

2018
2019

ZÜRICH GEHT AUS!

Die schönsten Tische im Grünen und mit toller Aussicht
Wo es die beste italienische Küche gibt – ob einfach oder edel
Gemütlich geniessen in den Quartieren und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die aufregendsten Trendsetter und die bewährten Institutionen
Wo die interessantesten Japaner und Thais zu Tisch bitten
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

200
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Ginger

land sowie einige aus den USA. Ganz verstehen wir das Konzept nicht, aber das ist eigentlich auch nicht nötig. Die Weine sind so spannend und speziell, dass wir uns gleich vornehmen, dem Lokal noch ein paar Besuche abzustatten. Die Menükarte ist ebenso variiert. Zwei Tendenzen lassen sich ausmachen: Asiatisches und Fleischlastiges. Und da kommt der Verdacht auf, dass hier geschlechterspezifisches Essen angeboten wird. Ob Zufall oder nicht, bei unserem Besuch scheinen die Damen rundherum Kopfsalatherzen zu bevorzugen, und zwar gern mit Tuna Tatar und Wasabi Cream. Wir versuchen es auch und geben sehr gern zu, dass die Wasabicreme absolut lecker ist, der Thunfisch tadellos und der Salat so knackig und frisch, wie er sein muss. Weiter bestellt die weibliche Gästeschar Tuna Steak sowie Sashimi, letzteres classic, à la «Du Théâtre» oder Peru Style. Chicken Teriyaki liegt bei zwei Frauen auch noch drin, ist nämlich etwas süsslich. Männer bestätigen ebenfalls bereitwillig sämtliche Klischees und decken sich mit Rindsfilet, Entrecôte oder Robespierre ein. Geschlechtsneutral sozusagen ist das Beef Tatar, das sich mit Knoblauch Chili, Onsen-Ei, Sardellen, Burratina oder Cognac, Calvados und Whisky ergänzen lässt und bei Mann wie Frau gleich beliebt

zu sein scheint. Da gibt es sogar eine Variante Beef cruda, mit dünn geschnittenem Rindsfilet, zu dem Pommes und Pilze gereicht werden. Ebenso eine wunderbare vietnamesische Pho-Bo-Suppe. Mit diesen Erkenntnissen beginnt auch die Weinkarte mehr Sinn zu machen. Die deutschen Rieslinge passen zu den asiatischen Gerichten. Und alte Bordeaux scheinen sich als Männergetränk zu bestätigen. Bleibt allerdings noch das Pinot-noir-Rätsel. Aber vielleicht kam es einfach aus purer Freude am Guten zustande. Winzer-Namen wie Tom Litwan aus dem Aargau, Friedrich Becker aus der Pfalz, Thomas Brown von der Sonoma Coast oder François Millet von der Domaine Comte de Vogüé lassen jedenfalls die Herzen von Wein- und insbesondere von Pinot-noir-Enthusiasten deutlich höher schlagen, vor allem wenn sie wie hier mit sehr bescheidenen Margen verkauft werden. *nvh*

Dufourstrasse 20, 8008 Zürich
Fon 044 251 48 44
www.du-theatre.ch
mo-fr 11.30–14.30 & 17.30–24,
sa 17.30–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen, Juli
und August auch sa-abend
sowie Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 39–59

h t v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 4

F

f39

Weit vorne

Die beiden jungen Männer im «f39» punkten in verschiedensten Kategorien. Sympathischstes Restaurant in der Stadt? Ziemlich weit vorne. Kleinstes Restaurant in der Stadt? Möglicherweise Gewinner, jedenfalls in Spitzenposition. Spannendste Neueröffnung? Auch dabei. Speziellstes Menü? Gut positioniert. Beste Bedienung? In den besten Rängen. Günstigstes Restaurant? Wenn man so schaut, was da alles auf den Tisch kommt beim mittelgrossen Menü zu 90 Franken, dann kann man eigentlich nichts einwenden, und wir sind im Seefeld! Grösste Weinauswahl? Sicher nicht, aber dafür eine der sorgfältigsten und speziellsten. Irgendwas, was uns nicht gefallen hätte? Nein, eigentlich nicht. Bestes Restaurant von Zürich? Noch nicht.

