

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



TOP 16 SPEISEKARTEN MIT AUSSICHT



Dem Himmel so nah

Wer den Gipfel der Genüsse sucht, muss hoch hinauf. Über verschlungene Wege, über steile Hänge – oder ganz einfach mit einem Bähnchen. Oder mit dem Lift im Hochhaus. Oben belohnt einen die schöne Aussicht, ob auf den See, ins Grüne oder auf die Stadt. Wenn dann auch noch die Aussicht auf den Teller viel Freude macht, hat sich der Aufstieg erst recht gelohnt.

Belvoir Restaurant & Grill, Rüslikon



Speisekarten mit Aussicht

- | | | |
|---------------------|---|-----|
| 1 | Zum Pflugstein <i>Tock, tock, tock</i> | 208 |
| | Rechtes Zürichseeufer; Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach | |
| 2 | Hide & Seek (im Hotel Atlantis by Giardino) | 098 |
| | <i>Essen, das guttut</i>
Kreis 3; Döltschiweg 234, 8055 Zürich | |
| 3 | La Rôtisserie (im Hotel Storchen) | 062 |
| | <i>Aussicht auf Gutes</i>
City; Weinplatz 2, 8001 Zürich | |
| 4 | First <i>Sonnenuntergang</i> | 225 |
| | Kanton Zürich; Schlossstrasse 2, 8307 Ottikon bei Kemptthal | |
| 5 | Oberer Mönchhof <i>Schmuckstück</i> | 201 |
| | Linkes Zürichseeufer; Alte Landstrasse 98, 8802 Kilchberg | |
| 6 | Bürgli <i>Beständig</i> | 182 |
| | Enge/Wollishofen; Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich | |
| neu | 7 Sonnenberg <i>Neuer Anlauf mit magischem Stein</i> | 155 |
| | Zürichberg; Hitzigweg 15, 8032 Zürich | |
| neu | 8 Belvoir Restaurant & Grill <i>Royale Qualität</i> | 202 |
| | Linkes Zürichseeufer; Säumerstrasse 37, 8803 Rüslikon | |
| 9 | Buech <i>Geschmackvoll bis ins Detail</i> | 209 |
| | Rechtes Zürichseeufer; Forchstrasse 267, 8704 Herrliberg | |
| 10 | Clouds Kitchen <i>Dinner with a view</i> | 134 |
| | Kreis 5/Zürich West; Prime Tower, Maagplatz 5, 8005 Zürich | |
| neu | 11 Wassberg <i>Panorama mit Klassikern</i> | 222 |
| | Kanton Zürich; Wassbergstrasse 62, 8127 Forch | |
|
 | | |
| Ab ins Grüne | | |
| 1 | Ziegelhütte <i>Gitzi auf der Rückseite des Zürichbergs</i> | 196 |
| | Aussenquartiere; Hüttenkopfstrasse 70, 8051 Zürich Schwamendingen | |
| neu | 2 Gyrenbad <i>Historisches Bijou</i> | 228 |
| | Kanton Zürich; Gyrenbadstrasse 133, 8488 Turbenthal | |
| neu | 3 Obermühle <i>Spargelschmaus</i> | 221 |
| | Kanton Zürich; Obermühleweg 1, 8416 Flaach | |
| 4 | Tobelhof <i>Ort des Glücks</i> | 159 |
| | Zürichberg; Tobelhofstrasse 236, 8044 Zürich | |
| neu | 5 Winkelstube <i>Lauschig-ländlich</i> | 228 |
| | Kanton Zürich; Im Winkel, 8478 Thalheim an der Thur | |



Belvoir Restaurant & Grill, Rüslikon

(Fr. 33.-), Kingfish-Ceviche mit Mango und Passionsfrucht (Fr. 28.-), gebratene Entenleber mit Brombeeren, Butterzopf und Speck (Fr. 36.-) oder Jakobsmuscheln mit Haselnussmilch, Karottencreme, gepickelten Karotten und Haselnusscrunch (Fr. 29.-). Auch Salate und Suppen haben alle einen speziellen Twist, Banalitäten tischt Küchenchef Jakob Laemmerer offensichtlich nicht gerne auf. Klar, bei den Hauptspeisen wird nicht auf «Klassiker» wie Geschnetzeltes Zürcher Art mit Röstli, Kalbsleber und Rindsfilet verzichtet. Aber daneben

warten ein paar besondere Kreationen wie Alpstein-Perlhuhn mit Nussbutterpüree, geschmortem Kohlrabi und Knuspertasche (Fr. 48.-) oder ein Duett vom Bourbonnisiase-Lamm mit Minihaxe und Sattelbraten, Artischocke und Tomate (Fr. 56.-) auf anspruchsvolle Geniesser.

