

2017
2018

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser im Quartier und auf dem Land
Wo genauso gut gekocht wird wie in Italien
Asiatische und orientalische Spezialitäten entdecken
Was die grossen Küchen für Gourmets auftischen
Einkehren direkt am Wasser oder im Grünen
Was die spannendsten Trendsetter Neues zu bieten haben
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

195
RESTAURANTS NEU
GETESTET



Porterhouse, Côte de boeuf, Tomahawk, dry-aged Entrecôte. Das Tagesangebot präsentiert sich mit Angabe des jeweiligen Gewichts auf einem «Blackboard»; auf Wunsch bringt das Personal die Tafel an den Tisch. Doch anders als die fidele Gesellschaft nebenan entscheiden wir uns für A-la-Carte-Klassiker.

Wir bestellen je ein Baker's Board (small: Fr. 11.50, regular: Fr. 19.50) mit Chili-Avocado-Dip, Aioli, Hummus und Oliven und ein Butcher's Board mit Prosciutto di Parma, Coppa, Chorizo, Salami und Roast-beef (small: Fr. 21.50, regular: Fr. 38.–). Die auf Holzbrettchen servierten Kleinigkeiten schmecken allesamt, und das Hausbrot ist so fein und knusprig, dass wir auf John Baker, den angesagten Zürcher Biobäcker, tippen. Fehlanzeige: Das Brot stammt von Grossproduzent Köpfl/Hiestand und wird im Haus aufgebakken. Das Entrecôte vom argentinischen Angus-Rind (250 g, Fr. 49.50) löst Begeisterung aus. Es schmecke mindestens so gut wie in Dieter Meiers «Bärengasse», lobt mein Gegenüber, ein gebürtiger Südamerikaner. Auch das Chimichurri, die scharfe argentinische Kräutersauce, überzeugt. Der vollmundige Ambrosia (Fr. 9.50/dl), ein Malbec aus der Region Mendoza, passt perfekt dazu; er wäre auch in der 1,5-Liter-Flasche (Fr. 132.–) zu haben. Die gut dotierte Weinkarte vereint eine Auswahl an Weinen aus der alten und der neuen Welt, «by the glass» oder in der Flasche. Der Pinot grigio Sot lis Ravis aus dem Friaul (Fr. 10.–/dl) mit seiner Zitrusnote ist die ideale Begleitung zu grilliertem Fisch wie der mit Kräutern und Zitrone gefüllten Dorade Royale. Die Goldbrasse schmeckt wie frisch aus dem Mittelmeer. Nur die Wahl der Beigabe – zur Auswahl stehen Sauce béarnaise, Rotweinjus, Chimichurri, Café de Paris oder frisch geriebener Meerrettich – erweist sich als weniger glücklich: Die Béarnaise, eine klassische Butter-Ei-Sauce, ist bereits erkaltet und mit einer Haut bedeckt, als sie auf den Tisch kommt; auch geschmacklich ist sie keine Offenbarung. Die Beilagen – zu jedem Hauptgericht stehen sieben zur Auswahl – sind wiederum sehr in Ordnung. Die «Truffled mashed potatoes» erweisen sich als Kartoffelstock mit Trüffelöl und die «Roasted vegetables» als ein optisch attraktives, buntes Gemüse-Allerlei.

Die Nachspeise verdient uneingeschränktes Lob: Der ohne Mehl gebackene lauwarme Schoggikuchen ist schön feucht und schmeckt intensiv nach dunkler Schokolade. Begleitet wird das Stück

(klein Fr. 9.–, gross Fr. 14.–) von einer Kugel Sauerrahmglace von Sorbetto, der Eis-Manufaktur aus der Nachbarschaft. Was uns am «Bohemia» auch gefällt: dass man von der gebrandeten BBQ-Sauce über die Kaffee-Hausmischung bis zum Porzellangeschirr mit «Bohemia»-Logo alles mit nach Hause nehmen respektive im Online-Shop ordern kann. Mittlerweile haben wir auch begriffen, wie wir beim nächsten Tête-à-tête besser auf unsere Rechnung kommen: Wir werden bei der Reservation einen Tisch im hinteren, ruhigeren Teil verlangen. ts

