

2016
2017

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Genussbeizen im Quartier und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die schönsten Tische im Grünen und mit Aussicht
Wo es das Beste aus Asien und dem Orient gibt
Die interessantesten Italiener und spannendsten Spanier
Was die heissen Trendsetter Neues auftischen
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

185
RESTAURANTS NEU
GETESTET



Guisan, an den Wänden sogar einige Schwingerkränze und auf den gepflegt gedeckten Tischen rot-weiße Stoffservietten. Das Quartierrestaurant spürt man am persönlich-freundlichen Service, den grosszügigen Öffnungszeiten und einem guten Teil Stammgästen. Ein Lokal für Feinschmecker ist es ebenfalls. Was wir gerade bekommen haben, genügt durchaus höheren Ansprüchen.

Das Angebot reicht von Zürcher Geschnetzeltem über Simmentaler Kalb bis Rindsfilet Rossini, wirkt auf den ersten Blick also recht traditionell und klassisch. Die schwarze Tafel beim Eingang («Das Warten hat ein Ende – Spargeln im «Drei Stuben!») zeigt, dass hier auf frische, saisonale Küche gesetzt wird. Gegen 20 Weine werden offen ausgeschenkt, auch unser Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg (Fr. 8.90/dl). Die Fortsetzung gefällt ebenfalls mit dem Sito Moresco von Gaja aus dem Piemont (Fr. 91.–). Dann geht es los mit einem sehr schön abgeschmeckten Sellerie-Apfel-Süppchen und einem hübsch präsentierten Rindstatar (Fr. 25.–), das ergänzt wird durch ein Kräutersalätchen mit pochiertem Ei und gebuttertem Brioche-Toast – höchst gepflegt. Das Cordon bleu (Fr. 56.–) ist gerollt, die Panade richtig knusprig, und die feine Füllung überdeckt den Fleischgeschmack nicht allzu sehr. Sehr chüschig, sehr gut. Auch der präzise gebratene Winter-Kabeljau auf einem Bett von Couscous schmeckt uns ausgezeichnet (Fr. 42.–). Weils gerade so gemütlich ist, lassen wir noch ein Käseplättchen kommen mit fünf gut gereiften Sorten (von Jumi). Wir beneiden die Untersträssler ein wenig um ihr Quartierrestaurant, das eben auch eine gute Schweizerbeiz für Feinschmecker ist. hjk

Beckenhofstrasse 5, 8006 Zürich
Fon 044 350 33 00
www.dreistuben.ch
mo-fr 11.30–14.30 & 17–24 Uhr,
sa 17–24 Uhr (Küche 11.30–14 &
18.30–22 Uhr), sa-mittag & so geschlossen
sowie über Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 35–64

h m t v

**Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 11**

L

Luca²

Herzlichste Selbstbeschränkung

Die kleine Quartierbeiz war immer schon ein Geheimtipp. Auch als sie noch «Sibni» hiess und eine frische, feine, durch-

aus international geprägte Küche bot. Heute nennt sich das Insider-Restaurant «Luca²» und setzt auf Italien. Aber nicht auf das Italien, das man von 1001 Lokalen in der Schweiz zu kennen glaubt. Nicht Pizza, keine Pasta in unzähligen Varianten und auch sonst keine ellenlange Speisekarte. Braucht eigentlich auch niemand, ist in Wirklichkeit von gestern. Luca Ronzani, der Küchenchef, mischt stattdessen mit lockerer Hand gute Produkte zu feinen, mediterranen Gerichten, die einen gewissen Überraschungsfaktor aufweisen und ansonsten von weiser Selbstbeschränkung künden. Man fühlt sich also verdammt wohl, und das sofort. Was auch an Luca Todaro liegt, dem zweiten Luca, der auf unsere kurzfristige Reservierungsanfrage an einem Samstagabend mit ausgesuchter Höflichkeit reagiert. Wir finden tatsächlich zwei der allerletzten Plätze und einen unglaublich herzlichen Service, den man zur Referenzgrösse machen sollte. Die Weinberatung auch. Signore Todaro empfiehlt gern von dem, was nicht überall zu finden ist. Champagner von Charles Heidsieck etwa, einem der besten, aber weitgehend unterschätzten Erzeuger. Oder all die Rotweine Italiens, die ähnliche Bekanntheit verdient hätten wie Barolo und Brunello, aber meist nur auf Empfehlung konsumiert werden. Ein Lagrein von Pfitscher vielleicht, der 2008er Olpaio oder der mächtige, aber nicht langweilige Sum aus Apulien. Apopos Süden: Der ist exzellent vertreten, mit sardischen, sizilianischen, apulischen und kalabrischen Weinen; vom glasweise servierten Cirò lassen wir uns sogar nachschenken.

