Schweiz: CHF 24.50 / EU: EUR 18,80
www.gehtaus.ch

2015
2016

ZÜRICH GEHT AUS!

Die aufregendsten Trendsetter und die bewährten Institutionen
Wo es auch auf die Schnelle etwas richtig Gutes gibt
Gemütliche Beizen für Geniesser im Quartier und auf dem Land
Die verführerischsten Spezialitäten aus ganz Asien
Was in den Spitzenrestaurants wieder Neues aufgetischt wird
Wo so gut gekocht wird wie in Italien und in Spanien

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

205 RESTAURANTS NEU GETESTET

Bederhof

B

Bederhof

Genuss im Quadrat

Zum «Bederhof» gehört eine Bar, zur «Bederbar» ein Restaurant. Natürlich gehören Bar und Restaurant zusammen und sind direkt miteinander verbunden. Nicht nur fürs Personal, auch für die Gäste. In der Bar sitzt man manchmal am Tresen, weil man ins Restaurant möchte, der Tisch aber noch nicht parat ist, die vorherigen Gäste länger fürs Essen brauchen, als gedacht. Nippt an einem Prosecco (Nudo, Fr. 8.50/dl) oder trinkt ein Glas Champagner (Taittinger brut, Fr. 15.–). Uns gefällt die in einem früheren Coiffeursalon untergebrachte Bar, ebenso das Restaurant mit seinem hohen Raum, den grosszügigen Fensterfronten und den einfachen Holztischen. Auch zehn Jahre nach der Eröffnung noch.

Wir bekommen zu zweit einen Vierertisch. Aus der abwechslungsreichen Weinkarte haben wir einen Jeninser Pinot noir von Irene Grünenfelder ausgewählt (Fr. 97.50). In der Speisekarte finden sich lauter Gerichte, derentwegen wir gerne einen Umweg in Kauf nehmen, um im «Bederhof» am Waffenplatz einzukehren: Markbein, Ghackets mit Hörnli und hausgemachtes Apfelmus, Fleisch-Ravioli an Salbei-Nuss-Butter, Egliknusperli mit Sauce tartare, mit Bergkäse gefülltes Cordon bleu, Robespierre vom Rind. Auf weissen Tellern mit schwarzem «Bederhof»-Schriftzug werden die einzelnen Gerichte serviert. Ein rund geformtes Tatar vom Balik-Lachs mit einer gleich grossen, runden Schicht Chabissalat on top (Fr. 18.50). Eine feine Sache und ziemlich sättigend, nur die Verzierung mit Pesto und Aceto finden wir ein bisschen übertrieben. Zum kleinen Tatar – es ist scharf wie gewünscht und das Fleisch nicht zu fein geschnitten – werden Pommes allumettes in einem Schüsselchen gebracht (Fr. 23.50), damit hatten wir bei der Vorspeisenportion nicht gerechnet. Weil im «Bederhof» dem Frühling gehuldigt wird, locken speziell verschiedene Spargelgerichte. Uns begeistern die weissen Spargeln an brauner Butter mit frischen Morcheln und Parmesansplittern (Fr. 36.50).

Nun zum Wienerschnitzel, einer anderen Spezialität des Hauses. Ist das dünngeklopfte, von einer gewellten, fein-groben Panade umhüllte Fleisch wirklich quadratisch? Sieht ganz so aus. Jedenfalls ist der an die Seite gestellte lauwarme Kartoffelsalat grandios. *wm*

Brandschenkestrasse 177, 8002 Zürich
Fon 044 285 15 00
www.bederhof.ch
mo–fr 11.30–14 & 18–24,
sa & so 18–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
sa-mittag & so-mittag geschlossen
sowie so-abend im Sommer und
Weihnachten/Neujahr
Bar 8–24 Uhr
HG Fr. 19.50–46.50

h m s t v

Gut und bürgerlich: Rang 3

Belvoirpark

Ferienstimmung im Park

Als wir an einem sehr sonnigen, warmen Frühsommertag im Schatten auf der Terrasse im «Belvoirpark» sassen, fühlten wir uns gleich wie in den Ferien, und das gerade mal zehn Minuten vom Büro entfernt. Wir blinzelten in die Sonne und staunten über den fruchtigen Sauvignon blanc (Fr. 7.90/dl) aus dem aargauischen Jura in unserem Glas – Weinbau Gerhard Wunderlin in Zeiningen war uns bis dahin nicht bekannt.

