

2016  
2017

# ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Genussbeizen im Quartier und auf dem Land  
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird  
Die schönsten Tische im Grünen und mit Aussicht  
Wo es das Beste aus Asien und dem Orient gibt  
Die interessantesten Italiener und spannendsten Spanier  
Was die heissen Trendsetter Neues auftischen

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

185  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET



Dass man ein Restaurant so uneingeschränkt empfehlen kann, gibt es selten. Beim «Belvoirpark» (von der Hotel-fachschule betrieben) tun wir das sehr gerne.

wm

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 17. Dezember bis 9. Januar  
HG Fr. 33-62

m t v

**Zürcher Institutionen: Rang 2**

## Bürgli

*Auch die Aussicht auf den Teller überzeugt*

Als wir vor ein paar Jahren im «Bürgli» einkehrten, hat uns die Aussicht bedeutend besser gefallen als das Essen. Bei unserem jüngsten Versuch kann die Aussicht nicht punkten: Der Frühsommer macht vorübergehend Pause, die wunderschöne Gartenterrasse mit dem riesigen alten Baum und der Aussicht auf den See und die Stadt ist geschlossen. Heute muss uns also das Essen überzeugen. Und erfreulicherweise tut es dies. Dass auf dem Rucolasalat mit Parmesan (Fr. 13.50) fast etwas gar viel Käse liegt, bleibt das Einzige, was wir bemäkeln könnten, doch etwas zu viel ist uns lieber als zu wenig. Das Entrecôte Café de Paris ist die Hausspezialität (mit Frites, Fr. 44.50). Es wird aufgeschnitten auf einer Silberplatte zum Selberschöpfen auf einem Rechaud serviert, die Pommes auf einer separaten Platte. Das Fleisch ist wie gewünscht medium gegart, zart und schmackhaft, die Sauce Café de Paris, mit der es kurz überbacken wurde, ist würzig. Makellos auch der grosse, viereckige Teller auf der anderen Seite des Tisches: Das Lammierstück (Fr. 44.50), aussen kross gebraten, innen zart rosa, liegt auf einem kräftigen Ginjus mit Chili-Schärfe. Dazu gibt es ein paar grüne Spargeln und Risotto. Der Risotto, immer ein guter Test für die Sorgfalt der Küche, ist perfekt: schön sämig, die Körner noch mit Biss. Die Weinkarte bietet eine kleine, aber gute Auswahl europäischer Weine, die meisten zu Preisen unter 100 Franken. Wir geniessen den italienischen Sauvignon blanc Gemella von Bindella (Fr. 7.-/dl) und den spanischen Tempranillo-Blend Protos aus dem Ribera del Duero (Fr. 7.90/dl).

Was wir doch noch zu bemäkeln haben, sind lediglich gewisse Formulierungen

auf der Speisekarte. Ob etwas «lecker» ist oder «himmlisch» schmeckt oder «köstlich» ist, finden wir gerne selbst heraus – es stört uns, wenn Gerichte auf der Karte mit solchen wertenden Aussagen angepriesen werden, selbst wenn sie nicht falsch sind. Wenn wir sie ernst nehmen würden, dürften wir ja zum Beispiel die ganze Dorade vom Grill nicht bestellen, da diese ganz nüchtern ohne Lob auf der Karte steht.

