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

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

Belvoirpark

B

Belvoirpark

Praktikanten und Profis

Das Belvoirgut gehört seit 1901 der Stadt Zürich. In der herrschaftlichen Villa mit grosszügigen Räumen und klassischem Interieur – im 19. Jahrhundert Wohnsitz von Eisenbahnpionier, Bankengründer und Nationalrat Alfred Escher – ist mit der Hotelfachschule und dem Restaurant seit Jahrzehnten der Genuss zu Hause. Wo Studentinnen und Studenten Seite an Seite mit Profis arbeiten, in der Küche und im Service einen Teil ihrer praktischen Ausbildung absolvieren. Als Gast geniesst man die auffallende Freundlichkeit, die bei der Wahl des Weines beginnt und auch mit der Cremeschnitte vom Dessertwagen nicht endet. Wir sitzen draussen an der Sonne mit Blick in den zauberhaften Park. Trinken ein Glas vom empfohlenen Weisswein, vom erfrischenden Grünen Veltliner namens Zantho, und sind uns einig, dass wir das beliebte, unter einem Zelt aufgebaute Sommerbuffet (Fr. 57.–) links liegen lassen.

Wir beginnen sehr klassisch mit der Terrine von der Gänseleber, zwei feinen Tranchen mit Sauternes-Gelee und einem karamellisierten Brioche. Sehr fein. Wie die andere kleine Vorspeise, ein Spiegelei auf einem rund geformten Bohnen-Linsen-Curry mit gehackten Cashew-Nüssen, Koriander und gebratenem Basmatireis. Der überraschende Zwischengang ist ein Gedicht: roher, gehobelter Kaiserling als kleiner Salat. Das animiert uns, einen schönen Rotwein aus der gut sortierten Karte zu wählen, den Zweitwein von Château Evangile, einen Blason de L'Evangile des Jahrgangs 2012 (Fr. 94.–). Das zu einem Loup de mer, der uns im Salzteig präsentiert, zwar nicht an unserem Tisch aus der krustigen Umhüllung geklopft, gehäutet und in Filets zerlegt wird, aber sorgfältig und grätenlos im Teller angerichtet ist – uns schmeckt Wolfsbarsch so, mit etwas Zitronenöl, am besten. Die Salzkartoffeln dazu sind lind, der Spinat passend, die Portion fast ein bisschen zu mächtig. Deshalb warten wir noch ein bisschen mit dem Dessert, können dann aber doch nicht widerstehen, als der kolossale Dessertwagen anrollt mit seinen zahlreichen Verführungen.

Die jungen Leute im Service erledigen ihre Arbeit erstaunlich professionell. Und in der Küche haben sie mit Falk Fleischhauer (früher bei Jacky Donatz im «Sonnenberg») einen dynamischen, erfahrenen Chef. *wm*

Seestrasse 125, 8002 Zürich
Fon 044 286 88 44
www.belvoirpark.ch
di–sa 7.30–24 Uhr (Küche 11.30–14 & 18–22 Uhr, dazwischen und bis 23 Uhr kleine Karte), mo & so geschlossen sowie 22. Dezember bis 7. Januar
HG Fr. 36–58

m t v

Zürcher Institutionen: Rang 2

Bürgli

Mal mediterran, mal asiatisch, mal crosskulturell

Die Speisekarte spart nicht mit Schmeicheleien. Schön sei es, steht da, dass man den lieben Gast begrüssen dürfe. Das i-Tüpfelchen ist sogar als strahlende Sonne gezeichnet! Weiter unten werden auch alle genannt, die Verantwortung tragen. Catharina Joss und Regula Gloor Belide, aber auch Michael Masetta, der Chef de Restaurant, oder Marcel Bourquin, der Küchenchef. Wir sagen es gern und schon jetzt: Selten fanden wir in Zürich ein Restaurant, das sich so viel Mühe macht, eine persönliche Beziehung zum Gast herzustellen.