Neben der Terrasse war ein Buffet aufgebaut, an dem auch Köche zugange waren, und der Grossteil der Gäste schien sich da zu bedienen. Wir sind aber nicht so Buffet-Fans, und schon gar nicht an so einem Ort. So vertieften wir uns denn in die Karte. Duett vom rosa Thunfisch auf Rettich-Gurken-Carpaccio und Grüntee-Zitronengras-Espuma und Spinat-Ricotta-Ravioli mit konfiertem Eigelb, grünen Spargeln und Bärlauch-Schaumsauce sahen wir da etwa bei den Vorspeisen. Auch Salate und Suppen. Eine Bouillabaisse als Vor- oder Hauptspeise (Fr. 24.50/46.–). Als Hauptgänge Fische wie in einem würzigen Sud gegarte Forelle (Fischzucht Familie Glauser, Bachs) oder eine ganze Seezunge, mit frischen Kräutern in der Pfanne gebraten. Fleisch wie Kalbssteak mit Morchel-Rahmsauce, rosa gebratenes Lammrack oder knusprig gebratene Entenbrust; für zwei Personen wird ein doppeltes Kalbskotelett gebraten. Als Hausspezialitäten werden ein Tatar vom Swiss-Prim-Rind, Züri-Geschnetzeltes mit oder ohne Nierchen und Kutteln in einer Rahmsauce mit Engemer Riesling-Silvaner annonciert. Wir bekamen das Tatar als Vorspeise (Fr. 22.–, als Hauptgang Fr. 36.–). Wie wir's denn gerne hätten, «mild, mittel oder scharf?», fragte der junge Kellner. Wahrscheinlich irgendwo zwischen mittel und scharf, es komme etwas darauf an, wie scharf bei ihnen scharf sei, meinten wir. «Kein Problem, Sie können es vorher probieren!» Tatsächlich wurde uns dann ein Probierlöffel auf einem Tellerchen an den Tisch gebracht, mit einem Klacks gut gewürztem Tatar: ein bisschen spicy, aber nicht so, dass man das Fleisch nicht mehr schmeckte. Und so wurde es dann auch serviert, sehr schön angerichtet auf einem dekorativen Streifen scharfem Senf und mit ein bisschen Antipasto-Gemüse. Sehr gut. Ausgezeichnet schmeckte auch die Entenleber-Komposition auf der anderen Seite des Tischs: Terrine und eine gebratene Tranche mit mariniertem Rhabarber und einem Tonkabohnen-Brioche (Fr. 27.50). Sehr gut schmeckte uns auch der in der Meersalzkruste gegarte Wolfsbarsch (für zwei Personen; Fr. 62.– pro Person), der am Tisch mit Zitronenolivenöl aus dem Sprayfläschchen gewürzt wurde. Etwas mehr Würze hätte dem dazu servierten Blattspinat und den Salzkartoffeln nicht geschadet. Nicht sehr geschmackvoll war auch das Stück Himbeertorte, das wir uns vom üppig bestückten Dessertwagen, der zum Tisch gerollt worden war, ausgesucht hatten. Vielleicht hätten wir doch besser das gluschtig aussehende Karamellköpfli nehmen sollen.

Den Campaccio aus der Toskana (2009, halbe Flasche Fr. 49.–) hatte der Kellner in Ausbildung über dem Licht einer Kerze dekantiert. Auf unsere Bemerkung, dass dieser Wein wohl kaum Depot gebildet habe, erklärte er: «Wir müssen das so machen, das gehört zur Ausbildung.» Ob das handgeschriebene und mit einem Smiley ergänzte «Vielen ♥-lichen Dank!» auf der Rechnung auch zur Ausbildung gehört, wissen wir nicht. Wir fanden es auf jeden Fall sympathisch. *hpe*

