

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





Wirtschaft zur Burg, Meilen

Zürich und geht nun über knirschenden Kies, um sich an einen der fein eingedeckten Tische mitten im Grünen zu setzen. Kein Lüftchen geht, es braucht also den schattenspendenden Sonnenschirm. Dass der Zürichsee nicht weit sein kann, zeigt zudem die Speisekarte sowie die Weinliste von Marianne und Turi Thoma, die die «Wirtschaft zur Burg» mit den stimmungsvollen Stuben in den letzten paar Jahren zu einer der ersten Feinschmeckeradressen auf der rechten Seeseite gemacht haben. Zürichseefisch findet sich gleich mehrfach auf der Karte. Gebeizte Felchen mit kleinen Artischocken (Fr. 27.-), dann Hechtfilet auf Flaacher Spargel an Blutorange-Emulsion mit Paella-Kartoffeln (Fr. 27.-/54.-) oder «Burgerli» vom Schleienfilet mit Waldmeister-Kefen und Grünspargelravioli (Fr. 25.-/46.-), zwei Fischgerichte, die sowohl als Vorwie als Hauptspeisen serviert werden. Das Konzept des Hauses sieht auch vor, dass man sich einen Hauptgang teilen darf, der auf zwei Tellern serviert wird (Aufpreis Fr. 12.-). In der Weinliste des Hauses gehören Zürichsee-Winzern die ersten paar Seiten: Schwarzenbach (Meilen), Lüthi (Männedorf), Pünter (Stäfa), Meier (Uetikon am See), Schnorf (Uetikon am See), Schneiders Weingut

Hasenhalde (Feldmeilen), Kaspar von Meyenburgs Weingut Schipf (Herrliberg) oder Diederik (Küsnacht) – alles vorhanden. Die Auswahl an weiteren Schweizer Weinen kann sich ebenso sehen lassen. Mit ausgezeichneten Deutschschweizer Winzern wie Pircher, Litwan, Ottiger, Grünenfelder, Marugg, Studach, Wegelin, Gantenbein, Donatsch oder von Tschanner. Wir sehen von Jean-Denis Perrochets La Maison Carrée in Auvernier den 2015er Chardonnay (Fr. 59.-), aber exakt am Abend zuvor ist die letzte Flasche dieses Tropfens verkauft worden. Wir wechseln ins Bordelais, haben aber mit dem 2011er Smith Haute Lafitte (Fr. 125.-) nochmals Pech, bekommen dafür aber den teureren, von Weinkritikern noch höher eingestuften Domaine de Chevalier blanc 2008 zum gleichen Preis offeriert, was wir gerne annehmen. Der am Anfang seiner Genussreife stehende Wein öffnet sich mit jedem aufgetragenen Gericht ein bisschen mehr. Ein Hochgenuss. Wie das Amuse-Bouche im Glas mit safranisiertem Fenchel unter einem Wasabi-Broccoli-Schaum mit etwas Bresaola. Weiter geht es mit fein aufgeschnittenem Kalbsbraten, bedeckt von einer exzellenten Trüffelmayonnaise, dem «Vitello tartufo», und einem Spargelrahmsüppchen mit Grün-

spargelravioli (je Fr. 14.-). Die kleinen Kalbsburgerli, vier Stück, sind nur kurz angebraten, innen noch leicht rosa, und ziehen schön nach auf dem heissen, mit kleingeschnittenem Frühlingsgemüse versetzten Risotto (Fr. 35.-). Grossartig schmeckt auch das auf der Haut angebratene Hechtfilet mit weissen Spargeln, feingeschnittenen Kefen, Kohlräbli und kleinen Kartoffeln (Fr. 54.-). Nur das Dessert zum Abschluss war ein Reifall: ein Rhabarber-Parfait-Glace, als «zartschmelzend» auf dem Dessertkärtchen angekündigt, das hart gefroren war. wm