**Kreuzplatz, Klossbachstrasse 2
8032 Zürich
Fon 044 383 70 60
www.bohemia.ch
mo-mi 6.45–24, do & fr 6.45–01, sa
9–01, so 9–24 Uhr (Küche 11.30–14 &
17.30–22 Uhr, dazwischen und bis 23 Uhr
kleine Karte, mo-fr Frühstück 7.30–11,
sa & so Brunch bis 16 Uhr)
HG Fr. 24–69.50**

h m s t v

Fleisch auf den Tisch: Rang 3

D

Drei Stuben

Wacklige Eisberge

Stuben? Das tönt nach Winter, Fondue und Raclette. Deshalb bleiben die «Drei Stuben» im heissen Sommer gerne verwaist. Weil sich die Gäste dann lieber an die Tische draussen auf der Terrasse im Grünen setzen. Eine herrliche Alternative. Umgeben von reichlich Margeriten, Lavendel und Rosmarin. Unter Schatten spendenden Platanen, gestreiften Markisen und hellen Sonnenschirmen. Es hat lauschige Plätzchen für ein Tête-à-tête und lange Holztische, an denen ganze Abteilungen von Liegenschaftsverwaltungen Platz finden. Die Speisekarte hat sich selbstverständlich den sommerlichen Temperaturen angepasst, was aber nicht auf Kosten von Kreativität und Qualität geht. Über etwas Gin-Gelee, das wie wacklige Eisberge wirkt, wird eine kühle, grünliche Gazpacho in den Suppenteller gegossen (Fr. 15.50). Es wird ein Millefeuille von Zucchini und Auberginen mit Tomatensugo empfohlen (Fr. 31.–) oder eine «Swiss Alpine»-Lachsforelle auf Couscous-Salat (Fr. 48.–). Die «Drei Stuben»-Weinkarte ist stadtbekannt, die Auswahl an Schweizer Weinen mehr als interessant (Grünenfelder, Donatsch, Wolfer, Gubler-Möhr, Germanier, Gialdi). Wir wählen einen italienischen Weissen, den Batâr 2013 von Querciabella zur Feier des Tages. Es werden besondere Gläser



Drei Stuben

gebracht, zweierlei frisch aufgeschnittenes Brot, das in eine rot-weiss-rot karierte Serviette gehüllt ist. Die Gurkenschale mit reichlich Dill ist gut im Salz, die kompakten, feinen Foie-gras-Würfel sind von dickem, hausgemachtem Briochebrot begleitet, als Farbpunkte sind «Fruchtgummis» genannte Gelees gesetzt, etwa aus Aprikosen und Ingwer. Für eine besonders erfrischende Note sorgt dabei fein geschnittener Rhabarber auf Erdbeer-Coulis. Als Hauptgänge gäbe es vom Grill ein Rindsentrecôte mit Café de Paris, wir halten uns aber an den «Drei Stuben»-Burger aus 200 Gramm Rindfleisch, der hier nicht durchgebraten, sondern «medium», wie in der Speisekarte annonciert, serviert wird, mit Sesam-Bun, Käse und Gurken sowie Pommes frites (aber nicht zu vielen). Sehr gut gefallen hat uns das fein aufgeschnittene Roastbeef unter einem frischen Kräutersalat, daneben Bratkartoffeln und ein Töpfchen mit etwas Pommery-Senfsauce (Fr. 25.–). Das Rindstatar wird zusammen mit einem pochiertem Landei in einem Glas serviert, und darüber ein leichter Kartoffelschaum und gehobelter schwarzer Trüffel gegeben (Fr. 26.–). Das Tagesmenü von Montag bis Freitag hat ebenfalls auf Sommer umgestellt. Doch wer es gerne bodenständiger hätte: Das Kalbgeschnetzelte vom Filet

mit (oder ohne) Nierli ist mit Butterrösti immer erhältlich, auch das Simmentaler Kalbskotelett oder der Kalbshackbraten. Wir gönnten uns noch das Dessert aus dem «Stuben»-Sechsgänger: ein zartschmelzendes Schoggiküchlein mit Himbeeren und einer Sauerrahmglace – ein herrlicher Abschluss. wmm

**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 geschlos-
sen sowie über Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 31–61**

h m t v

**Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 9**

L

Luca²

Italianità hoch zwei

Obwohl wir selber zum ersten Mal im «Luca²» einen Tisch reserviert haben, werden wir wie Stammgäste begrüsst. Gastgeber Luca Todaro, ursprünglich aus der Basilicata, genauer: der Provinz Matera, ist ebenso fröhlich wie leutselig. Bereitwillig gibt er über alles Mögliche Auskunft, erzählt Anekdoten



Luca

– von wegen Zürichberg und vornehme Zurückhaltung!