Seestrasse 125, 8002 Zürich
Fon 044 286 88 44
www.belvoirpark.ch
di–sa 8–24 Uhr (Küche 11.30–14 &
18–22 Uhr, dazwischen und bis 23 Uhr
kleine Karte), mo & so geschlossen
sowie 19. Dezember bis 11. Januar
HG Fr. 33–64

m t v

Zürcher Institutionen: Rang 12

Bürgli

Bitte bleu, das Rindsfilet

Wir trauen unseren Augen nicht. Lesen in der Speisekarte: «Das CO_2-Klima-Menü aus der Vegi-Metzg.» Und: «Vegetarische Soja-Meatballs.» Sowie: «Thunfischmousse auf Sojabasis.» Wohin sind wir denn heute Abend geraten? Gefälschtes Güggeli, gefälschte Meatballs, gefälschter Thunfisch? Die Spezialität des Hauses war

doch immer das mit «Café de Paris» überbackene Entrecôte, serviert mit hausgemachten Frites. Gibt's noch immer. Auch das Lammnierstück an Portweinjus mit lauwarmen grünen Linsen (je Fr. 44.50). Nur werden wir jetzt in der Speisekarte mit «Liebe Gäste, liebe Vegetarier, liebe Veganer!» begrüsst. Samt kleiner Sonntagspredigt (es ist Sonntagabend): «Einmal pro Woche fleischlos essen ist ein Beitrag zur Klimaproblematik, denn diese Produkte haben einen zehnmal kleineren CO_2-Fussabdruck als Fleisch.» Das bleibt nicht ohne Wirkung an unserem Sechsertisch. Die jungen Leute teilen sich die Vorspeise, den Sommerhit «Fisch-frei», das Thunfisch-Tatar (Sojabasis) mit leichter Sourcream-Chili-Sauce in energiereicher Hass-Avocado (Fr. 19.50). Unsere amerikanischen Gäste aus Aspen in Colorado, Mutter und Tochter, freuen sich über die Granfusilli-Pasta an Basilikum-Tomaten-Sauce und Soja-Meatballs (Fr. 29.50) und das unter «Nos viandes» angebotene indische Vegi-Chicken-Curry mit Basmatireis und Raita (Fr. 34.50). Es wird fleischmässig aber auch ordentlich Gegensteuer gegeben an unserem Tisch, mit Entrecôte «Café de Paris» und einem rechten Stück Rindsfilet (bitte bleu!) mit zweifarbigen Zucchetti und Süsskartoffelstock (Fr. 54.50). Dazu gibts im kleinen Töpfchen Stückchen von der Avocado an einer Chili-Vinaigrette. Wie zum tadellosen ganzen Loup de mer vom Grill (Fr. 44.50). Die Dessertkarte wartet mit ein paar Gluschtigkeiten auf, probiert haben wir ein feines Joghurt-Erdbeer-Tiramisù und den hausgemachten Eiskaffee.

Im Sommer sitzt man draussen im lauschigen Garten unter einer mächtigen Linde. Dann haben auch die Köche von ihrer grosszügigen Aussenküche aus den See im Blick. *wm*

Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich
Fon 044 482 81 00
www.restaurantbuergli.ch
mo–fr 9–24, sa 18–24, so 10–24 Uhr (Küche 11.30–14 & 18.30–22 Uhr), sa-mittag geschlossen
HG Fr. 27.50–54.50

h m s t v

Zürcher Trendsetter: Rang 16

I

Il Tartufo

Eleganter Italiener

Die kleine Renovation vor etwa zwei Jahren hat dem alteingesessenen italienischen Restaurant gut getan. Der hohe Raum mit den grossen, weiss gedeckten Tischen hat durch die Kristallleuchter an Eleganz noch gewonnen. Hier dürfen die Damen ihre Designerkleider vorführen, ohne sich inmitten von Jeans und T-Shirts wiederzufinden. Obschon auch der neue Besitzer griechischer Herkunft ist, vertraut die Küche ganz der italienischen Kochkunst. Das Angebot ist riesig. Von Antipasti, hausgemachter Pasta über Trüffelspezialitäten (das ganze Jahr über mit den jeweils saisonalen Spezies) findet man Fisch- und Fleischgerichte und auch noch eine ganze Seite mit Schnitzelspezialitäten. Wir begannen mit einem Trio di ravioli (Fr. 20.90), bei dem vor allem die Variante mit Fleischfüllung überzeugte, das aber gesamthaft unter etwas zu wenig Salz litt. Ausgezeichnet dafür die luftigen Kartoffel-Gnocchetti mit einer kräftigen Tomatensauce (Fr. 17.50/27.50). Sie sind zu Recht berühmt, und wir würden sie jederzeit einem Gericht mit Sommertrüffeln vorziehen. Der Piatto del pescatore in der Vorspeisenportion bestand aus einem grossen Stück Tintenfisch, einer Jakobsmuschel und einer Riesencrevette, alle einzeln perfekt grilliert, begleitet von ebenfalls grillierten Auberginen und Zucchetti; der ideale leichte Lunch (Fr. 24.50/47.50). Der Ossobuco war weich geschmort und von einer guten Gemüsesauce begleitet, die durch eine leichte Zitrusnote überraschte (Fr. 36.50). Die dazu gereichte Polenta von mittlerer Festigkeit genügte auch kritischen Ansprüchen.