Auf der Burg 15, 8706 Meilen
Fon 044 923 03 71
www.wirtschaftzurburg.ch
mi-sa 11.30-14 & 18-23 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), so 11.30-22.30 Uhr
(Küche durchgehend bis 20 Uhr),
mo & di geschlossen sowie 22. Juli
bis 7. August
HG Fr. 38-64

h m s t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 4

Rüschlikon

Die Rose

Mehr als Häppchen

Der Artikel gehört zum Namen, also nicht einfach «Rose», sondern «Die Rose». Diese Absolutheit ist allerdings in jeder Hinsicht gerechtfertigt. Tobias und Sabrina Buholzer betreiben eines der besten Restaurants der Region. Die Lage in Rüschlikon liesse vermuten, dass hier vor allem Pfnüselküstler und Expats verkehren, aber das Lokal scheint in der Stadt bekannter zu sein als hier draussen. Es ist auch nur eine kurze Zugreise und einen kleinen Spaziergang vom Bahnhof entfernt. Dafür sind die Preise eher ländlich. Das Häppchenmenü für 95 Franken gehört zum Preiswertesten, was man im Kanton bekommen kann. Die Karte liest sich unspektakulär. Bruggli-Saibling, Gitzi-Ravioli, Angus-Rind oder Spanferkel sowie danach Käse und Apfeldessert. Was wir allerdings serviert bekommen, ist viel mehr. Ein aufwendiges Amuse-Bouche mit Variationen von der Rande ist allein schon ein Miniatur-Menü. Dann serviert man uns die inzwischen weitherum berühmte Noix gras in Crèmeschnittenform mit Pistazien und Feigen, die als witzige Alternative zur Stopfleber gedacht ist, aber derart lecker ist, dass sich das gestopfte Essen ziemlich erübrigt. Das ist nicht einfach Spielerei, sondern grossartiges Können. Vor

jedem Gang wird ein Mini-Gang serviert, der mit derselben Hauptzutat auf den folgenden Gang einstimmt. Vielleicht bezieht sich das mit den Häppchen auf diese Geschmacksgeber. Der Aufwand, der hier betrieben wird, ist mehr als eindrücklich. Allein der Mini-Salat enthält eine Unmenge an aussergewöhnlichen Zutaten, die nach Saison variieren. 34 davon werden einem als Beispiele auf einem Beiblatt aufgelistet. Je nachdem sind dies zum Beispiel Eichblatt, Salanovana, Zwergersblissprossen, Enokpilze, Castelfranco, Rotkabisprossen und vielerlei mehr. Der Saibling wird mit einer Kohlrabicreme und an einer Schalottenessenz serviert und ist absolut himmlisch. Das knochengereifte Angus Beef mit einer Sauce aus dem Markbein und dazu Kartoffelcrêpes ist ebenfalls allerhöchste Klasse. Danach lockt der Wagen mit Schweizer Rohmilchkäsen, die Sie nicht verpassen sollten. Nicht zuletzt, weil sie auch eine Entschuldigung bieten, um noch mehr vom wunderbaren hausgemachten Brot zu bekommen.

Als Weinbegleitung empfiehlt sich das «Tröpfchenmenü» (Fr. 55.-), das vor allem aus dem spannenden Angebot der Weine im Offenausschank zusammengestellt ist, zum Beispiel zur Noix gras einen Gewürztraminer der Domaine Marcel Deiss aus dem Elsass oder den österreichischen Zweigelt Bienenfresser zum Fleisch bietet. Wer's lieber aus der eigenen Flasche hat, dem empfehlen wir den Merlot von der Azienda Prendina (Fr. 79.-) vom Gardasee. Zum vegetarischen Häppchenmenü gibt es natürlich eine wiederum eigens abgestimmte Weinauswahl.

Und wer es einfacher mag, aber trotzdem schlemmen möchte, kann unten in der «Taverna Rosa» essen oder sich dort im Garten einfach einen der hervorragenden Tropfen servieren lassen. nvh

Dorfstrasse 42, 8803 Rüschlikon
Fon 044 724 00 77
www.die-rose.ch
di-sa 19-24 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr),
mittags, mo & so geschlossen
sowie 5. Juni bis 25. August und
1. bis 9. Januar
HG Häppchen-Menü ab Fr. 95

h v

Taverna Rosa: di-fr 11.30-14 &
18.30-24 Uhr, sa 18.30-24,
so Juni bis August 12-21.30 Uhr
(Küche 12-21.30 Uhr),
mo & so geschlossen
sowie 1. bis 9. Januar
HG Fr. 24-45

h m t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 2

Stäfa

Sonne

Aussen neu, innen mit Fisch

Die Handwerker waren eifrig am Werk, als wir eintrafen. Jene drinnen, in der Küche, und jene draussen, an der Fassade. Das Äussere der «Sonne» wurde einem Facelifting unterzogen, Gerüste und Geräte waren zu sehen, Wände und Dach wurden behutsam erneuert.