Wir beginnen mit zwei Vorspeisen von der Lunch-Tageskarte, einer getrüffelten Kartoffelcremesuppe und einer Art Panzanella (je Fr. 10.-). Der Brotsalat ist mit sehr knusprigen Croûtons sowie Stangensellerie, Peperoni, Oliven und

getrockneten Tomaten gemacht, und zum Ganzen gibt es auch noch Tranchen von rosa gegartem Kalbsbraten. Sehr speziell. Und sehr fein. Auch die Suppe schmeckt vorzüglich. Nicht weniger begeistert sind wir vom Hauptgang mit Sommerreh (Fr. 59.-). Das butterzarte, dunkelrote Rehfleisch ist in Leinsamen gewendet und wird mit einem kräftigen Jus serviert, dazu Wurzelgemüsewürfelchen und Eierschwämme. Die Laugenknödel sind vielleicht etwas trocken, doch dagegen helfen die Tupfer von Rucola-Mayonnaise auf dem Teller. Tadellos ist das Rindsfilet «Café Mönchhof» mit Pommes allumettes von der Mittagskarte (Fr. 39.50). «Café Mönchhof» entpuppt sich als ein Saucenduet, auf der einen Seite Paprikasauce, auf der anderen eine Senfsauce. Sehr fein ist auch der süsse Abschluss: marinierte Walderdbeeren mit Erdbeersorbet, Büffelricottacreme und knuspriges Pistaziengebäck (Fr. 19.-). Und ein letzter Höhepunkt sind die köstlichen frischen Madeleines, die zum Kaffee gereicht werden und fast zergehen auf der Zunge.

Es gibt hier eine sehr gute Weinauswahl, die sich besonders auf europäische Provenienzen konzentriert. Auch offen werden ausgezeichnete Tropfen angeboten, bei den Weissen unter anderen der Sancerre Comte Lafond (Fr. 13.-/dl) oder der Riesling vom Urgestein von Schloss Gobelsburg in Österreich (Fr. 9.-), bei den Roten beispielsweise der Brunello di Montalcino 2013 der Tenuta Pian delle Vigne (Fr. 15.-/dl) oder die Cuvée Antonin aus dem Languedoc (Fr. 9.-/dl). Wir trinken zum Anfang Grünen Veltliner von Artner aus Kirchberg (Fr. 11.-) – nein, kein lokaler Wein, wir sind ja hier in Kilchberg, sondern aus dem österreichischen Weinbaugebiet Carnuntum. Und

dann freut uns, dass unser Lieblings-Barbera, der Bricco dell'Uccellone, offen ausgeschenkt wird (Fr. 16.-/dl). Der «Obere Mönchhof», ein stilvoll renoviertes, stattliche Riegelhaus, ist ein Schmuckstück. Und was hier auf den Tisch kommt, passt dazu. *hpe*

Alte Landstrasse 98, 8802 Kilchberg
Fon 044 715 40 06
www.moenchhof.ch
mo-so 11-14.30 & 17.30-24 Uhr
(Küche 11.30-14 & 17.45-22 Uhr),
geschlossen 25. Dezember bis 2. Januar
HG Fr. 36-66

h m r s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 5

Rüslikon

Belvoir Restaurant & Grill

Royale Qualität

Der Blick auf den Zürichsee ist phantastisch. Von der grossen Terrasse, ebenso von den weiss eingedeckten Tischen im Restaurant. Wir haben zu zweit einen Vierertisch am Fenster bekommen, doch man sitzt auch in der zweiten Reihe gut, erst recht in der erhöhten dritten. Es ist Donnerstag, ein sonniger Maiabend. Dass das Hotel bei der internationalen Klientel beliebt ist, zeigen schon die Autokennzeichen auf dem Parkplatz: Luxemburg, Holland, Frankreich usw. Gut besucht ist auch das Restaurant, welches in der Person von Pascal Kleber vor einem Jahr einen neuen Küchenchef bekommen hat. Er ist omnipäsent – in der Speisekarte. Da zieren seine Initialen, die grafisch gekonnt durch einen Löffel getrennt sind, alle Gerichte, die er besonders favorisiert. Etwa die Spargeltortellini mit Morcheln, Burrata und Safranschaum (Fr. 19.-/34.-) oder das

«Quelle der Gastfreundschaft seit 1896.»



