

2019
2020

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Die interessantesten neuen Fleischtempel in Zürich
Wo Japans Kochkunst auf hohem Niveau zelebriert wird
Was die Zürcher Sterne-Köche auf die Teller zaubern
Innovative Trendsetter und traditionsreiche Institutionen
Die besten Italiener, ob edel oder unkompliziert
Geniessen direkt am Wasser oder mit schöner Aussicht
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

250
RESTAURANTS NEU
GETESTET



Bordeaux lockt ein reifer St-Julien, der Zweitwein von Lagrange (1998, Fr. 9.50/dl, Flasche Fr. 64.–). Der Pauillac Château Pibran des gleichen Jahrgangs ist leider ausgetrunken (Fr. 73.–), aber der Léoville-Poyferré 2001 (Fr. 105.–) eine wunderbare Alternative.

Im «Schwiizer Pöschtl» ist heute ziemlich viel los. Die Rotarier treffen sich im Hause, ein Abdankungessen ist im ersten Stock im Gange. Doch der Service lässt sich nichts anmerken. Serviert in aller Ruhe Rindhacktätschli und Cordon bleu vom Säuli oder Kalb, Kalbgeschnetzeltes, Kalbsleberli und Wienerschnitzel.

Wir geniessen eine Rüeblisuppe mit geschlagenem Rahm, Croûtons und Schnittlauch (Fr. 6.50) sowie einen Nüsslalat, der mit Kalbsmilken bedeckt ist, die mit Brösmeli in Butter gebraten worden sind (Fr. 16.–). Danach einen Teller mit geschnetzelten Kalbsnierli an Rahmsauce (Fr. 37.–) und ein Stroganoff, nach russischem Rezept – Vitto Laubscher war unter anderem eine Zeit lang in Russland tätig – zubereitet, also ohne Peperoni, dafür mit reichlich Zwiebeln und Gurken an einer Wodka-sauce (Fr. 45.–). Dazu bekommen wir einen kleinen Teller mit einer runden knusprigen Butteröstli.

Wir lassen nach dem Essen seelenruhig die Zeit verstreichen, bleiben in unseren modernen, bequemen Polstersesseln sitzen und geniessen den Rest des Rotweins. In der gegenüberliegenden Stube ist das «Pöschtl» mehr Wirtshaus, mit den auf die Wände gemalten, übergrossen Jasskarten und dem grünen Kachelofen. Aber lebendig ist es bei Vitto Laubscher überall. *wm*

Dorfplatz 12, 8911 Rifferswil
Fon 043 530 05 08
www.schwiizerpöschtl.ch
di-sa 8.30–23 Uhr
(Küche 11.30–14 & 18–22 Uhr),
so 10–21 Uhr (Küche 11.30–20 Uhr),
mo geschlossen
HG Fr. 29–54

h m s t v

Gut und bürgerlich: Rang 2

Rüti

Löwen

Very British, indeed!

Wer hätte gedacht, dass sich im Zürcher Oberland ein durch und durch britisches Restaurant versteckt? Wir treten ein und fühlen uns gleich auf die Insel versetzt: Es grüsst ein lebensgrosser Mr. Bean

(aus Pappkarton), im Gasträum links steht ein himmelblauer Oldtimer, ein Morris, der zur Bar umfunktioniert worden ist, und an den Wänden hängen – neben Nippes und Union Jacks – Porträts der Queen. Auch der Hausherr, Christoph Leiser, ist gekleidet wie ein englischer Gentleman und sorgt mit seiner höflichen und aufmerksamen Art dafür, dass wir uns gleich wohlfühlen in seinem kleinen Reich.

Seine Frau Elisabeth Leiser-Zähler bekommen wir nicht zu Gesicht; sie steht als «Kitchen Queen», wie es auf der Website heisst, hinter dem Herd – allein, wohlverstanden. Dass sich die zwei – beide haben eine Kochlehre sowie eine Servicelehre absolviert und sich vor mehr als 20 Jahren kennengelernt – wunderbar ergänzen, steht nach diesem Abend zweifelsfrei fest.

