

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





Spitz (Seite 072)

rieren, einer aus Spanien, einer aus Italien und einer aus Frankreich: Porra Vi de Vila 2016 von Vall Llach aus dem Priorat (Fr. 130.-), Il Blu 2015 von Brancaia aus der Toskana (Fr. 105.-) und Château Gloria 2016 aus der Bordeaux-Appellation St-Julien (Fr. 85.-). Wenn wir schon im französischsten Lokal ganz Zürichs sitzen, bestellen wir Bordeaux, merken aber erst beim zweiten Schluck, dass der 2014er eingeschenkt worden ist, was vier Parker-Punkte Unterschied bedeutet, uns aber nichts ausmacht. Auf eine Speisekarte wird im «Relais de l'Entrecôte» verzichtet, es wird nur die Frage nach der Garstufe beim Entrecôte, dem einzigen Gericht, gestellt, das später tranchiert in zwei Durchgängen serviert wird, an einer buttrigen Kräutersauce, um die ein grosses Geheimnis gemacht wird, und mit wirklich knusprigen, goldbraunen Pommes allumettes. Das zarte Fleisch ist aus der Schweiz und saignant, wie gewünscht, aber sehr schmackhaft. Mit Salat kostet das Fleisch-Vergnügen 42 Franken, was sehr anständig ist. Ob man sich noch zu einem Dessert verführen lassen soll, darf in diesem Restaurant mit einem gut gemeinten Ja beantwortet werden, schliesslich gibts nicht vielenorts neben

einer Assiette de fromage noch 16 weitere Desserts. Darunter sieben Spezialitäten des Hauses, die rot unterstrichen sind. Besonders fameuse: les profiteroles mit lauwarmer, fast schwarzer Schokolade (Fr. 14.-). wm

In Gassen 5, 8001 Zürich
Fon 044 803 99 91
www.relaisentrecote.fr
mo-so 11.45-14.30 & 19-22.30 Uhr
HG Fr. 42 (Steak-frites-salade)

h s t

Fleisch auf den Tisch: Rang 12

S

Sala of Tokyo

Omakase-Überraschungen

Japanische Restaurants kommen und gehen. Gute Qualität aber bleibt. Obwohl: das «Sala of Tokyo» ist städtebaulich bedingt auch ein wenig weggegangen, aber die Qualität wurde mitgezügelt. Ein klein wenig vermischen wir die gute alte Holztafelstube von der Limmatstrasse, aber das neue Lokal ist selbstverständlich elegant geschmackvoll eingerichtet. Es gibt immer noch viel Holz, allerdings jetzt hell und freundlich. An der Theke ist eine kleine Bar eingerichtet, also eine

Essbar, an der man sich ebenso wie in der Bar nebenan auch schnell verpflegen kann. Über Mittag bieten sich hier günstige Menüs an, die aber den hohen Standard der Küche respektieren. Ein längerer Aufenthalt lohnt sich jedoch im neuen «Sala». Das Menü ist gewohnt ausführlich und bietet eine repräsentative Selektion der japanischen Küche an. Wer sich nicht entscheiden kann, sollte das Überraschungsmenü bestellen, das üblicherweise als Einstieg Sushi und Sashimi und danach Überraschungen vom Chef, sogenannte Omakase, enthält. Danach gibt es etwas vom Robata-Grill. Robata ist eigentlich eine uralte Tradition im Norden Japans, wo ursprünglich die Fischerfamilien direkt am Herdfeuer ihren Fang brieten. Im modernen Japan sind kleine Grills hinter der Theke aufgestellt, wo man dem Koch bei der Zubereitung zuschauen kann. Auf einen solchen Grill kommt eigentlich alles, was man auf dem Feuer zubereiten kann, Fisch, Fleisch und Gemüse. Im «Sala» empfehlen sich die Crevetten mit Yuzu-Pfeffer und natürlich der himmlisch gut schmeckende Aal mit seiner leicht süsslichen Note. Beim Fleisch kann man dann zwischen der günstigeren US-Beef-Variante sowie australischem oder japanischem Wagyu-Beef wählen. Unabhängig von der Fleischsorte bekommt man aber die wunderbare, hausgemachte Teriyaki-Sauce dazu serviert. Einige Highlights auf der Karte sind wirklich grossartig. So zum Beispiel das Carpaccio von Dorade mit Ponzu-Sauce, die auf der Basis von Reiswein, Reissessig, Thunfischflocken, Algen und Zitrusfrüchten gemacht wird. Eine weitere Spezialität sind Eintopfgerichte, die in Japan äusserst beliebt sind. Ganz Asien scheint übrigens im Moment einem Hotpot-Fieber erlegen zu sein. Varianten davon gibt es so viele, wie es Familien gibt. In Japan wird vor allem im Winter Sukiyaki empfohlen, das sich vom Shabu-Shabu unter anderem durch den Fond unterscheidet, der üblicherweise etwas süsslicher ist, während zu Shabu-Shabu separat Reis gereicht wird, was es strikte genommen nicht mehr zum Hotpot macht. Ist aber egal, beides schmeckt im «Sala» hervorragend. Wer übrigens etwas ganz Spezielles versuchen möchte, kann samstags in der Bar einen japanischen Brunch geniessen, bei dem es aber garantiert keine Gipfeli gibt, sondern Fisch, Fleisch und Gemüse. Und noch ein «Übrigens»: Es gibt immer noch einen