Drinnen wirkte aber alles, wie es seit eh und je war. Schmucke Gaststuben im ersten Stock, eine atemberaubende Aussicht auf den See und Köstlichkeiten aus selbigem. Mit Einschränkungen allerdings, denn nicht immer ist der Fang ergiebig. Egli, sagte der nette Kellner gleich zu Beginn, habe es heute nicht da. Doch es gab trotzdem reichlich Auswahl. Ein kleines Angebot für den vorderen Bereich, die grosse Karte. Und dann wäre da ja noch das Bistro im Erdgeschoss (Donnerstag bis Montag ab 16 Uhr), den Weinen vom Zürichsee gewidmet.

Doch wir sprengten das Programm zunächst mit der Bestellung von Champagner. Nicolas Feuillatte, die Flasche wurde frisch geöffnet, der Konsum machte Freude. Danach musste es aber doch etwas mit Lokalkolorit sein. Nur was? Verführerische Scheurebe von Rico Lüthi (Fr. 60.–) oder Pinot noir Sélection von Schwarzenbach (Fr. 64.–)? Vielleicht gar ein Ursprung der Weinkellerei Zweifel (Fr. 56.–), der Syrah, Pinot noir und Cabernet Cubin vereint? Aber keine Sorge vor zu viel Heimatseligkeit: Auch das Bordelais ist angemessen vertreten, Italien hat seinen Platz.

Wir liessen uns nach ausgiebiger Überlegung Räuschling vom Rütihof einschenken und würdigten, was Patron César Meyer mit Fisch anstellt. Er wird hier nicht nur so serviert wie überall, sondern gern kreativ kombiniert. Als Zürichsee-Fischsuppe mit Weissfischravioli und Hechtbottarga (Fr. 16.50), als Felchen mit Zitronengras-Kokosmilch-Sauce (Fr. 38.– die normale Portion), als Hechtfilettranche mit Mönchsbarb (Fr. 40.– die kleine Portion). Darauf muss man erst mal kommen!

Doch die Überraschungen, die der herzliche Servicebeauftragte an diesem Tag auftrag, begannen weit früher. Zunächst mit dem Trio aus Käseibutter, Linsensuppe und Ingwerbutter, passend zum guten Brot. Dann mit der Topinambur-suppe, die der diensthabende Koch mit

kalt geräucherten Felchenstreifen und Verjus (!) angereichert hatte. Die Suppe gehörte zum zweigängigen Business Lunch (zwischen Fr. 42.50 und 48.50), und weil es zum Hauptgang nicht erneut Felchen sein sollten, bestellten wir das Schweizer Rinds-Entrecôte. Es war bestens gebraten, kam mit Whiskysauce, wunderbar buttrigem Gemüse und Bratkartoffeln, die noch eine Spur knuspriger hätten ausfallen können. Einfacheres gelang der Küche aber auch – die Berner Platte (Fr. 18.50) machte, Wurst und Sauerkraut sei Dank, viel Spass. Danach wurde es wieder kreativ, denn die Crème brûlée auf drei Arten (Fr. 16.50) kam einmal klassisch, dann mit Pistazien, schliesslich als weisse Kaffeecreme. Herrlicher Abschluss eines Essens in einem der mit Recht beliebtesten Lokale zwischen Zürich und Rapperswil. In einem, dessen Fassade nun noch attraktiver wirkt als je zuvor. wf