Doch «first things first». Der Umstand, dass die Gastgeberin allein in der Küche steht, führt zu einer kleinen und feinen Karte, was uns allemal lieber ist als das Gegenteil. Zusätzlich im Angebot sind an diesem Abend Graved Saibling mit Spinatsalat, geschmorte Keule von der Alpstein-Ente, Kopfbacken vom Alpschwein sowie Zander und Saibling mit Cherrytomaten-Absinth-Ragout.

Wir entscheiden uns dann doch für etwas «Reguläres»: «Finding Nemo», die hausgemachte Terrine vom Ottiker Saibling mit Fenchel-Apfel-Salat an Sour-Cream-Dressing (Fr. 19.–), klingt einfach zu witzig und verlockend. Auch den britischen Klassiker, Fish 'n' Chips, wollen wir uns nicht entgehen lassen; hier heisst das Gericht «Somewhere beyond the sea». Zu den in Bierteig gebackenen Filetstücken vom Wels werden Gemüse, Pommes frites und Bärlauch-Mayonnaise gereicht (Fr. 32.–). Beides begeistert: Die Fischterrine ist geschmacklich wie von der Konsistenz her erster Güte, und der in seiner Kompaktheit an Fleisch erinnernde Wels im Bierteig ist alles andere als fad und fettig, sondern in seiner Schlichtheit sehr delikat. Die Fischstücke werden stilecht in Zeitungspapier respektive einer Art Backpapier, das wie eine Zeitung bedruckt ist, serviert, a nice detail. Auch die dazu gereichten Chips, hier in Scheiben geschnittene Kartoffeln, sind perfekt ausgebacken. Vermisst haben wir einzig die grünen Erbsen als Beilage, in England ein absolutes Must.

Auch die Fleischgerichte – die Köchin verarbeitet Tiere aus der Region nach dem Nose-to-Tail-Prinzip – machen



Schwiizer Pöschtl, Rifferswil

nicht nur satt, sondern geradezu glücklich. Die hausgemachte Mini-Bratwurst vom Rütner Kaninchen schmeckt so fabelhaft, dass wir am liebsten ein paar Würstchen mit nach Hause genommen hätten. Dazu gibt es Blattsalat an Knoblauchdressing, was dieser Vorspeise auch ihren Namen, «Dracula's Enemy», verleiht (Fr. 16.–). Als Hauptgang zur Auswahl stehen unter anderem der «Veal Deal», Steak vom Ibriger Weidekalb mit Spargel-Morchel-Ragout und Griessschnitten mit Jersey-Bluecheese oder das «Lucky Pork», Rütner Wollschwein an Rahmsauce mit grünen Spargeln und Pilzen. Doch uns lockt das «Surf and Turf», ein Rindsfilet an Honig-Senf-Butter und eine Riesencrevette mit Gemüse und Fregola sarda (Fr. 49.–). Das sehr gute Fleisch ist wie gewünscht medium gebraten, die Riesencrevette wie die «Lucky Prawns» der gleichnamigen Vorspeise aus nachhaltiger Zucht. Keine Frage: Hier wird auf Qualität gesetzt.

Satt sind wir längst, denn schon eingangs, bei den Prussiens und beim selbstgebackenen Brot – originell das sattgelbe Rüeblibrot –, haben wir freudig zugelangt. Dennoch, eine Kugel hausgemachte After-Eight-Glace (Fr. 4.–) muss sein – eine geniale wie sim-

ple Kombination von dunklem Schokoladeneis mit frischer Pfefferminze. Auch das Kirschen-Kokos-Eis lässt uns dahinschmelzen; der dazu gereichte gebackene Cheesecake mit Hazelnut-Baileys-Irish-Cream und Chocolate-Cookies-Boden (Fr. 14.–) hingegen ist uns zu pappig-süss.

Apropos süss: für einmal haben wir dem Bier den Vorzug vor dem Wein gegeben – die Auswahl im «Löwen» beschränkt sich ohnehin auf ein halbes Dutzend bekannter Tropfen – und ein Aprikosenbier probiert. Das dunkelgelbe Craft-Bier, wie es sich etwa in Kalifornien wachsender Beliebtheit erfreut, schmeckt angenehm süsslich, überraschend fruchtig und ist eine kleine Entdeckung. Gemäss Internet-Recherche gibt es auch im Kanton Zürich eine kleine Brauerei, die ein solches Fruit Ale herstellt. *ts*

