

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



wird uns gesagt. Herzlichen Dank, das ist wirklich sehr nett. *wm*

Talstrasse 1, 8001 Zürich  
Fon 044 220 50 60  
www.agauche.ch  
mo-so 11.30-24 Uhr (Küche 11.30-14  
& 18-22 Uhr, dazwischen und bis  
23.45 Uhr kleine Karte),  
geschlossen 18. Juli bis 14. August  
HG Fr. 26-114

m r s t v

**Business an der Bahnhofstrasse:  
Rang 5**

S

## Schützengasse

«S» wie sexy

Das rote «S» leuchtet schon von weitem. Es gehört zum Restaurant «Schützengasse», einem der angesagten Lokale der Innenstadt. Ohne Reservation geht hier nichts, schon gar nicht an einem Freitagabend. Wir werden, obschon keine Stammgäste, herzlich begrüsst – und gleich geduzt. Szenegastronom Bruno Exposito, der das «Schützengasse» gemeinsam mit Fabio Gardoni führt, weist uns einen weiss gedeckten Vierertisch am Fenster zu. «Great food is like good sex. The more you have, the more you want», ist hinter uns an der Wand zu lesen. Da sind wir ja mal gespannt. Wir stossen mit Campari Milano (Fr. 14.50) an, als ein Paar an unseren Tisch platziert wird. Hm. Eigentlich waren wir ja auf Zweisamkeit eingestellt. Man begrüsst sich, beschnuppert sich, kommt ins Gespräch. Das Eis bricht der Hund der beiden, ein Mops, den nichts aus der Ruhe zu bringen scheint, schon gar nicht die aufgekratzte Atmosphäre eines Trendlokals. Auch die sechs gestylten Herren am Nebentisch können sich für den Vierbeiner erwärmen: Er bekommt einen Knochen ab.

Wenig später sitzen auch wir vor einem Teller Knochen, drei mit Mark gefüllten Hälften eines Rinderbeins (Fr. 16.50), der Länge nach halbiert und verfeinert mit Fleur de sel und Olivenöl. Es soll Aficionados geben, die extra deswegen ins «Schützengasse» kommen. Auch uns schmeckt das würzige, leicht nussige Mark, das der New Yorker Koch Anthony Bourdain («Geständnisse eines Küchenchefs») die «Butter der Götter» nennt. Weniger begeistert sind wir vom Meeresbouquet (kleine Portion, Fr. 19.50): In einem Minipfännchen liegen einige in Öl getränkte Crevetten und Tintenfischstückchen. Die herzhafte Tomaten-

cremesuppe mit Gin (Fr. 9.50) wiederum ist gelungen, auch wenn es noch ein Schuss mehr vom Hochprozentigen hätte sein dürfen.

Die Stimmung im mittlerweile voll besetzten Lokal ist ausgelassen. An den Tischen wird gefeiert und geflirtet, ebenso auf der Gasse, wo sich die Raucher treffen – die Frauen in High Heels und mit einer Decke um die Schultern. «An die Jubiläumsparty im Sommer müsst ihr unbedingt auch kommen», schwärmen unsere neuen Bekannten. Langsam wird uns klar: Ins «Schützengasse» kommt man nicht nur zum Essen. Selbst auf dem Treppenabgang zum stillen Örtchen, wo eine «Wall of Fame» illustriert, welche bekannten Gesichter hier verkehren, bietet sich Gelegenheit für einen Flirt.

Der Hauptgang lenkt unsere Aufmerksamkeit wieder auf unsere Teller: Das 300 Gramm schwere Cordon bleu (Fr. 44.50) ist tadellos, die Panade knusprig, Kalbfleisch, Schinken und Käse ergänzen sich wunderbar. Auch die hausgemachten Trüffelravioli (Fr. 31.50), ebenfalls eine Spezialität des Hauses, überzeugen: der Pastateig hauchdünn, die Trüffelsauce sämig, das Aroma der schwarzen Trüffeln dezent. Dazu passt spanischer Priorat (S de Saó del Coster, Fr. 7.50/dl), gekeltert aus Garnacha, Cabernet Sauvignon und Merlot. Auf der Weinkarte figurieren – passend zur in der «Schützengasse» zelebrierten Mittelmeerküche – hauptsächlich spanische und italienische Tropfen, die meisten als Flaschenweine.

Die Crema catalana (Fr. 14.50) wird am Tisch vom spanischstämmigen Gastgeber persönlich flambiert, ebenso der Carajillo (Fr. 8.50), spanischer Espresso mit Brandy. Zum Schluss stellt uns Silvia, die sympathische Bedienung, grosszügigerweise noch zwei Flaschen auf den Tisch: eiskalten Aversa und einen Digestiv aus Ibiza (Hierbas ibicencas). Auch wenn das «Schützengasse» sein Versprechen («great food») nicht auf der ganzen Linie einlösen kann: Der Abend war jedenfalls grossartig. *ts*

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. 26.50-58

h m t v

**Gemütliche Beizen für Geniesser:  
Rang 8**



vis-à-vis

*Abeuds Roastbeef à  
discretion CHF 39.-*



*Direkt beim Paradeplatz*

*Restaurant vis-à-vis, Talstrasse 40, 8001 Zürich  
+41 44 211 73 10, www.vis-a-vis.ch*