Zum Schluss versuchten wir Affogato al caffè, eine Kugel Vanilleglace, über die ein Espresso gegossen wird. Wenn Kaffee und Vanilleeis von hoher Qualität sind, kommt ein feines, hocharomatisches Geschmackserlebnis zustande. Die Ausführung im «Tartufo» kann sich durchaus riechen und schmecken lassen. *pw*

Lavaterstrasse 87, 8002 Zürich
Fon 044 201 16 13
www.iltartufo-zuerich.ch
mo–fr 11.30–15 & 18–24, sa 18–24 Uhr (Küche 11.30–14 & 18–22.30 Uhr), sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 23.50–54.50 (ohne Trüffeln)

h m t v

Verführung auf Italienisch – edel: Rang 5

L

Louis'

Ganz in Weiss

Das Maskottchen des Lokals ist ein Jack Russell, heisst Louis und ist der Namensgeber des schönen, direkt am See gelegenen Restaurants. Das «Louis'» hat in den Anfängen mal «Blu» geheissen und über die letzten Jahre unter verschiedenen Namen ein Kommen und Gehen von teils illustren Gastronomen gesehen. Lange Zeit stand das zweigeschossige Restaurant auch leer. Und beinahe wären daraus Büros geworden.

Belvoirpark

Glücklicherweise ist das architektonisch interessante Lokal in der früheren Wöschi auf den Hund gekommen. Und das, darf man ohne grosse Abstriche sagen, hat dem Ort sehr gut getan. Die Kronleuchter im Hauptraum sind fantastisch, Spezialanfertigungen und echte Hingucker. Die Sonnenschirme im Garten sind nicht mehr schwarz, sondern hell. Und die Samtfauteuils in vier verschiedenen Pastellfarben sind die Farbtupfer im vornehmlich weiss gehaltenen Restaurant.

Geführt wird das «Louis'» vom gebürtigen Walliser Lars Krauss, der sich zusammen mit seiner Geschäftspartnerin Verena Thalmann den Traum vom eigenen Restaurant verwirklicht hat. In der Küche wirkt mit Alfred Graf ein ausgewiesener Fachmann, der schon im «Säntis» in Appenzell und im «Interconti» in Davos gekocht hat. Die Karte hat im Vergleich zu den Anfängen richtig Schwung aufgenommen. Statt in Rotwein geschmorte Kalbskopfbacken mit Ingwer, Karotten und Kartoffelstock gibt's heute ein Duett von Kalbsbacke und Jakobsmuschel mit grünen Spargeln und Plain in pigna (Engadiner Spezialität aus rohen Kartoffeln und Salsiz). Je vier Fleisch- und Fischgerichte empfiehlt die illustre Speisekarte, auch ein Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti oder eine Bachforelle Müllerin-Art mit Olivenkartoffeln und Spinat. Ein Tagesmenü wird ebenfalls geboten. Zu Salat oder Suppe bestellt man Rucola-Risotto mit pochiertem Ei (Fr. 24.–), Wolfsbarsch mit Passepierre-Algen und gebratenem Couscous oder ein grilliertes Entrecôte an Pfefferjus mit Röstzweibeln und Pommes allumettes (je Fr. 29.–). Letzteres und den Risotto hatten wir bei einem unserer Besuche bestellt und waren erstaunt, dass wir zum roten Picado 2011 von Martin Donatsch (ein Pinot-Cabernet-Verschnitt) etwas ganz anderes aufgetragen bekamen, was uns zwar nicht gross störte, nur wunderte. Statt Entrecôte gab's drei Kalbsfilets auf dunklem Jus mit Sesamcrackern, neuen Kartoffeln und Lauchgemüse. Schon beim Risotto hatten wir das pochierte Ei vermisst. Da wurde uns ganz einfach eine Risotto-Variante von der Vorspeisenkarte aufgetischt, mit grünen