligen Tisch angepasst, in keinem Augenblick fühlt man sich gehetzt. Die angenehme Bedienung zeichnet sich durch aussergewöhnliche Freundlichkeit und Kompetenz aus und drängelt sich nie in den Vordergrund.

Der letzte «Dreiklang» im Amuse-Bouche-Menü besteht aus sieben kleineren und grösseren Schleckereien, darunter Gauduja mit Banane auf weisser Schokolade, Erdbeereis mit Buchweizen, Estragon und Amarillo-Chili, Mandelmilchschnitte mit Vanilleglace und Passionsfrucht. Selbstverständlich kommen danach noch Pralinen: Macadamianuss mit Popping Candy, Caramel und Malz, Hafer-Honig-Zimt ... eine Auswahl der hausgemachten Pralinen könnte auch als Souvenir ans

Fine-Dining-Restaurant von Heiko Nieder mitgenommen werden. *wm*

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Fon 044 456 60 00
www.thedoldergrand.com
di 19–24, mi–fr 12–14 & 19–24,
sa 19–24 Uhr (Küche bis 13 und
bis 22 Uhr, ganze Menüs bis 20.30 Uhr),
mo, di-mittag, sa-mittag & so
geschlossen sowie 14. Juli bis 6. August
HG Fr. 58–112, Menü ab 112 (Lunch),
ab 198 (Dinner)

m t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 1

Tobelhof

Ort des Glücks

Es ist ein kleines Fährtchen aus der Stadt bis zur Bushaltestelle Tobelhof, und von dort aus führt ein appetitanregender Spaziergang zum historischen, unter Denkmalschutz stehenden alten Bauernhof. Hat man die Strecke jedoch erst einmal geschafft, wird man herzlich empfangen und an einen sonnigen Tisch vor dem Haus geführt. Es herrscht fröhliche Stimmung und ein munteres Treiben. Hunde, Kinder, Rentner, Geschäftsleute, Paare, grosse Gruppen und Einzelpersonen, alle sind willkommen. Für unsere vierbeinigen Freunde gibt es sogar eigens eine Karte mit Cervelats, Hundeglace, Poulet und Reis sowie offerierten Wassernäpfen, und auch an die Aller kleinsten wird gedacht mit einer Auswahl an frisch püriertem Gemüse. So ungezwungen das Ambiente, so bodenständig die Karte – Stichwort Wurst-Käse-Salat –, so raffiniert die Präsentation der Gerichte. Aus unserem frühlinghaften Risotto (Fr. 34.–) ragen die Spargelspitzen wie grüne Speere, das scharfe Rindstatar (Fr. 39.–) bildet die Mitte eines Tellers, an dem Befürworter der Symmetrie ihre wahre Freude hätten. Um das Tatar herum scharen sich nämlich fein säuberlich getrennt schwarze Oliven, Cornichons, rohe Zwiebelringe, geschmorte Kirschtomaten, Kapern, separat dazu erhalten wir getoastetes Brioche und Butter.

Die ländliche Idylle versetzt uns in einen Zustand der Euphorie: Vögel zwitschern, die Sonne lacht, unsere Mägen singen ein Loblied auf die Speisen, mit denen wir sie füllen. Nachdem wir unser Mahl beendet haben, sind wir zwar satt, möchten aber noch ein bisschen verweilen auf diesem schönen Kiesplatz, umgeben von raschelnden Bäumen. Man lässt uns gewähren, ohne Hast oder Nachbestellzwang, und so entscheiden wir uns aus purer Lust für Eiskaffee (Fr. 11.–) mit



Tobelhof

Schlagrahm und einem Schuss Kaffee-likör. Um uns herum werden riesige Bratwürste gegessen, Hacktätschli mit Kartoffelstock verschlungen, sich mächtige Coupes einverleibt. Es scheint, als sei dieser alte Hof ein Ort des Glücks. *ls*
Tobelhofstrasse 236, 8044 Zürich
Fon 044 251 11 93
www.tobelhof.ch
mo–so 9–24 Uhr (Küche 11.30–14 & 17.30–22 Uhr, dazwischen kleine Karte)
HG Fr. 19.50–49.90

h m s t v

Ab ins Grüne: Rang 4

W

Wilder Mann

Frischer Wind

Seit 1925 gibt es das Restaurant «Wilder Mann» dort, wo die Freiestrasse in die Forchstrasse einmündet, offenbar schon. Erst vor wenigen Jahren wurde es von einem jungen Team wiederbelebt. Es ist ein hübsches Lokal, mit viel Holz, mit spielerischen Elementen wie kleinen Spielzeugautos auf einem schmalen Absatz wo das Täfer an einer Säule endet. Das schnittige Profil eines Citroën DS in Beige können wir von weitem ausmachen, den Buckel eines grünen Döschwos. Ein netter junger Mann