alten Holztafelraum, den man für Gruppen und Anlässe buchen kann. nvh

Schützengasse 5, 8001 Zürich
Fon 044 271 52 90
www.sala-of-tokyo.ch
di-fr 11.30-14 & 18-23 Uhr (Küche bis 13.30 & bis 21.30 Uhr), sa 11-14.30 & 18-23 Uhr (Brunch only bis 14.30, Küche bis 21.30 Uhr), mo & so geschlossen sowie 21. Juli bis 12. August und 22. Dezember bis 6. Januar
HG Fr. 33-65, Menü ab Fr. 140

h m t v

Japans hohe Schule der Kochkunst:
Rang 4

Schützengasse

Aufgeräumte Stimmung

Die «Schützengasse» gibt es seit über 100 Jahren. Auch wenn sie mitten in der Stadt steht, ist sie eigentlich ein Quartierrestaurant, eine traditionelle Wirtschaft geblieben, auch nach einer sorgfältig-zurückhaltenden Renovation vor etwa zehn Jahren. Über ein paar Stufen gelangen wir in die einladende Gaststube mit weiss gedeckten Holztischen, einem beim Renovieren freigelegten Mahagoni-Parkettboden und einer rot gestrichenen Decke. Das freundliche Personal ist gut aufgelegt, die Stimmung aufgeräumt und der Lärmpegel, Tendenz kontinuierlich steigend, gut zu ertragen. Das Weinangebot ist nicht riesig; es beschränkt sich auf europäische Provenienzen und bietet aus Italien etwa einen Terre Brune (Fr. 89.-) oder aus Spanien einen Aalto an (Fr. 97.-). Zuhinterst findet sich eine «Gentlemen's Choice»-Seite, wo die Herren zu einem Ornellaia oder Pingus ermuntert werden. Wir sind ganz zufrieden mit unserem weissen Arneis aus dem Piemont (Fr. 8.-/dl), ebenso mit dem bekannten Les Terrasses 2016, einem eleganten Spanier, immer wieder ein sicherer Wert. Gegessen wird wie getrunken: international. Das Angebot reicht von Pimientos de Padrón über Funghi misti und verschiedene Pastagerichte bis zu Gambas Asian Style oder, retour in der Schweiz, einem Hackbraten an Bratensauce. Uns gefällt erst einmal der spanische Rohschinken, beträufelt mit einigen Tropfen Olivenöl. Ebenso der Nüsslissalat mit Ei und Speckwürfeln (Fr. 16.50). Ein Highlight unter den Vorspeisen ist jedoch das Markbein, gross und längs gespalten (Fr. 16.50), und, losgelöst auf dem guten Hausbrot mit etwas Fleur de sel bestreut, die kleine Sünde mehr als wert. Das Züri-Geschnätzlete gefällt uns insbesondere wegen der schmackhaften, dunkelbraunen Pilzsauce, klassisch ist es von einer Rösti begleitet, die wir



