

# Fünf Adressen, an denen Fleisch essen in Zürich Appetit macht

Keine Lust auf Salat, dafür auf Steak oder Spareribs? Kein Problem: Hier sind fünf Restaurants in Zürich und Umgebung – von gemütlich bis nobel.



**Olivier Leu**

Publiziert: 25.02.2026, 16:26



Die Zubereitung dauert Stunden: Bei den Spareribs im Luca<sup>2</sup> löst sich das Fleisch mürbe vom Knochen, ist butterzart und wunderbar glaciert.

Foto: Dominique Meienberg



Jetzt abonnieren und  
von der Vorlesefunktion  
profitieren.

Abo abschliessen

Login

BotTalk

Zürich ist mehr als Fondue und Zürcher Geschnetzeltes. Wer saftige Steaks und frisch zubereitetes Fleisch auf dem Teller sucht, wird in der Stadt fündig – vom klassischen Steakhouse bis zur modernen Fleischküche mit internationalen Einflüssen ist alles erhältlich.

Unsere Auswahl zeigt, wo Fleischliebhaberinnen und Fleischliebhaber in Zürich auf ihre Kosten kommen.

Wer andere kulinarische Stile bevorzugt, [findet in unserer grossen Gastroübersicht bestimmt sein Lieblingslokal.](#)

---

## 1

### «Magische» Spareribs: Luca<sup>2</sup>

«Unsere Karte ändert sich oft, da wir ganz auf saisonale und frische Produkte setzen», verspricht der Webauftritt des Luca<sup>2</sup> in Hottingen. Die Gegend ist kein Hotspot für Gourmetlokale: Hierher kommt man auf Empfehlung. Manche schwärmen, im Restaurant – das 2023 Lieblingsbeiz in «Waltis Beizenführer» war – gebe es [die besten Spareribs überhaupt.](#)

Diese seien so zart, dass man zum Essen kein Messer brauche, sagte Sommelier Luca Todaro einst bei einem Testbesuch. «Das ist doch magisch.»



Die Gegend ist kein Hotspot für Restaurants: Das Luca<sup>2</sup> an der Asylstrasse.  
Foto: Dominique Meienberg

Restaurant Luca<sup>2</sup> [↗](#): Asylstrasse 81, 8032 Zürich, nahe Römerhof, +41  
44 252 03 53

---

2

**Von Dieter Meiers Landgut auf den  
Teller: Restaurant Bärengasse**

Im Restaurant Bärengasse lohnt es sich, genug früh zu reservieren. Die Brasserie am Paradeplatz ist bei Bankerinnen und Bankern beliebt. Das Fleisch kommt [vom argentinischen Landgut des Mitbesitzers und Yello-Frontmanns Dieter Meier](#). Der Malbec stammt von seinem Weingut in der Provinz Mendoza. Das Angebot vom Grill umfasst Rindsfilet, Entrecote und Rib Eye Steak. Aber auch Curry-Liebhaberinnen und -Liebhaber kommen auf ihre Kosten.



Klassische Kombination: Roastbeef, Pommes allumettes, Sauce béarnaise.

Foto: Silas Zindel

Restaurant Bärengasse [↗](#): Bahnhofstrasse 25 / Bärengasse, 8001  
Zürich, +41 44 210 08 08

## «Freveln und Sündigen» in Zürich: La Côte

Gourmets wissen es: Im La Côte in Wiedikon gibt es zu «Freveln» und zu «Sündigen», wie auch der Blick in die Karte zeigt. Die Atmosphäre ist gemütlich. Bei der Bestellung des Entrecote wird Wert darauf gelegt, dass «medium» nicht einfach als Synonym für «à point» verwendet wird. Ein Erlebnis im Haus ist auch die Charbonnade – eine Tradition aus der Romandie, bei der die Fleischstücke am Tisch selber grilliert werden.



Gemütliche Patina: Im La Côte passt das Interieur zu den französischen Gerichten.

Foto: Anna-Tia Buss

## 4

### **Metzgerei und Restaurant: Williams Butchers Table**

Vom Rib-Eye-Steak bis zum Black-Angus-Tomahawk:  
Im Williams Butchers Table wird das Fleisch direkt an  
der Metzgertheke ausgewählt. Es stamme von Schwei-  
zer Familienbetrieben, versprechen die drei Inhaber,  
die ihr Konzept als «Rock 'n' Roll, aber auch ganz klas-  
sisch» beschreiben.

Sie haben sich [auf Second Cuts spezialisiert](#) – hoch-  
wertige, aber oft unterschätzte Stücke. Die Zuberei-  
tung: zart und aromatisch. Dass sie wissen, was sie  
tun, zeigen sie auch an den Beilagen.



Fleisch für Fortgeschrittene: Die Crew vom Williams Butchers Table hat ihre Vision vom perfekten Steakhouse perfekt umgesetzt.

Foto: Reto Oeschger

Williams Butchers Table [↗](#): Neumünsterstrasse 34, am Hegibachplatz,  
8008 Zürich, +41 44 577 56 88

Und am Bellevue: Schiffflände 6, 8001 Zürich, +41 44 506 75 06

---

## 5

# Das Fleisch im Zentrum: Relais de L'Entrecôte

Die Zürcher Dépendance des Klassikers aus Paris macht es den Gästen leicht: [keine Reservation, keine Speisekarte](#). Im Relais de L'Entrecôte ist der Name Programm. Im unweit vom Paradeplatz gelegenen Steakhouse wird exakt so gebraten, wie von der Kundenschaft gewünscht. Dazu gibt es Haussauce und Pommes frites. Der Salat zur Vorspeise ist nicht nur knackig, sondern auch ein Augenschmaus.

Die Qual der Wahl gibt es einzig beim Dessert: Einzig dafür gibt es eine Karte.



Viermal in Paris, einmal in Genf und ein Mal in Zürich: Das Relais de L'Entrecôte legt Wert auf Qualität und Stil.

Foto: [relaisdelentrecote.com](http://relaisdelentrecote.com)

Relais de L'Entrecôte [↗](#): In Gassen 5, 8001 Zürich, +41 44 803 99 91

NEWSLETTER

## Zürich heute

Erhalten Sie ausgewählte Neuigkeiten und Hintergründe aus Stadt und Region.

Weitere Newsletter

Einloggen

---

**Olivier Leu** ist Online-Sitemanager und Nachrichtenjournalist in der Redaktion Tamedia. Mehr Infos

✕ @leuolivier

Fehler gefunden? Jetzt melden.

6 Kommentare