Dorfstrasse 22, 8630 Rüti
Fon 055 240 12 61
www.loewen-rueti.ch
di-fr 11–14 & 18–24, sa 18–24 Uhr
(Küche 11.30–13.30 & 18–22 Uhr), mo, sa-mittag & so geschlossen sowie 13. Juli bis 13. August und Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 29–54

h m v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 8



Löwen, Rüti (Seite 227)

Sihlbrugg

Krone Sihlbrugg

München grüsst Zürich

Monika Jans sorgt mit Münchner Charme für den nötigen Schwung, für die gute Stimmung in der gediegenen, gemütlichen Stube der «Krone». Sie schenkt den neugierig gewordenen Gästen, die sich auf ihre Cocktail-Empfehlungen einlassen, ihr gewinnendes Lächeln, bringt Kurkuma-Gin auf Eis und Red Beet, Randen mit Wodka, ebenfalls auf Eis (je Fr. 16.-). Wie ihre liebsten Bekannten stellt sie später am Abend die einzelnen Käse auf dem hereingerollten Wagen vor, es sind, schätzen wir, 80 bis 100 Sorten. Sie lacht beim Aufnehmen der Bestellung zu Beginn, gibt allen am Tisch das Gefühl, die richtige Wahl getroffen zu haben. Ihr Partner, Thomas Huber, hat zuvor einen ganzen Loup de mer gezeigt und ein Körbchen voller Riesenmorcheln. Letztere könne man zu Spargeln haben, vielleicht zum Kalbsrücken, den Wolfsbarsch als Hauptgang in der Salzkruste zu zweit oder dann als Vorspeise oder Zwischengang für den ganzen Tisch. Wir lassen uns nicht zweimal bitten, geniessen zu fünft den von Monika Jans

filetierten, weissen, saftigen Fisch. Rein gar nichts bleibt übrig, weder von der genialen Beurre blanc noch vom Fisch, vom Spinat oder von den Salzkartoffeln. Wir trinken Quellwasser und Tessiner Merlot, Costera Riserva 2013 von Daniel Huber (Fr. 97.-). Essen Gitzi, hiesiges, das in zwei Durchgängen serviert wird – als Viererlei: einmal rosa gebraten mit Thymian aus dem Ofen, einmal langsam geschmort die Schulter, einmal als Vorse, ein weisses Ragout (Blanquette) mit geraffelten, violetten Bergkartoffeln, einmal als Bratwürstchen. Eine mächtige Portion, begleitet von neuen Kartoffeln und Rüebl (Fr. 124.- für zwei Personen).

Die seit Jahren beliebten Klassiker bietet die «Krone» in drei verschiedenen Menüs am Mittag (Fr. 45.- bis 89.-) und am Abend (Fr. 68.- bis 91.-) an. Zu den traditionellen Gerichten zählen das Geschnietzelte nach Zürcher Art, das es in zwei verschiedenen Portionengrößen gibt, wie das Wienerschnitzel. Ebenso beliebt sind der Hackbraten vom Kalb und die Forellengerichte. Oder bei den Vorspeisen die Entenleber-Variation und der über 72 Stunden hausgeräucherte schottische Lachs. Wir freuen uns doppelt über das Rindsfilet vom Grill mit der getrüffeltem Ochsenschwanzpraline,

weil wir mit einer Entenleber zusätzlich überrascht werden (Fr. 65.-). Problemlos können wir bei den Rindsfiletspitzen an einer mit Whisky verfeinerten Senfsauce von Rösti zu hausgemachten Nudeln wechseln (Fr. 55.-). Grosszügig bemessen sind Thomas Hubers «Pièce»-Gerichte ab zwei Personen. Ebenso das «Krone»-Paradergericht «Les trois filets» von Kalb, Rind und Lamm, das in drei Gängen serviert wird (Fr. 99.-).

Die Weinkarte ist mehr ein Weinbuch – Monika Jans ist auch die Sommelière – und glänzt mit einer formidablen Auswahl an Weinen, auch reiferen, von bekannten und unbekannteren Schweizer Winzern, wobei Italien und Frankreich gleichwohl die eigentlichen Schwerpunkte bilden.