Sushi Shin

uns allerdings etwas chüstiger vorgestellt hatten. Ausgezeichnet schmeckt uns das den grossen Teller bedeckende Wiener schnitzel (Fr. 43.50), zu dem Gurken- und Kartoffelsalat wie auch die Pommes frites separat serviert werden. Sehr gut gefallen uns zudem die Barbecue-Rindsrippen (Fr. 39.50), die auf Taglierini attraktiv angerichtet und butterzart sind – das Fleisch wurde über 13 Stunden geschmort –, auch die BBQ-Sauce ist genauso, wie sie sein muss: rassig und gehaltvoll. Von den Desserts können wir Crema catalana und Panna cotta mit Passionsfrucht empfehlen. Sympathisch die Geste ganz zum Schluss: das Gläschen Averna oder Limoncello geht aufs Haus. *hjk*

Schützengasse 32, 8001 Zürich
Fon 044 500 10 30
www.schuetzengasse.com
mo–fr 11.30–14.30 & 18–24,
sa 18–24 Uhr (Küche 11.30–14 &
18–22 Uhr), sa–mittag & so geschlossen
sowie über Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 27.50–78

h m t v

Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 6

Spitz

Tradition und Moderne

Eine solche Lage verpflichtet natürlich. Bern bekam seinerzeit die Bundesver-

waltung und Zürich als Trost das Landesmuseum, offiziell Nationalmuseum genannt. Ein guter Trost. Das wunderbare, historisierende Gebäude birgt manche Entdeckung, und der Umbau des ehemaligen Verwaltungs- und Lagertrakts ist überaus gut gelungen. Die alte Halle mit Säulen und grünem Wandtäfer wird mit einer Neon-Skulptur von Kerim Seiler gekonnt in die Gegenwart versetzt. Eine gemütliche Bar ist ab 17 Uhr offen und scheint sehr beliebt zu sein. Sie lohnt sich nicht zuletzt wegen der speziellen Bierauswahl, vor allem aber wegen ihrer Whisky-Sammlung.

Aber ausser der gelungenen Einrichtung ist natürlich noch das Essen zu erwähnen. Das «Spitz» strebt zwar keine Spitzengastronomie an, aber einige Gerichte könnten durchaus auf dem Weg dahin sein. So bekommen wir einen sanft gegarten Schweizer alpinen Lachs mit Umami-Fond. Mit Pilzen, Algen, Ingwer, Lachsrogen und gerösteten Zwiebeln angerichtet, entwickelt dieser ein sensationelles Aroma. Das ist ganz grosse Küche! Ein Gulasch kommt rustikaler, aber recht eigenwillig interpretiert auf den Tisch. Statt Fleischwürfeln, wird ein ganzes Short Rib vom Rind am Knochen serviert und mit Gemüsewürfeln, Sauer-rahm und Pilzen angerichtet. Dazu reicht

man einen perfekten, schön flüssigen Kartoffelschaum. Ebenfalls nahrhaft ist das Zweierlei von der Appenzeller Ente (Brust und Schenkel), das auf grossen Gnocchi angerichtet wird. Bei den Hauptgängen kommt man aber auch ohne Fleisch aus, zum Beispiel mit einer gebackenen Tomme Vaudoise mit Krautstiel, Preiselbeeren und Baumnüssen oder einem glasierten Spitzkohl mit Labneh (ein libanesischer Frischkäse), Buchweizen, Apfel und Miso. Käse gibt es auch für das Getreiderisotto, und zwar einen Mimolette. Da lassen sich auch Fleischeser vorübergehend auf Abwege bringen. Die Weine stammen vor allem aus der Schweiz, so ein Landesmuseum verpflichtet ja. Dafür kommen verschiedenste Regionen zum Zug, ein Riesling-Silvaner vom Aargauer Weingut zum Sternen, ein Sauvignon blanc von Markus Ruch aus dem Schaffhausischen oder der wunderbare Pinot Maison Carrée Auvernier aus Neuchâtel. Verstreut lassen sich auch einige Naturweine entdecken, die jeweils mit einem diskreten N versehen sind, ein Chardonnay von Didier Grappe zum Beispiel oder ein Himmel auf Erden von Christian Tschida im Burgenland.

