

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





Luca²

und könnten den Einheimischen den Geschmack von Zürcher Geschnetzeltem, Capuns und Basler Mehlsuppe näherbringen. Ähnlich muss es Hang Meylan-Tran ergangen sein. Hang stammt ursprünglich aus Hôï An und kocht in ihrem Lokal beim Milchbuck ein Best-of aus ihrer Heimat, täglich frisch und ohne Glutamat versteht sich.

Bereits beim Probieren der Vorspeise begreifen wir, warum «Hang's» als Geheimtipp und für manche gar als bester Vietnamese der Stadt gilt. Der Papaya-salat (Fr. 10.–) schmeckt schlicht phantastisch: aromatisch, knackig, angenehm spritzig. Speziell: Hang verzichtet auf die typische Fischsauce, wodurch der Salat sich auch für Veganer eignet. Überhaupt finden sich eine beachtliche Anzahl an tierproduktfreien Speisen auf der Karte wieder. Etwa die Pho Chay mit Tofu und eingelegtem Seitan (Fr. 24.–), die mit der Variante mit Rindfleisch (Pho Bo, Fr. 25.–) geschmacklich gleichauf liegt. Oder das Curry mit Süsskartoffeln und Ananas (Fr. 23.–). Dazu geniessen wir Jasminreis, der kostenlos nachbestellt werden kann. Am Essen können wir gar nichts bemängeln. Das einzige Manko: Das Teesortiment ist mit Jasmin und Sencha aus China, zwei Schwarztees und einem Rooibos etwas dünn. Hier hätten

wir uns eine grössere Auswahl an spezielleren Sorten gewünscht. **ls**

Schaffhauserstrasse 127, 8057 Zürich
Fon 044 370 26 10
www.hangsgourmetcuisine.ch
mo 17.30–22.30, di–fr 11.30–14 &
17.30–22.30, sa 17.30–22.30 Uhr,
mo-mittag, sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 24–32

h m t v

Farben und Aromen des Fernen Ostens: Rang 5

L

Luca²

Unkonventionell

Luca Todaro ist der Gastgeber und Sommelier, Luca Ronzani der Küchenchef, und gemeinsam führen sie dieses kleine, aber feine italienische Ristorante beim Römerhof – was den einprägsamen Namen erklärt. Ihr helles, freundliches Lokal führen die beiden Lucas auf recht unkonventionelle Weise, nur schon mit ihrer Speisekarte grenzen sie sich von der Konkurrenz ab. Sie listet abends sechs Vorspeisen und sieben Hauptgerichte, mittags stehen drei Menüs zur Wahl. Das Angebot attraktiv, auch beim Wein, der Domäne und Passion von Luca Todaro. Er macht uns an diesem Abend

mit drei Tropfen vertraut, die er uns mit grosser Begeisterung vorstellt. Erst mit dem selbst importierten La Colomba 2016 aus den Colli Tortonesi im Piemont, einem gehaltvollen, herrlich gereiften Weisswein aus der autochthonen Sorte Timorasso, der ausschliesslich im Stahltank ausgebaut worden ist. Später dann mit dem unerhört guten Sogno Mediterraneo der Tenuta Casadei aus der Toscana, einem Blend aus Syrah, Mourvèdre und Grenache. Schliesslich entkorkt Luca Todaro am Schluss auch noch ein Fläschchen Rosso Fortificato Dolomiti, den Merlino 2014 von Pojer e Sandri aus dem Trentino. Ein gehaltvoller, portweinähnlicher Desserwein aus Lagrein-Trauben, der mit Vernatsch-Brandy veredelt worden ist und wunderbar zu einem hausgemachten Schoko-Praliné passt.