Bei den Desserts empfiehlt sich das luftige Mohn-Quark-Soufflé mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Pistazienglace für zwei Personen. Wir lieben auch die dunkle Mousse «Grand Cru Maracaibo» mit Freiburger Crème fraîche. Oder die Zuger Kirschtorte von ausser Haus (Confiserie Speck, Zug).

Zwei Ergänzungen noch: im Sommer lässt es sich unter alten Kastanienbäumen im Garten tafeln. Zudem gibt es neben der Gaststube einen «Tredicim» genannten Restaurantteil im Haus, wo zu einer «Aromenreise mit 13 Gerichten» geladen wird. wm

Sihlbrugg 4, 8816 Sihlbrugg-Hirzel
Fon 044 729 83 33
www.krone-sihlbrugg.ch
mi-so 11.45-15.15 & 18.30-24 Uhr
(Küche 11.45-13.45 & 18.30-21.45 Uhr),
mo & di geschlossen,
Tredicim auch so-mittag
HG Tredicim: Menü ab Fr. 145
(nur auf Reservation)
HG Gaststube: Fr. 35-65,
Menü ab Fr. 68

h m s t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 5

kühlen Sonntag wie die eintreffenden Gäste auf angenehmere Temperaturen zu plangen.

Wir nehmen in der guten Stube der Wirtschaft Platz, mit Blick auf den türkisarbenen Kachelofen, an dem ein kleines Schild lehnt, auf dem «Feines Fondue mit gemischtem Salat» steht (Fr. 25.-). Hausgemachter Zopf liegt geschnitten auf einem der Tische bereit. Was die «Winkelstube» zu essen bietet, lässt sich auf einer weiteren Schiefertafel einsehen: Bauernspezialitäten wie Schübli, Speck oder Käse, Wurst-Käse-Salat, Chnoblöbrot mit Salat, Gulasch, Röschi- oder Chnöpfliteller mit oder ohne Speck, Käse oder Zwiebeln ... plus einiges mehr. Die Wirtin der «Winkelstube» im Zürcher Weinland ist auch die Köchin im Hause. Elsbeth Helfer schlägt uns ein sonntägliches Menü vor: gemischten Salat, Geschnietzeltes mit Chnöpfl und Spinat, Vanilleglace mit Mirabelle-sauce. Das gefällt uns. Der Salat leuchtet in frischem Grün und ist mit Peperoni, kleinen Tomaten und Fenchel versetzt. Das Geschnietzelte kommt mit einer Haube Schlagrahm, die Chnöpfl sind hausgemacht. Dazu trinken wir den Hauswein, Schaffhauser Pinot vom Egg-hof der Familie Gloor in Rüdlingen. Und geniessen den sonntäglichen Ausflug ins lauschtig-ländliche Thalheim in vollen Zügen. Zu zweit kostet uns das kulinarische Vergnügen in der «Winkelstube» zusammengezählt 113 Franken. wm

Im Winkel 5, 8478 Thalheim an der Thur
Fon 052 336 13 41
www.winkelstube.ch
mi-sa ab 14-23, so 10-22 Uhr,
mittags geschlossen (ausser so)
sowie mo & di
HG Fr. 15-45
Keine Kreditkarten

m s t v

Ab ins Grüne: Rang 5

Thalheim an der Thur

Winkelstube

Lauschtig-ländlich

Die «Winkelstube» von Elsbeth Helfer findet niemand per Zufall, en passant. Das idyllisch gelegene Haus mit hellgrauen Riegeln versteckt sich selbst im ruhigen Thalheim (917 Einwohner, Stand Ende 2018). Im Frühling zusätzlich hinter frischem, wild wucherndem Grün. «Herzlich willkommen» heisst es auf einer Schiefertafel. Die Gartentische mit ihren Stühlen scheinen an diesem

Turbenthal

Gyrenbad

Historisches Bijou

Wir sind früh dran an diesem Sonntagabend im Frühling und haben genügend Zeit, uns im «Gyrenbad», oberhalb von Turbenthal idyllisch im Grünen gelegen, umzusehen. Zu sehen gibt es einiges: Vom Kur- und Badehaus, wo sich das Zürcher Bürgertum seit dem 15. Jahrhundert kurierte und verlustierte, ist nach einer umsichtigen Renovation vieles erhalten geblieben: Gaststube, Speisesaal, Damensalon, Terrasse und Parkgar-