Seestrasse 37, 8712 Stäfa
Fon 043 477 10 10
www.sonnestaefa.ch
di-sa 7-14 & 18-24 Uhr
(Küche 11.30-13.30 & 18-22 Uhr),
mo & so geschlossen sowie
22. Juli bis 6. August, 7. bis 22. Oktober
und 10. bis 25. Februar
HG Fr. 32.50-54.50

h m t v

Fisch auf den Tisch: Rang 3

Uetikon am See

Fumagalli

Meier plus

Wer sich in seinen Gedanken ein Lokal im Zentrum von Uetikon, dem einstigen Weinbauerdorf am Zürichsee, ausmalt, wird wohl eher ein Riegelhaus mit getäfelter Gaststube im Kopf haben mit einem Namen wie «Zur frohen Aussicht». Jedenfalls weniger an ein elegantes Restaurant denken, wie das «Fumagalli» eines ist. Mit Bar, Lounge, kulturellen Anlässen, mediterraner Küche und selbstgemachter Pasta. Uns gefällt es ausgesprochen gut im hellen Raum mit den bequemen Ledersesseln, auch angesichts des schönen Weinangebots, in dem neben europäischen Provenienzen auch solche von Localhero Erich Meier aus Uetikon Platz finden. Wir folgen gleichwohl erst dem Rat des Personals und lernen mit dem Très Bagos einen charaktvollen Sauvignon blanc aus dem portugiesischen Douro kennen – einen ausgezeichneten Aperitif (Fr. 6.50/dl). Anschliessend



Die Rose, Rüschiikon

geht's aber gleich zurück ins Dorf, zum in der Weinszene angesagten Winzer Erich Meier und zu einem Plural (Fr. 69.–), einer Assemblage von Diolinoir und Pinot noir.

Neben einem Degustationsmenü (drei Gänge für Fr. 68.– oder vier Gänge für Fr. 82.–) bietet das «Fumagalli» je drei Fisch- und Fleischgerichte, zudem Pasta in verschiedensten Varianten an (auch zum Mit-nach-Hause-nehmen). Uns gefallen die Mafaldine mit Wildschwein-Sugo, im tiefen, ovalen Teller serviert, ausgezeichnet. Wir salzen etwas nach und freuen uns nach dem sehr gelungener Einstieg auf die gebratenen Bärenkrebse auf Risotto, «legermente picanti» abgeschmeckt (Fr. 20.–). Sie gefallen wie die Seeteufel-Médailles, begleitet von Tomatenwürfeln und einem feinen Limetten-Risotto (Fr. 44.–). Zu überzeugen vermag auch das Kalbsschnitzel an Zitronensauce, nicht alleine aufgrund der beachtlichen Portionengrösse, sondern wegen der ausserordentlich guten Rahmsauce, die nicht nur mit Zitronen, sondern auch mit frischen Kräutern gekonnt aufgepeppt ist. Das alles macht Lust auf Desserts, eine Crème brûlée, zusammen mit frischen Früchten. Was sich ebenfalls lohnt – ein wunderbarer Abschluss

eines angenehmen Abends in eleganter Umgebung. hjk

Bergstrasse 109, 8707 Uetikon am See
Fon 044 920 01 09
www.restaurant-fumagalli.ch
mo-fr 11-14 & 16-24, sa 17-24 Uhr
(Küche 11-14 & 17.30-22 Uhr),
im Sommer durchgehend geöffnet,
sa-mittag & so geschlossen,
von September bis April auch mo, sowie
ganz über Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 25-65

h m t v

Verführung auf Italienisch – edel:
Rang 12

Wädenswil

Eder's Eichmühle

Fisch im Märchenwald

Die «Eichmühle» liegt idyllisch im Grünen, hoch über dem See oberhalb von Wädenswil. Zur schönen Lage kommt ein noch schönerer Garten. Wir sitzen an diesem milden Frühsommerabend unter den mächtigen Kastanienbäumen an einem der elegant gedeckten Tische. Gleich an die Gartenwirtschaft schliesst sich ein Wäldchen an. Es gibt einen kleinen Teich, auf Tischen und teils aufgehängt allerlei Keramikobjekte. Und das Licht der untergehenden Sonne. Wir fühlen uns ein bisschen wie in einem Märchenwald.