hpe

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

h m s t v

**Speisekarten mit Aussicht: Rang 9**

## F

### Fischers Fritz

*Knusperli inkl. Sonnencreme*

Einen Tisch habe man reserviert, sagt der Mann am Empfang. Und er sagt noch etwas dazu. Ein einziges Adjektiv, das allerdings eine Menge ausmacht: schön. Einen schönen Tisch! Bei genauer Betrachtung ist der Tisch nicht dramatisch, er ist einer von etlichen auf der Empore, die über eine nicht allzu breite Treppe zu erreichen ist. Nicht ganz vorn am Geländer, aber mit gutem Blick auf den See und das gegenüberliegende Ufer. Die Kellnerin ist gleich für eine ganze Reihe an Tischen zuständig, und die sind bei diesem Wetter alle besetzt. Logisch, dass man einen Moment warten muss. Zwar ist die Speisekarte eine grossformatige Tafel, die nur von Gast zu Gast weitergereicht werden muss, aber mündlicher Erklärungen bedarf es doch hin und wieder. Von den gelisteten Fischknusperli mit hausgemachter Sauce tartare sind nämlich nicht immer alle Varianten vorrätig. Fischer Adrian Gerny bringt, was der See hergibt – mal Felchen und Egli, dann wieder Wels und Saibling. In unserem Falle waren Hecht (Fr. 29.50) und Rotaugen (Fr. 24.50) vorrätig. Wir probierten Variante Nummer eins und verstanden, warum die Seebeiz beliebt ist – das war rustikale, bodenständige und zudem knusprige Küche auf die beste aller Arten und für Zürcher Verhältnisse günstig. Klar, dass die begleitenden Salzkartoffeln in reichlich Butter gebadet worden waren und grosszügig zugeteilt wurden: Patron Michel Péclard denkt an alles. Wer lie-



Bürgli

ber eine gesündere Beilage hätte: Auch unsere Fischknusperli mit Salat waren nicht von schlechten Eltern – was auch auf die Portionsgrösse zutraf. Den Rest liessen wir uns einpacken, was keinerlei Augenbrauenheben seitens der äusserst netten Bedienung auslöste und hier häufiger vorkommen dürfte.

Erklären musste sie übrigens nicht nur die Fischarten, sondern auch die Eigenschaften des Brotes (die am Nachbartisch speisenden, offenbar aus Berlin stammenden Gäste konnten mit dem Wort Bürl nichts anfangen), die Herkunft des Mistkratzerlis (von der Geflügelzucht Schönholzer, Fr. 32.50) oder jene der Bio-Forelle (Familie Glauser in Bachs, Fr. 29.50). Ein paar Augenzwinkereien vervollständigen die Karte – man kann als Beilage eine Spreewaldgurke bestellen, die Trüffel-Pommes-frites (Fr. 9.50) oder, danach, gefrorenen Champagner zum Lutschen (Fr. 8.50). Der Vollständigkeit halber erwähnen wir, dass der Kopfsalat mit Ei (Fr. 9.50) zur Vorspeise fein war und die Falafel mit Joghurt-Dip (Fr. 15.50) recht trocken wirkten. Ein blutjunger Veltliner aus Österreich und die herrlich elegante Rote Kúvee (Groszer Wein aus dem Südburgenland) trösteten rasch darüber hinweg. Unseretwegen könnte man auf

den roséfarbenen Miraval des Glamourpärchens Jolie-Pitt verzichten, aber es besteht vermutlich eine entsprechende Nachfrage. Provence meets Zürich. Gegen ein entsprechendes Entgelt kann man nach dem Dessert auch im Safarizelt übernachten (Champagner inbegriffen) oder sich mit dem Boat-Shuttle hinüber nach Küsnacht transportieren lassen. Sonnencreme zum Kaufen wäre ebenfalls verfügbar. Man fragt sich während eines Besuches im «Fischers Fritz» eigentlich dauernd, weshalb nicht andere Gastronomen derart viele Ideen haben und umsetzen.

wvf

Im Campingplatz, Seestrasse 559  
8038 Zürich  
Fon 044 480 13 40  
www.fischers-fritz.ch  
mo-so 11.30-24 Uhr (Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr, dazwischen kleine Karte, so im Sommer Brunch 10-15 Uhr, bei schlechtem Wetter am Nachmittag), ganz geschlossen Dezember, Januar und Februar  
HG Fr. 26.50-49

h s t v

**Tische direkt am Wasser: Rang 7**

## Fujiya of Japan

*Teppanyaki am Tessinerplatz*

Das japanische Restaurant im umgebauten «Fifa Hotel Ascot» wirkt ein bisschen wie ein englischer Club mit fernöstlichen