Die Angesprochenen danken es mit zahlreichem Kommen. Zwar erlaubt es das Wetter nicht, an diesem Tag die berühmte Terrasse mit den alten Bäumen und der Aussicht auf den See zu nutzen, aber drinnen geht es ebenfalls nett zu und her. Gut gefüllt ist es, an einem Tag unter der Woche, sowieso. Vielleicht auch deshalb, weil reifer Bordeaux glasweise keine Seltenheit ist. Woher der Château Soleil stammt, müssen wir zwar erst nachschlagen – aus Saint-Emilion – doch die Bestellung lohnt sich. Für den 2009er zahlen wir gern Fr. 11.90 pro Dezi. Gewürztraminer von Bellaveder aus dem Trentino (Fr. 8.20/dl) macht ebenfalls Laune, gute Flaschen wie den 2015er Chasse-Spleen (Fr. 84.–) und den 2009er Lynch-Bages (Fr. 235.–) serviert man natürlich auch in dem 1864 erbauten Haus.

Das Essen kann mithalten, zumal die Speisekarte nicht riesig ist, Wert auf Nachhaltigkeit legt (kein Thunfisch oder andere gefährdete Sorten!) und

die Vegetarier in besonderem Masse verwöhnt. Wir merken es an unseren ohne Fleisch zubereiteten Cannelloni (Fr. 29.50), die ausgesprochen gelungen sind, kraftvoll und würzig ausfallen. Klasse konstatieren wir auch beim als Aufmerksamkeit servierten Randencouscous mit Pulpo und Belugalinsen oder bei der Spargelcremesuppe (Fr. 12.50), welche nicht einfach eine Brühe mit Rahm ist, sondern Fülle aufweist und eine perfekte Balance. Statt den Fenchel-Rucola-Salat mit Ingwer-Dressing (Fr. 13.50) oder den hausgebeizten Orkney-Lachs (Fr. 19.50) zu bestellen, nehmen wir noch Baby-Calamari (Fr. 19.50). Spätestens da merken wird, dass die Küche vielen Gängen einen Twist zu verleihen beabsichtigt. Mal mediterran, mal asiatisch, mal crosskulturell. Das Ergebnis nennt sich vielleicht Lammfilet mit Mango-Chutney (Fr. 44.50) oder kommt als Entenbrüstchen an Sesamsauce mit Wasabi-Crumble (Fr. 42.50) daher. Für Fleischabstinenten würde die Küche Quorn-Piccata auf Safransauce (Fr. 27.50) anrichten. Und was den Nachtisch angeht, raten wir unbedingt dazu, sich verführen zu lassen mit originellen, aber nicht übertriebenen Kreationen wie dem legendären Schoggichueche (Fr. 12.50), der Poire Belle-Hélène (Fr. 14.50) und einem Eierlikör-Tiramisu (Fr. 13.50). Unser Eiskaffee (Fr. 10.50) ist zwar weniger überraschend, aber qualitativ gelungen und gefolgt von abschliessenden Höflichkeiten des Service. Die Rechnung geht ja eh, gemessen an der Qualität, als einzige Schmeichelei durch. *wf*

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 12

F

Fujiya of Japan (im Hotel Ascot)

Eventgastronomie auf japanische Art

Ganz früher lagen sie im Trend, die Restaurants mit eingebautem Entertainment. In den Achtzigern des vergangenen Jahrhunderts galt es in vielen europäischen Städten als chic, jene japanischen Lokale aufzusuchen, in denen merkwürdig grosse Tische standen. Solche mit ebenso eigenwilliger Dekoration, denn statt einer Tischdecke gab es eine Metallplatte, statt Speisen, die aus der Küche kamen, ein eifriges Brutzeln und Rühren vor aller Augen.

Irgendwann allerdings kamen die meisten Teppanyaki-Restaurants aus der Mode und wurden durch solche ersetzt, an denen man um ein Sushi-Förderband herumsass – was auf Dauer nicht halb so interessant war. Doch inzwischen sind sie wieder entstanden, die Etablissments à la «Fujiya of Japan», wohl weil sie zum erneut gewandelten Zeitgeist passen. Vor allem, wenn sie so gut geführt werden wie das im «Ascot» beheimatete Lokal. Kaum waren wir eingetreten, schon nahte der Restaurantchef, wir bekamen einen schönen Platz. Zwei andere Gäste sassen bereits am Tisch, was ja zu den Prinzipien der Teppanyaki-Küche gehört. Man kommt ins Gespräch mit den Nachbarn, wenn alle wollen, kann aber auch seine Ruhe haben und lediglich verfolgen, was in der Mitte passiert, sobald der Koch anrückt.