Ebenso viel Freude kommt bei der Lektüre der Speisekarte auf. Linsensuppe mit Salsiccia Calabrese (Fr. 18.50), der 36 Monate gereifte Parmaschinken (Fr. 19.50) oder Bucatini alla carbonara (Fr. 26.–) erinnern an die Hausfrauenküche Italiens, die Cucina casalinga, die fast jeder ausgewanderte südländische Koch beschwört, aber kaum einer korrekt umsetzt; auch Tagliata di manzo mit Bratkartoffeln (Fr. 56.–) klingt erfreulich unspektakulär. Klasse ist auch, was bei uns auf den Tellern liegt. Frische und Frucht in würziger Melange beim Fenchel-Orangen-Salat mit Oliven (Fr. 15.50), viele Salate, Kerne und Sprossen beim gemischten Salat mit Speck (Fr. 14.50), perfekt gegarte Scheiben Fleisch in Form einer Saltimbocca alla romana (Fr. 48.–), mit Salbei und Schinken bestens gewürzt und von einem Weissweinsorotto beglei-



Luca²

tet, dem man die verwendete Flüssigkeit tatsächlich anschmeckt. Auch mit der Fischsuppe (Fr. 32.50) sind wir mehr als zufrieden. Dass der Chef zum Abschluss auch eine Pfefferminz-Panna-cotta (Fr. 12.50) so hinkommt, wie es die Schulbücher empfehlen – nur ja nicht zu viel Gelatine, dafür jede Menge Geschmack –, nehmen wir als finale Wohltat hin. Nostri complimenti, signori! wf

Asylstrasse 81, 8032 Zürich
Fon 044 252 03 53
www.restaurant-luca.ch
di-fr 11.30–14 & 18–24, sa 18–24 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), mo, sa-mittag
& so geschlossen
HG Fr. 25.50–51

h m t v

**Verführung auf Italienisch –
unkompliziert: Rang 7**

M

Marcellino Pane e Vino

Feiner Quartier-Italiener

Uns hat dieses kleine Hirslanden-Quartier schon immer gefallen. Direkt an der vielbefahrenen Forchstrasse gibt es praktisch Wand an Wand eine Apotheke, eine Bäckerei, einen Metzger-Traiteur, die sympathische Buchhandlung der

Reimanns, um die Ecke die Quartierbeiz «Wilder Mann». Nur wenige Schritte entfernt befindet sich das «Marcellino», ein feiner Quartier-Italiener, der ausgezeichnet in dieses noch intakte Quartier passt. Das Interieur ist ganz in teils glänzendem, hartem Schwarz-Weiss gehalten, trotzdem wirkt das kleine Lokal mit seiner fast familiären Ausstrahlung gemütlich. Was auch am sehr zuvorkommenden Personal liegt, das seine Gäste beinahe schon liebevoll umsorgt. Ganz offensichtlich viele Stammkunden und Quartierbewohner, die sich, auch, was das Angebot anbelangt, hier auskennen. Es reicht im sehr authentischen Italiener von Pasta bis Pulpo, von Branzino bis Vitello. Vom Kalb ist auch das teuerste Gericht, ein 350 Gramm schweres Kotelett (Fr. 52.–). Gefallen finden wir an der beeindruckenden Weinkarte, auf der selbstverständlich Italien dominiert und die Preise sehr fair angesetzt sind (Tignanello Fr. 120.–, Rocca Rubia Fr. 60.–). Wir vertrauen wieder einmal auf einen Chianti von Antinori und fahren gewohnt gut mit dem Tenuta del Marchese 2011 (Fr. 65.–). Die Küche brilliert erst einmal mit zwei respektablen Schnitten einer ausgesucht feinen Entenleber-Terrine, schön angerichtet mit diversen Salatsorten und hauchdünnem Toast, ein ebenso üppiger