mit etwas ungelenktem Charme bringt uns die Karte und gleich auch ein Glas Räuschling (Burghalde Riesbach, Fr. 8.50/dl). Der sei da ganz in der Nähe gewachsen, beim Burghölzli, erzählt er. Die Karte ist auf einem schnell überschaubaren, hübsch gestalteten Blatt im Querformat: links die Vorspeisen, rechts die Hauptgänge. «Bacalhau in der Büchse mit Zitrone» (Fr. 9.50) sehen wir bei den Vorspeisen, pochiertes Ei mit Spargeln, Erdnüssen und Wasabi (Fr. 12.–), Wildlachs auf fein gehobeltem Kohlrabi mit Haselnuss und Belper Knolle (Fr. 16.–), verschiedene Salate. Uns steht der Sinn aber nach Suppe, und wir bekommen eine Bärlauchschaumsuppe mit Parmesan-Crumble und Tomatenöl (Fr. 12.–) und eine getrüffelte Weissweinschaumsuppe (Fr. 14.–), die beide fein schmecken. Auf der rechten Kartenseite locken unter anderem Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen und Spätzli (Fr. 32.–), Rindsfiletwürfel mit Morchelrahmsauce, grünen Spargeln und Spätzli (Fr. 48.–), Schwalen-Chnusperli mit Pommes frites, Zitronenspinat und Kräuter-Dip (Fr. 34.–) und Beef Tatar mit getoastetem Hausbrot (Fr. 28.–), das es auch in unterschiedlich gepimpten Versionen, mit Chili-Mango-Paste («sauscharf»), mit pochiertem Ei, mit



Wilder Mann

Cognac, Calvados oder Whisky und anderem, gibt. Das macht uns an und wir überlegen uns, welche Art wir nehmen sollen. Und stossen dann noch auf das «Tatar Trio», das wir vorher übersehen hatten: Rind, klassisch gewürzt, Büffel als Carne cruda und Kalb nach Piemonteser Art (Fr. 38.-). Hübsch angerichtet auf einer dunkelblauen Platte kommen die drei Versionen, die sich allein schon farblich deutlich voneinander unterscheiden. Ein feiner Genuss für den Karnivoren. Das Gegenüber verzichtet an diesem Tag auf Fleisch und isst grillierte grüne Spargeln mit Parmesan-Espuma und Bratkartoffeln (Fr. 32.-). Schon ein schneller Blick auf die Weinkarte zeigt, dass hier jemand etwas davon versteht. Auf der nicht sehr umfangreichen Karte mit Weinen aus Europa finden sich allein zehn Pinots aus der Schweiz, vom Junior der Winzerei zur Metzger in Thalheim ZH (2015, Fr. 65.-) bis zum grossen Pinot noir 2014 von Gantenbein in Fläsch (Fr. 159.-), dazwischen zwei unserer Lieblinge, der Chalofe von Tom Litwan aus Thalheim AG (2015, Fr. 98.-) und der Pinot noir von Studach in Malans (2013/14, Fr. 95.-). Auch die weitere Auswahl zeugt von Wissen und Geschmack. Der «Wilde Mann» ist eine echte Bereicherung,

die etwas frischen Wind ins Quartier gebracht hat. hpe

Freiestrasse 221, 8032 Zürich
Fon 043 497 98 28
www.wilder-mann.ch
mo-sa 11-23.30 Uhr (Küche 11.30-14 & 17.30-21.30 Uhr, dazwischen kleine Karte), so geschlossen
HG Fr. 28-48

h m (mo-fr) **t v**

Gemütliche Beizen für Geniesser: Rang 9

Z. Alten Löwen

Einmal quer durch die Karte

Wir machen schnell die Tür hinter uns zu an diesem winterlichen Donnerstagsabend. Und stehen gleich mitten drin im Geschehen. Hochbetrieb gehört zum Alltag in der Quartierbeiz am Rigiplatz. Wir sehen keinen freien Platz, aber unser reserviertes Tischchen befindet sich in einer der Stuben. Wo grosse Schiefertafeln Mistkraterli verheissen, Mezzelune mit Gorgonzola und Radicchio, auch Pasta pazza & fagioli, eine Napoli-Spezialität mit sechs verschiedenen Pastasorten im gleichen Teller. Wir wollen erst mal einen Gang zurückschalten, und tun das bei einem Bierchen (Fr. 4.50) und einem Glas Riesling aus dem Rheingau (Fr. 8.-/dl).

Die «Löwen»-Weinkarte hat einen guten Ruf, das ist bis zu uns durchgedrungen, was eindrücklich bestätigt wird. Mit Winzern wie Baumann, Diederik, Litwan, Meier oder Stäger ist die Deutschschweiz vertreten, mit Besse, Kellenberger oder Zufferey das Wallis, mit Huber, Klausener oder Rudolph das Tessin. Vier Seiten sind den italienischen Roten vorbehalten, deren fünf den französischen mit grossen Rhone-Weinen und breiter Bordeaux-Auswahl, die preislich mit dem reifen Château Cambon la Pelouse beginnt (2009, Fr. 62.-) und bis zu Château Cos d'Estournel reicht (2006, Fr. 198.-). Wir lassen uns eine Flasche Château Giscours aus dem heissen Jahr 2003 öffnen (Fr. 128.-), den raren Pinot Vogelsang Vieilles Vignes vom Bielersee (Gromann) versuchen wir uns für einen nächsten Besuch zu merken.