200-grämmige Pferdefilet vom Grill (Fr. 47.-). Der Grill spielt nicht die Hauptrolle im «Belvoir», aber eine ungemein wichtige, nicht umsonst ist er Teil im Restaurant-Namen. Das Entrecôte vom Holzkohle-Grill (200 g, Fr. 64.-; 300 g, Fr. 96.-; 400 g, Fr. 128.-) ist von royal-schottischer Qualität. Zum Beef aus den Highlands von «Mey Selections», einem im Jahr 2005 von Prinz Charles gegründeten Label, gibt es zwei Beilagen und eine Sauce nach Wahl: Tagliatelle, Pommes frites, Spargelrisotto, Ratatouille, Blattspinat oder gebratene Pilze, dann eine BBQ-Sauce, Chimichurri, Tomaten-Chutney, Knoblauchsauce oder Pfefferbutter. Gleiches gilt für die anderen Grillspezialitäten, ob Dorade royal im Bananenblatt, Black-Tiger-Crevetten-Spiess, Bierschweinokotelett, Filet vom Black-Angus-Rind oder Dry-aged Swiss Prime Rib-Eye.

Was nun die kreativen Ideen Pascal Klebers anbelangt: die setzt er à la carte um. Klasse, wie er ein rustikales Eintopfgericht wie die Feijoada neu interpretiert mit Geschmortem, mit Tranchiertem, mit Risina- statt schwarzen Bohnen, mit geräuchertem Spitzkohl (Fr. 51.-). Das «brasilianische Nationalgericht» kann als Teil eines 4-Gang-Menüs für 94 Franken genossen werden, zu dem eine Weinbegleitung möglich wäre (plus Fr. 40.-). Der Viergänger beginnt mit einem 60-Grad-Ei im Petersilienmantel, vom Bauernhof im Dorf, das auf Holz serviert wird mit Morcheln, Feta-Broccoli-Mousse, Broccolicreme, Radieschen und etwas Pumpernickel-«Erde». Darauf folgt eine Gurken-Velouté, bei der erst die verschiedenen Zutaten im tiefen Teller erklärt werden, bevor sie aufgegossen wird: Saibling und Saibling-Kaviar, orientalischer Frischkäse, Gurkenpickles. Später beim Pur-Chocolate-Dessert verstecken sich Schokoladenmousse, Kakaosorbet, Truffles und anderes mehr unter einem feinen Milchsokoladendeckel mit drei verräterischen Löchern. Dazu wird ein Niepoort Old Tawny 20 Years empfohlen.

Zum Wein. Ein mächtiger Weinschrank mit Glasfront zeigt Teile des gut sortierten Kellers mit regionalen Spezialitäten vom See, den Weinen vom Höcklistein, von Welti, von Erich Meier (Chardonnay, Riesling, Pinot noir, Plural). Gelistet sind in der Karte aber auch gute Weine von anderen Schweizer Weinbaubetrieben: Herter, Wegelin (Weissburgunder, Blauburgunder Reserva), Benoît Dorsaz

(Cornalin Quintessence) oder Feliciano Gialdi (Sassi Grossi). *wm*

Säumerstrasse 37, 8803 Rüslikon
Fon 044 723 83 83
www.hotel-belvoir.ch
mo-so 6.30–23.30 Uhr (Frühstück
6.30–10, Küche 11.30–14 &
18–21.30 Uhr, dazwischen
und bis 22.30 Uhr kleine Karte)
HG Fr. 34–62, Menü ab Fr. 94

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 8

Die Rose

Perfekt verspielt

Dass im Gourmetrestaurant «Die Rose» im oberen Geschoss des sorgfältig renovierten alten Riegelhauses im Zentrum von Rüslikon – unten findet man die sympathische «Taverna Rosa» mit Spezialitäten aus dem Tessin und aus Norditalien – alles etwas anders ist, sieht man gleich beim Betreten des Lokals schon daran, wie die Tische eingedeckt sind. Während anderswo Batterien von Gläsern und Reihen von Besteck, Servietten und oft noch Dekorationen das Tischtuch bedecken, sitzt man hier vor einer glatten, weissen Fläche. Nur ein kleines Stück schwarzer Schieferstein liegt für jeden Gast da, darauf aufgelegt ein kleiner Löffel mit langem Stiel. Alles Weitere, was man wirklich braucht, wird fortlaufend an den Tisch gebracht, erst einmal Servietten, dann für jeden Gang das passende Besteck, die Gläser kommen mit den Getränken.