Womit wir zur Küche kommen. Schon das eigentlich einfache Amuse-Bouche lässt unsere Erwartungen in die Höhe schnellen, ein gebundenes Gemüsesüppchen in der Espressotasse – ganz wunderbar. Wie auch das Thunfischtatar, zurückhaltend gewürzt und von einem feinen Avocado-Salat begleitet (Fr. 23.50). Oder die Linsensuppe mit Speck und Puschlaver Wurst (Fr. 19.50), die so schön in die kühlere Jahreszeit passt. Unkonventionell, wie sehr vieles im «Luca²», dann der Pulpo, für einmal gebraten, mit Oliven, Kapern, Tomaten und neuen Kartoffeln (Fr. 44.–). Und die Raviolini astice, an den Ecken allerdings etwas gar «al dente» geraten, überzeugen mit ihrer herrlichen Safransauce, zudem sind sie mit rohem Crevetten-Tatar belegt, eine spannende Erfahrung. Anstelle eines Desserts lassen wir den gelungenen wie ereignisreichen Abend mit einem letzten Schluck unseres Dessertweins langsam ausklingen. **hjk**

Asylstrasse 81, 8032 Zürich
Fon 044 252 03 53
www.restaurant-luca.ch
di–fr 11.30–14 & 18.30–24,
sa 18.30–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
mo, sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 27.50–54

h m t v

Verführung auf Italienisch – unkompliziert: Rang 5

M

Marcellino Pane e Vino

Mit voller Leidenschaft

Gutes Brot sollte ja schon vorhanden sein in einem Restaurant, das sich selbiges in

den Namen geschrieben hat. Und guter Wein ebenso. Bei Nummer eins bestätigen wir das Qualitätsstreben des Hauses: Das gereichte Backwerk schmeckte besser, als dies bei manchem Italiener der Fall ist. Und was die Weine angeht, haben wir erst recht keinen Grund zur Klage. Sie stammen zwar mitnichten ausschliesslich aus Italien, sind aber geschickt ausgewählt. Abfüllungen für jene Trinker, die auf Nummer sicher gehen wollen, sind ebenso im Angebot wie solche für die experimentierfreudigen Gourmets. Warum nicht mal den Gewürztraminer vom Schipfgut (Fr. 59.–) probieren und feststellen, dass der Zürichsee nicht nur dem Rauschling verbunden ist? Der Basa (Fr. 55.–) gilt mit Recht als einer der namhaftesten Ruedas, und der rote Château dalem (Fr. 75.–) bringt für einen Wein der Bordelaiser Appellation Fronsac eine Menge Power mit. Und wenn es doch Italien sein soll, dann vielleicht der Bricco della Bigotta von Braida (Fr. 90.–), der ja oft im Schatten des bekannteren Bricco dell'Uccellone steht. Beim Sito Moresco von Gaja ist der an Piemonteser Klassikern interessierte Kunde mit 114 Franken dabei, beim sardischen Terre Brune zahlt der Freund spannender Terroirtropfen 86 Franken. Alles unter der Voraussetzung, dass die geeigneten Geniesser auch einen Platz bekommen. Die Adresse ist beliebt, der Name hat sich herumgesprochen. Auch weil die Lage so günstig ist. Am Hedwigsteig genügt es notfalls, aus dem Tram zu fallen.

Nur was essen? Das Angebot ist beachtlich, ohne beliebig zu wirken. Trofie mit Salsiccia-Ragout (Fr. 29.–) oder hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen (Fr. 27.50), Oktopus vom Grill (Fr. 41.–) oder Rindsfilet mit frischen Gartenkräutern (Fr. 46.50), Moules-Frites als Monatsspecial (Fr. 29.–) oder gar das Überraschungsmenü in drei oder vier Gängen?

Wir bestellten von der etwas knapper gehaltenen Mittagskarte die ausgezeichnete abgeschmeckte Entenleberterriner mit Feigenmarmelade (Fr. 19.50) und erfuhren nebenbei, dass die im «Marcellino» verwendeten Kräuter aus dem eigenen Garten stammen und Glutamate prinzipiell keine Verwendung finden. Toll auch, dass man uns ein so schönes Cordon bleu (Fr. 42.–) auftischte, mit Kalbfleisch zubereitet und von exzellentem Gemüse begleitet. Der 2017er Laya, ein üppiger, aber gut strukturierter Spanier, konnte da mithalten. Von Tiramisu bis zu Schokomousse, von der hausgemach-