Die nette Bedienung fragt, ob wir schon bereit zum Bestellen seien. Sind wir. Die Hausspezialität soll es sein: die Tavolata mit verschiedenen Tellergerichten, die es ab zwei Personen gibt (Fr. 58.-). Und ja, bitte mit dem Upgrade beim Hauptgang: Simmentaler Hohrücken (plus Fr. 14.- pro Person). Lauter Köstlichkeiten in ovalen Tellerchen und runden Schälchen werden danach aufgetragen. Cima di rapa auf römische Art, mit Rosinen und Pinienkernen, knuspriger Schweinebauch an rassistiger Miso-Sauce, Fenchel-Blutorangen-Salat an Sanddordressing, Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan, auch kalter Braten oder gebratener Zander. Wir essen uns in Häppchen quasi quer durch die Speisekarte. Alles sehr fein, ausserdem gesprächsanregend.

Zum «Löwen» noch dies: die Gartenwirtschaft gehört zu den schönsten der Stadt. Im Sommer kommen Gemüse und Kräuter mindestens zum Teil aus dem eigenen Garten auf dem Zürichberg, und Rezepte zu ein paar feinen Gerichten der Küche (Tarte tatin!) finden sich auf der Website. wm

Rigiplatz, Universitätstrasse 111
8006 Zürich
Fon 043 343 11 69
www.altenloewen.ch
mo-fr 11-23.30, sa 18-23.30 Uhr
(Küche 11.30-13.45 & 18-22 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen sowie in
der kühlen Jahreszeit zwischen
14 und 18 Uhr
HG Fr. 27.50-72

h m t v

Gemütliche Beizen für Geniesser: Rang 1

Zawan

Mama Nunn Spezialitäten aus Ost-Thailand

Das Paradies haben wir uns anders vorgestellt. Weniger minimalistisch auf jeden Fall. Aber die Einrichtung gefällt uns – gerade weil sie reduziert gehalten ist und sich auf wenige Elemente beschränkt. Dann bezieht sich der Name vielleicht doch eher aufs Essen? «Zawan» bedeutet auf Thailändisch nämlich paradiesisch. Ob es hier so schmeckt, liegt in der Hand von Nunn Ueltschi, der Mutter der Gastgeberin und Inhaberin Siri Neeser. Während die Tochter sich um die Gäste kümmert, werkelt die Mutter in der Küche. Ein fixes Menü gibt es nicht. Auf den Tisch kommt, was die Mama zubereitet hat. So, wie man es daheim kennt. Am Abend kann man sich mit der «Zawan» Journey – bestehend aus zwei Appetizern, Suppe, Salat und zwei Hauptgerichten für 59 Franken pro Person – quer durch das Angebot schnabulieren. Am Mittag ist die Auswahl auf drei Gerichte beschränkt. Bei unserem Besuch sind das rote Curry mit Poulet oder mit Tofu und Gemüse und ein Thai-Glasnudelsalat mit Crevetten; es gibt alles als normale (Fr. 23.-; im Take-away Fr. 19.-) oder kleine Portion (Fr. 19.-; Take-away Fr. 16.-). Für einen Aufpreis von Fr. 7.- erhält man einen Papayasalat oder eine Frühlingsrolle dazu. Wir gönnen uns je eine Portion der beiden Currys, einmal mit Salat (frisch und knackig), einmal mit Frühlingsrolle (etwas klein geraten, aber ebenfalls lecker). Der Reis kostet 5 Franken extra, dafür kriegt man sowohl vom Curry wie auch vom Reis bei Bedarf einen Nachschlag. Dass Mama Nunn nicht nur mit viel Know-how, sondern auch ohne Geschmacksverstärker kocht, merkt man den Gerichten an. Das authentische Curry schmiegt sich aromatisch, vollmundig an den Gaumen und lässt kein schweres oder gar brennendes Gefühl zurück. Im Gegenteil. Es bleibt einzig das Verlangen nach weiteren ostthailändischen Spezialitäten – vielleicht am Abend bei der «Zawan»-Journey. Denn die Currys versprechen eine wahrlich paradiesische Reise. ls

Rigiplatz 1, 8006 Zürich
Fon 044 865 88 88
www.zawan.ch
di-do 11.45-14 & 18-22, fr 11.45-14 & 18-24, sa 18-24 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr), sa-mittag bei schönen Wetter im Sommer geöffnet, sa-mittag & so geschlossen sowie 21. Juli bis 4. August
HG Fr. 25-35

h m s v

Thai-Küche – exotisch, scharf, raffiniert: Rang 6