Auf den ersten Blick wirkt das alles etwas streng, fast schon klösterlich. Da ist sicher alles klar durchdacht und konsequent konzipiert. Doch sitzt man und schaut sich in dem ohne Chichi geschmackvoll renovierten Raum – viel Holz, ein alter Kachelofen, moderne gläserne Lampen, die wie grosse Tropfen wirken – um, fallen einem witzige Details auf. Bilder aus Besteck etwa, das schon mal aus dem Rahmen fällt. Oder die Bronzeplastik eines kleinen Hundes, der an einer Ecke sein Bein hebt. Wir finden, der Raum widerspiegelt ziemlich genau Tobias Buholzers Küche: kreative Ideen, handwerkliche Perfektion, verspielte Details. Was hier in fünf Gängen, auf Wunsch erweiterbar, angeboten wird, nennt sich «Häppchenmenü» und kostet 95 Franken. Das ist nicht viel, für das, was geboten wird. Es gibt zwar eine tolle Weinkarte mit vielen Trouvaillen auch zu sehr günstigen Preisen, doch wir wählen das «Tröpfchenmenü», das für 55 Franken zu jedem Gang einen passenden Wein im Glas bietet. Schon zu unserem Aperitif, einem Glas Riesling Goldmund vom Mosel-Weingut



Die Rose, Rüslikon

Bastgen bzw. einer in einem niedrigen, bauchigen Glas kredenzt Stange Turbinenbräu, kommen die ersten Kostproben aus der Küche: Grissini mit Maggia-Pfeffer und Rhabarber-Frischkäse-Mousse, eine Mini-Rhabarber-Gazpacho mit Maggia-Pfeffer-Schaum und ein Mini-Millefeuille aus Frischkäse auf einem Maggia-Pfeffer-Cracker. Das alles ist nicht nur klug konzipiert und sieht wunderschön aus, sondern schmeckt auch sehr gut. Dann bringt Sabrina Buholzer, die Frau des Kochkünstlers, die sich ebenso fachkundig wie herzlich um die Gäste kümmert, auf einer Art Kissen aus Sackstoff verschiedene Brote: Butterschnecke, Silserli, Sauerteigbaguette und Sonnenblumenbrot, alles noch warm und herrlich duftend, dazu gesalzene Sauerrahmbutter – das hat Suchtpotenzial! Sodann kommt der Meister persönlich an den Tisch und bringt – so viel zu fünf Gängen ... – ein Amuse-Bouche: eine Komposition aus Blumenkohl, gekochtem Ei, confiertem Eigelb und etwas Bärlauchöl. Erst dann beginnt das eigentliche Menü. Wobei es bei Buholzer, wir kennen das von seinen früheren Wirkungsstätten, vor jedem Gang zuerst noch eine kleine Einstimmung in Form eines Mini-Amuse-Bouche gibt. Es würde nun etwas weit führen, hier alle diese kleinen Köstlichkeiten

mit allen Details aufzuzählen. Nur ein besonders hübsches Beispiel: Vor dem zweiten Gang – in einem Croûton gebratenen Flusskrebsen, serviert mit frischen Erbsen und einer Erbsenmousse mit Schaum von frischem Knoblauch; einer der Höhepunkte des Menüs – kam ein kleines Cornet gefüllt mit Krebsstückchen an einer pikanten rosaroten Sauce, eine ebenso feine wie witzige Reminiszenz an den klassischen Crevettencocktail. Vor dem Krebs-Gang gab es als Menüanfang übrigens eine patentierte Erfindung von Buholzer: Noix gras. Schmeckt wie Foie gras, ist aber rein pflanzlich. Der Begleiter, der das zum ersten Mal auf der Zunge hat, nickt anerkennend und meint sogar: «Finde ich besser als Foie gras!» Der sehr würzige Riesling-Silvaner mit ein bisschen Restsüsse vom Weingut Hermann in Fläsch ist ein verblüffend guter Begleiter dazu. Sehr schön auch der Sauvignon blanc des Wenguts La Prendina vom Gardasee zum Krebs. Und zu einem weissen Spargel mit schwarzen Zitronen-Ravioli und Spargel-Mousse mit Puffreis schmeckt der Chardonnay von Doudet-Naudin aus dem Burgund hervorragend. Auf die mögliche Ergänzung des Spargel-Gangs mit Kaviar (10 g, Fr. 35.-) verzichten wir. Beim Fleischgang gibt es die Wahl zwischen Mustica-Poulet