Logisch, dass Gebratenes im Mittelpunkt steht. Rindsfilet oder Entenbrust, das von uns bestellte Entrecôte oder gar Wagyu der Stufe 9+, also ziemlich fett und ziemlich kostspielig (herzlichen Glückwunsch an den, der wirklich 200 Gramm schafft und dafür mit 150 Franken zur Kasse gebeten wird!). Fischliebhaber nehmen stattdessen Lachs oder Jakobsmuscheln, Hummerschwänze oder Tiefseescampi. Die Auswahl ist gross.

Natürlich eignen sich nicht alle Gerichte dazu, in der Öffentlichkeit gegrillt zu werden. Sushi und Sashimi etwa, die woanders angerichtet und uns hingestellt wurden und gut schmeckten. Zum Fleisch gab es Sprossen und ein paar unspektakuläre Gemüsestücke, auch der gedämpfte Reis gefiel. Ob man hier Desserts bestellen muss, kann man diskutieren, auch gibt es Restaurants, deren Weinsortimente noch ein bisschen spannender sind. Also ist das beste Rezept fürs «Fujiya», sich Sake zu bestellen, dem Koch beim Schneiden des Fleisches, beim kunstvollen Braten und Auflegen zuzusehen und sich zu freuen, dass es solche Nostalgie-Lokale noch (oder wieder) gibt.

PS: Take-away und vergleichsweise preisgünstige Mittagsangebote müssen erwähnt werden. Und nicht vergessen, dass abends zwei Seatings praktiziert werden! *wf*

Bürgli

Tessinerplatz 5, 8002 Zürich
Fon 044 208 15 55
www.ascot.ch
mo–fr 11.30–14 & 18–23, sa 18–23 Uhr
(Küche bis 22.30 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 36–75, Menü ab Fr. 69

m v

Japan hohe Schule der Kochkunst: Rang 4

I

Il Tartufo

Sehr gern

Die Bedienung entschuldigt sich, weil sie beim Brotservice nur noch zwei Vollkornbrötchen anbieten kann. Der Nachschub, eine frische Auswahl, komme später, in vielleicht fünf Minuten, ofenwarm. Das «Tartufo», in nicht gerade mit freien Parkplätzen gesegneter Umgebung gelegen, zählt zu jenen italienischen Lokalen in der Stadt, bei denen man sich im Nachhinein fragt, weshalb man nicht öfter vorbeischaut. Denn es stimmt so ziemlich alles in diesem Ristorante. Der bereits erwähnte, vorbildlich agierende Service. Das gereichte Erfrischungsfrotteetuch. Die Pasta fatta in casa. Die Trüffel- und Fleischspezialitäten. Das elegant-italienische Ambiente mit Kristalllüstern und dunklem Parkett, mit weissen Wänden, weiss eingedeckten Tischen und bequemen Holzstühlen mit runden Rücken. Der Weinkeller mit 2000 Flaschen, vornehmlich italienischen Gewächsen, aber auch Bordeaux, schweizerischen, deutschen und österreichischen, spanischen und griechischen Weinen (Agiorgitiko 2013 von Gaia Estate) sowie solchen aus der Neuen Welt. Man kann reichlich Geld ausgeben, für den Grange 2012 von Penfolds (Fr. 600.–), den Masseto 2013 (Fr. 700.–), einen Château Margaux 2010 (Fr. 1800.–) oder den Château Pétrus 2009 (Fr. 5900.–), sich aber auch mit einem der zahlreichen offen ausgeschenkten Provenienzen vergnügen, etwa einem Tessiner Merlot von Guido Brivio, dem Due Amici 2013 (Fr. 12.–/dl, Flasche Fr. 60.–, Magnum Fr. 110.–).

Der in Griechenland geborene Küchenchef Konstantinos Nikolopoulos arbeitet bereits seit vier Jahren im «Tartufo». Insofern geht alles routiniert, aber beherzt über die Bühne. Schwarzer oder weisser Trüffel? Eine Frage, die sich bei den verschiedenen Trüffelspezialitäten stellt. Beim Carpaccio di manzo, bei den Spiegeleiern, dem Weissweinrisotto oder dem Must-have im «Tartufo», den