Also, was war es denn, was uns so gefallen hat im «f39»? Als Erstes etwas frisches Brot mit Splügenpass-Butter. Sie mögen einwenden, dass man für gute Butter nicht nach Splügen reisen muss, aber wir würden wiederum einwenden, dass man solches Engagement loben sollte. Und die Butter ist tatsächlich hervorragend. Sie ist ausserdem mit etwas getrocknetem, pulverisiertem Topinambur verziert. Passt. Dann muss der Gast sich für drei, fünf oder sieben Gänge entscheiden. Welche von den etwas knapp beschriebenen Gerichten es dann gibt, weiss man nicht. Mit fünf ist man recht gut bedient. Da erwartet einen dann beispielsweise eine herausragende Vorspeise mit Randen und Pastinaken, die sich in Gesellschaft von Knoblauch und Mandeln im besten Licht präsentieren. Davon könnten wir einen ganzen Hauptgang verzehren, und das als eingefleischte Fleischesser. Das Kartoffelpüree mit viel Petersilie und getrockneter Schwarzwurzel danach kommt nicht annähernd an die Randen heran. Es wird über ein niedergegartes Ei gestülpt und ist leider etwas enttäuschend. Dafür geht es mit einem Felchenfilet fulminant weiter. Mit Reis und Rettich, steht auf der Karte. Der Reis aber kommt in verschiedenen Aggregatzuständen daher, flüssig und crunchy. Und das Felchenfilet, etwas asiatisch gebeizt, gehört zum Besten, was es in Zürich an Fisch gibt. Ebenso hervorragend ist das anschließende Kaninchen auf dreierlei Arten als Roulade, Pâté und Rücken. Dazu Kütti-

ger Rüeblli und ein Fond, der Weltklasse ist. Der Nachbartisch verspeist derweil ein Pork Bun mit Chabis, während an anderen Tischen schon das Dessert mit Buttermilch und weisser Schokolade aufgetischt wird. Insgesamt mag man vielleicht bemängeln, dass etwas gar viel versucht wird, und die eine oder andere Komposition ein wenig zu experimentell ist. Aber in einigen Gerichten schimmert tatsächlich Geniales durch. Wenn diese Momente noch häufiger vorkommen, könnte das «f39» zum grössten kleinen Restaurant der Stadt aufsteigen. *nvh*

Fröhlichstrasse 39, 8008 Zürich
Fon 044 383 21 39
www.f-39.ch
di-sa ab 18.30–23 Uhr (Küche bis
21.30 Uhr), mittags, mo & so
geschlossen sowie 23. Juli bis 13. August
und Weihnachten/Neujahr
HG Menü ab Fr. 60

v

Zürcher Trendsetter: Rang 6

G

Gandria

Schwarzes Schweinchen

Selten hat uns der Besuch eines italienischen Restaurants in Zürich so viel Freude bereitet. Ob Antipasti, Primi piatti, Pesce oder Carne – Adriano Peroncini kann jetzt als sein eigener Chef im «Gandria» seine Vorstellungen von italienischer Küche voll ausleben. Bezaubert seine Gäste mit Gerichten von handwerklicher Präzision, die nie eine persönlich-kreative Note vermischen lassen oder gewöhnlich wären. Beeindruckend die beiden lauwarmer Vorspeisen. Auf Schiefer serviert er das Carpaccio vom Fassone-Rind mit leicht rauchiger Note (Fr. 27.50), bei dem nur wenig Öl, wenig gehobelter Käse und ganz wenige Tupfer einer leichten Mayonnaise das Gericht abrunden, damit der Geschmack des gleichmässig dunkelrosaroten Fleisches Mittelpunkt bleibt. Der Salat von Artischocken mit Tomaten aus Kampanien (Fr. 18.50) wird ebenso wenig von anderen Aromen beeinträchtigt, Verwendung finden nur etwas Peterli, etwas feingehobelter Käse und etwas Pfeffer. Peroncini, der aus aus Tarent in Apulien stammende Koch und Inhaber, arbeitet in seiner Küche fast ausschliesslich mit italienischen Produkten (die in der Karte gelistete Aufzählung ist lang und spricht Bände), nimmt sich für seine Arbeit die dafür nötige Zeit und lässt seine Klientel gleichzeitig einen Gang hinunterschalten. Nicht nur abends.

Seine italienische Weinkarte mit ganz wenig spanischen und französischen Ausreissern bietet jede Menge entdeckenswerte 3-Bicchieri-Weine (höchste Auszeichnung in der Weinbibel «Gambero Rosso»), auch aus Apulien. Von dort etwa den Primitivo Senatore 2010 der Cantina Coppi, sozusagen der «Hauswein», der auch offen ausgeschenkt wird (Fr. 10.50/dl, Fr. 69.–/Flasche). Nach Vorspeisen wie Thunfisch-Bresaola, hausgemacht und mit Blutorange, oder leicht geräucherter Entenleber mit karamellisierten Tropea-Zwiebeln lässt man sich auf die Pasta-Gerichte ein, wobei wir das langsam geschmorte Hasenragout mit Pappardelle besonders hervorheben wollen, eine Portion, die auch als Hauptgang durchginge. Ein absolutes Highlight ist dann die Hauptspeise, was in einem italienischen Ristorante nicht allzu oft vorkommt: das Maialino nero dei Nebrodi (aus Apulien) liegt geschichtet im Teller und ist bedeckt von schlanken, grünen Peperoni (aus Apulien), das schwarze Schweinchen ist leicht gebräunt, aromatisch im Geschmack und lässt sich mit Leichtigkeit schneiden, für eine besondere Note sorgt Wildfenchel (auch aus Apulien!). Weil Peroncini auch Patisserie ist, lassen wir uns noch von Dolce verführen, probieren eine cremige Haselnusstorte mit Gianduja; der Tortenboden ist von einer Karamellschicht bedeckt, süsse Tupfer von Vanille und Heidelbeeren und reichlich Haselnussplitter vervollständigen das Gesamtbild. Benissimo! *wm*