Das «Spitz» ist wohl kaum ein typisches Museumsrestaurant, aber auf jeden Fall mehr als erhaltenswert. Die Kombination von Tradition und Moderne gelingt perfekt. Im Sommer lässt es sich übrigens auch draussen sitzen. Ein perfekter Ort für People-Watching und Relaxen. *rvh*

Museumstrasse 2, 8001 Zürich
Fon 044 221 94 77
www.restaurantspitz.ch
mo 11.30–24, di–fr 11.30–14 &
18–24 Uhr (Küche 11.30–14
& 18–22 Uhr), sa 11.30–24 Uhr
(Grillkarte bis 17, Küche 18.30–22 Uhr),
so 11.30–17 Uhr (Grillkarte bis 17 Uhr),
so-abend geschlossen
HG Fr. 34–46

h m s t v

Bar mo–sa 17–24 Uhr, so geschlossen
Bistro geöffnet während
Museumsöffnungszeiten

Zürcher Trendsetter: Rang 6

Sushi Shin

Horizontenerweiterung

Das ganz neu eröffnete Restaurant «Sushi Shin» liegt zwar im Zentrum der Stadt, aber doch etwas versteckt an der engen Zinnengasse. Man muss schon genau hinschauen, um zu erkennen, dass das Lokal überhaupt offen ist. Aber solche Diskretion ist gewollt. So wie auch in Japan die besten Restaurants weder Werbung machen, noch sonst irgendwie auffallen wollen. Wenn es gut ist, werden die

Leute schon kommen. Das ist für Zürich vielleicht etwas gewagt, doch nach dem, was wir hier erlebt haben, könnte es durchaus funktionieren. Grundsätzlich sparen wir ja mit Superlativen, aber bei diesem Restaurant fällt es schwer. Das beginnt bei der Einrichtung. Lin, die Gastgeberin, hat sich ihren Traum erfüllt und alles selbst designt, eigenwillig und allerhöchst gelungen. Farblich ist alles perfekt abgestimmt, sogar die edlen Ess-Stäbchen von Belo Inox nehmen die Bronzetöne der Einrichtung auf und akzentuieren die Tischtücher aus handgeschöpftem japanischem Washi-Papier. Die Stühle gefallen uns besonders. Durchaus möglich, dass sich ein Designmöbelhändler die Rechte daran sichern möchte.

Aber wir sind ja zum Essen hierhergekommen. Vergessen Sie am besten alles, was Sie über Sushi zu wissen meinen. Überhaupt lassen Sie einfach die Gastgeberin und die Köche übernehmen. In Japan nennt sich das Omakase, nach Lust und Laune des Chefs. Sie dürfen zwischen Sushi- oder Omakase-Menü wählen, werden aber in jedem Fall das vielleicht beste japanische Essen der Schweiz kosten. Nicht weniger als vier Köche sind hier beschäftigt, allesamt früher im «Hasenberg» tätig. Darunter auch Arimura-san und Suzuki-san, die dort den «Michelin»-Stern erkochten. Im «Shin» haben sie die perfekten Bedingungen für eine nochmalige Steigerung gefunden, vor allem da Gastgeberin Lin von Qualität nahezu besessen ist und keine Kommastelle weit Kompromisse eingehen würde. Dabei kann sie sich unter anderem auf Yuko Suzuki und Markus Baumgartner vom Japan-Shop Shinwazen verlassen, deren Einfluss wir unter anderem bei der erstklassigen Sake-Auswahl zu spüren meinen. Ausserdem scheinen die Fischhändler auch schon zu wissen, dass hier ihre beste Ware geschätzt wird, und rufen an, wenn etwas Besonderes angekommen ist. Davon können andere Restaurants nur träumen. Die Zutaten können dementsprechend täglich wechseln und werden nach Laune der Köche, eben «omakase», zubereitet. Das kann beispielsweise mit einem Stück Tofu beginnen, das mit etwas Tomatensaft versetzt und mit japanischem Ume-Pflaumen-Likör angerichtet wird. Schlicht und grossartig! Danach eine Miso-Suppe von Kyoto mit einer Crevette und betörenden Auberginen, die einen leichten Rauchgeschmack offenbaren. Darauf bekommen wir den schönsten Sashimi-Teller mit