Das eher kleine Restaurant bleibt auch auf den zweiten Blick eher schlicht: weisse Wände, goldgerahmter Spiegel, dunkler Tresen. Wohltuend normal. Erste Klasse sind die Speisen – für die Küche ist der zweite Luca zuständig, Luca Ronzani. Den Auftakt macht ein Lauchsüppchen in winzigen Tassen, von Luca 1 mit «Due espressi per voi!» angekündigt. «Nur Spass», kichert er. Wir lassen uns von seiner blendenden Laune anstecken und wissen wieder, was

wir am Belpaese ausser Kultur und Kulinarik so sehr mögen: seine Menschen. Eine Delikatesse ist das Thunfischtatar (Fr. 22.50), kombiniert mit Avocadosalat: der rohe, sehr frische Fisch harmonisiert wunderbar mit der cremig-milden Masse. Für die nötige Schärfe sorgen rote Zwiebeln. Auch der 30 Monate lang gereifte Prosciutto crudo Sant'Ilario (Fr. 25.50), der mit Bruschetta al pomodoro aufgetischt wird, bekommt von uns höchste Anerkennung. Begeistern können wir uns auch für den gebratenen Pulpo mit Tomaten, Oliven, Kapern

und neuen Kartoffeln (Fr. 45.–) – ein Gericht, das es locker auf die Liste unserer liebsten italienischen Piatti schafft. Gelungen auch die Kombination von Tagliata di manzo (Fr. 49.–), frischen, sautierten Eierschwämmli, Guanciale – luftgetrockneter Schweinebacke – und Pecorino romano.

In der Basilicata, schwärmt Luca Todaro von seiner Heimat, hätten sie von allem etwas: vom Meer bis zum nebligen Bergland, von Fisch über Fleisch bis zu Käsespezialitäten. Das Talent fürs Kochen hat er, wen wundert's, von seiner Mamma geerbt. Den Sinn für Humor wahrscheinlich auch. «Warum sind die Italiener so klein?», fragt er in die Runde. «Weil die Mamma gesagt hat: Wenn du gross bist, musst du arbeiten!» Die Gesellschaft am Nebentisch lacht Tränen. Doch Gastgeber Todaro kann nicht nur Leute unterhalten, als gelernter Sommelier kennt er sich auch bei den Getränken aus: Als es um die Wahl eines Grappas geht, zählt er spontan die Vorzüge jedes einzelnen Produkts auf und ergänzt diese Information mit den jeweiligen Traubensorten. Den köstlichen Schlusspunkt setzt ein warmes Schokoladenküchlein (Fr. 15.50), das wir statt mit Rum-Rosinenglace lieber mit einem leichteren Passionsfruchtsorbet kombiniert haben wollen. Zum Abschied begleitet uns Luca Todaro zur Tür; er hat soeben zwei neue Stammgäste gewonnen. Mille grazie! **ts**

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. 25.50–49

h m t v

Verführung auf Italienisch –
unkompliziert: Rang 5

M

Marcellino Pane e Vino

Südliches Lebensgefühl

Eine Stärke von Zürichs Gastronomie sind die vielen seriösen italienischen Restaurants mit einem weitgefächerten Angebot jenseits von Pasta und Pizza. In fast jedem Quartier gibt es eines oder mehrere dieser Bistros. Viele davon halten den Vergleich mit guten Trattorien in italienischen Städten jederzeit aus. Eines davon ist «Marcellino Pane e Vino» (der Name ist dem gleichnamigen Film entliehen) an der Forchstrasse. Das Lokal ist einfach eingerichtet, man sitzt eng, der Lärmpegel kann recht hoch werden. Die Gäste kommen hierher wegen des guten Essens, der freundlichen Bedienung und der angenehmen Preise. Sie haben Recht.

Das Angebot enthält neben klassischen italienischen Gerichten auch ein Cordon bleu oder eine ganze Seezunge. Wir begannen mit einem sehr schön angerichteten Eisbergsalat mit Speck und Tomaten an einer Pommery-Senf-Sauce (Fr. 13.50) und versuchten dann die Spaghettini alle vongole, die mit ihrer feinen Peperoncino-Schärfe und ganz frischen Vongole überzeugten. Am allerbesten gefiel das klassische Rinds-Carpaccio mit Parmesan und Zitrone (Fr. 27.50). Hauchdünn geschnittenes, erstklassiges Fleisch (nicht eiskalt!) war auf einfachste Art mit Olivenöl und Zitrone abgeschmeckt. Alles war darauf ausgerichtet, den Geschmack des Fleisches herauszuheben. Das kann man nicht besser machen. Von ähnlicher Qualität war das Bündner Kalbskotelett mit Salbeibutter, ein dickes Stück, saftig gebra-

«Die Quellen der Wahrheit –
und das seit 1896.»