Rudolfstrasse 6, 8008 Zürich
Fon 044 422 72 42
www.restaurantgandria.ch
di–fr 11.45–14 & 18.30–24,
sa 18.30–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
mo, sa-mittag & so geschlossen
sowie 6. bis 19. August
und Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 36–56

h m t v

**Verführung auf Italienisch –
unkompliziert: Rang 2**

Ginger

Von allem etwas

Sushi vom Band bietet ja den Vorteil, dass man sich beim Bestellen nicht übernimmt und am Ende etwas liegenbleibt. Ebenfalls positiv bewertet werden kann das Entfallen der Wartezeit: Kaum hat man Platz genommen, darf man sich nach Lust und Laune an den vorbeiziehenden Nigiri, Maki und Sashimi bedienen – und geniesst erst noch die kleine Show der japanischen Köche, die im «Ginger» hinter der Holztheke hantieren. Nicht zuletzt symbolisiert das Band den wahrgeworde-

nen Traum jedes Schlemmers. Statt sich auf wenige Sushi-Sorten zu beschränken und davon jeweils eine sättigende Portion zu erhalten, kann, kleineren Portionen sei Dank, nach Herzenslust probiert und schnabuliert werden.

Trotz diesen vielen Vorzügen zieht es uns in den hinteren Teil des Lokals, wo warme Speisen am Tisch serviert werden. Abends stehen innovative Gerichte wie Sardinen Ume Tempura, das sind Sardinen mit Pflaumenpaste und Shiso im Teigmantel frittiert mit Matcha-Meersalz (Fr. 18.–), auf der Karte, Tatar vom Rind an Soja-Honig-Sauce mit Seeigel (Fr. 25.–) oder Kardamom-Tofu an Sesam-Limetten-Sauce (Fr. 18.–). Wer grossen Hunger mitbringt, bestellt das Sakizukemenü für 2 Personen (Fr. 134.–). Der 6-Gänger ist so etwas wie ein Best-of des A-la-carte-Angebots.

Über Mittag ist die Auswahl reduzierter mit Schwerpunkt auf Bento-Boxen in verschiedenen Grössen. Das Konzept «Von allem etwas» gefällt uns, darum bestellen wir die kleine Bento-Box mit Sushi (Fr. 29.50). Darin enthalten sind eine Misosuppe, verschiedene Gemüse- und Fischtempura, zartes Teriyaki-Poulet und je ein Nigiri und ein Maki von Lachs und Thunfisch sowie ein frittiertes Futomaki. Dazu wird uns vom Kellner ein Gläschen Sake offeriert. Die Bento-Mischung überzeugt und wird restlos verputzt. Auch die Udon-Suppe (Fr. 26.–) schmeckt und sättigt, insbesondere durch die drei gigantischen Futomaki (laut Karte werden zum Gericht nur zwei Stück gereicht), die im Preis inbegriffen sind. So verlassen wir das «Ginger» satt und glücklich, während die Köstlichkeiten auf dem Sushi-Band noch immer unermüdlich ihre Runden drehen. *ls*

Seefeldstrasse 62, 8008 Zürich
Fon 044 422 95 09
www.ginger-restaurant.ch
mo–fr 11.45–14.30 & 17–24,
sa 17–24 Uhr (Küche 11.30–13.30
& 18–22.30 Uhr), sa-mittag
& so geschlossen
Sake-Bar: mo–sa 17–24 Uhr
HG Fr. 11–25 (Laufband), ab Fr. 44
(Restaurant)

h m t v

**Japans hohe Schule der Kochkunst:
Rang 5**

H

Hornegg

My Beiz is my château

Es gibt zwar noch einige traditionelle Restaurants im Seefeld, aber das «Horn-



“EIN KÜHLER
APERITIVO.
DAZU FEINSTE
ANTIPASTI –
BENVENUTI.”

MASI® Seefeldstrasse 5
WINE BAR 8008 Zürich
RESTAURANT +41 44 252 52 12
masiwinebar.ch