

**2020  
2021**

# ZÜRICH GEHT AUS!

Die neuen Küchenstars in den Zürcher Gourmetlokalen  
Gut essen mit Aussicht oder direkt am Wasser  
Kulinarische Entdeckungsreisen rund um die Welt  
Die ganze Vielfalt der italienischen Küche  
Gemütliche Beizen für Geniesserinnen und Geniesser  
Kreative Vegi-Lokale und lustvolle Fleischtempel

**150  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET**



das Wasser im Mund zusammenläuft, dann zu Recht – alles ist so fein, wie es klingt. Im «Weinberg» gibts keine kulinarischen Abenteuer, hier wird Bekanntes solide gekocht und das in einem sehr einladenden Rahmen – wir fühlen uns zu Hause. *yjw*

Alte Landstrasse 148, 8700 Küsnacht  
Fon 044 910 09 56  
www.zumweinberg.ch  
mi–so 11.30–14 & 17.30–23 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr), mo, & di geschlossen  
HG Fr. 33–60

h s t v

Ab ins Grüne: Rang 3

## Meilen

### Wirtschaft zur Burg

#### Jede Menge Ideen

Ein Geheimtipp, diese Burg. Hoch über Meilen und so ruhig, dass man sich zur Not auf die Strasse legen könnte, ohne mit allzu grosser Wahrscheinlichkeit von einem Auto überfahren zu werden. Ausgestattet mit hübschen Häusern, den Überresten einer historischen Burganlage und einer Wirtschaft mit Geschichte. Drinnen sitzt man wunderbar, draussen im Garten ist das Paradies mit Händen zu greifen. Turi Thoma und sein Team tun ja auch alles dafür.

Sympathische Bodenständigkeit wird durch ein aussergewöhnliches Produktbewusstsein und jede Menge Ideen ergänzt. Da wäre zum Beispiel der Ingwer-Rüebli-Shot zur Begrüssung: eine tolle Erfrischung. Da wären auch das eigentliche Amuse-Bouche mit Gurken und Wasabi sowie das exzellente hausgebackene Brot, da wäre schliesslich die frisch gefangene Züriseeforelle, die der Chef in ein Sashimi verwandelt beziehungsweise kurz gebraten hatte. Wir testeten beide Varianten, einmal als Vor-, einmal als Hauptspeise, und waren begeistert ob der Präzision und der Frische. Die Gazpacho als kleiner Zwischengang gefiel allerdings ebenso. Den Beilagen und Saucen gilt ein Extralob, denn die Limonen-Beurre-blanc zum Fisch und die dortselbst angesiedelten Safrankartoffeln gingen als grosse Klasse durch. Dass wir trotz aller Freude neidisch auf das Rindfilet mit Markbein und Entenlebermedaillon schauten, das am Nachbartisch aufgetragen wurde, geben wir allerdings gern zu: Es sah allzu perfekt gegart aus. Rolf Beeler liefert den Käse, den wir diesmal ausliessen, um stattdessen eine an die Jahreszeit angepasste und

sehr feine Zitronenmousse mit Beeren zu vertilgen.

Als wären dies noch nicht genug der Vorzüge, lockt der Chef auch noch mit einer Weinkarte, die sich deutlich von den Angeboten der Konkurrenz unterscheidet. Sie steht unter dem Motto «Mémoire des Vins Suisses», präsentiert Winzer vom See und aus anderen Teilen der Schweiz mit beachtlicher Jahrgangs- und Rebsortentiefe: Alain Schwarzenbach, Rico Lüthi oder Denis Mercier. Wer ausserhalb des Landes sucht, findet ebenfalls Beachtliches. Einen Weissburgunder von Franz Keller (Kaiserstuhl), einen Riesling von Auslandschweizer Daniel Vollenweider (Mosel), den Gemischten Satz von Ehmoser aus Österreich. Letzteren fanden wir so gut, dass wir nachbestellten, allerdings war ihm Pirschers feiner erfrischender Riesling dicht auf den Fersen. Dass der nette, herzliche Service am Anfang des Essens einfach mit einer Flasche vorbeikam, diese vorstellte und deziliterweise ausschenkte, empfinden wir übrigens als sehr angenehm.

Da macht sich einer (der Wirt!) Gedanken, wie es sein soll! Nur nach dem Dessert, als wir eigentlich zur Feier des Tages noch einen Digestif bestellen wollten, war minutenlang niemand zu sehen, der eine etwaige Bestellung hätte aufnehmen können. Vorschlag: nächstes Mal einfach mit ein, zwei spannenden Bränden rumgehen und anbieten. Von weiteren Besuchen in Turi Thomas aussergewöhnlichem Restaurant wird uns der nicht eingenommene Schnaps allerdings keine Sekunde abhalten! *wf*

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 11.30–21.30 Uhr  
(Küche bis 18.30 Uhr), mo & di geschlossen  
HG Fr. 38–65, Menü ab Fr. 89

h m s t v

Ab ins Grüne: Rang 2

## Rüschlikon

### Belvoir

#### Beindruckt von der Aussicht und vom Essen

Wir hatten gehört, dass man im Hotel «Belvoir», hoch über dem Zürichsee in Rüschlikon, gut essen könne. Als wir das Restaurant des Hotels dann an einem Abend besuchten, waren wir dennoch



Belvoir, Rüschlikon

überrascht. Denn, um es vorwegzunehmen, es war noch besser, als wir erwartet hatten. Aber alles der Reihe nach. Zuerst einmal beeindruckte der elegante, moderne Speisesaal mit dem gedämpften Licht und der voll verglasten Front hin zum See. Ein beeindruckendes Panorama bot sich uns da. Wir hatten zu dritt einen der Tische direkt am Fenster bekommen, nippen an Pinot gris – Oineus von Boris Peter in Winterthur aus Trauben aus Eglisau und Wil ZH gekeltert (Fr. 9.–/dl) – beziehungsweise Louis Roderer brut (Fr. 17.–/dl) und bestaunten vorerst mal den Abendhimmel, an dem die letzten Sonnenstrahlen auf die Goldküste vis-à-vis mit dunklen Regenwolken kontrastieren. Da der hintere Teil des Restaurants etwa erhöht ist, kommen auch die Gäste, die nicht in der Frontreihe sitzen, in den Genuss eines guten Stücks Aussicht. Als die freundliche Bedienung nach unseren Essenswünschen fragte, mussten wir noch um Geduld bitten, vor lauter Aussicht hatten wir die Karte noch gar nicht angeschaut. Schon ein kleines Amuse-Bouche zeigte, dass Küchenchef Pascal Kleber es ernst meint. Und unsere Vorspeise, ein Kalbstatar (Fr. 21.–), verblüffte mit knusprigen, nur etwa Popcorn-grossen Blumenkohlrös-

chen. Ebenfalls wunderschön angerichtet mit weissem Spargelschaum, grünem Spargelpüree und geschmackvollen confierten Tomätchen waren die folgenden Saiblingsfilets vom Kundelfingerhof (Fr. 51.–) als Hauptgang. Auch die anderen Hauptgänge an unserem Tisch ernteten nur Lob. Secreto vom Iberico-Schwein (Fr. 53.–) kam in einer rechten Portion vom Grill, in Streifen geschnitten mit zwei Beilagen nach Wahl und einer Sauce – Tomatenrisotto, gebratene Pilze und Tomatenchutney. Das Siedfleisch vom Bündner Rind (Fr. 48.–) auf dem dritten Teller war zuerst fast nicht zu sehen ob all der Beilagen: Kartoffelravioli, verschiedene Mini-Gemüse und eine schmackhafte Meerrettich-Apfel-Espuma.

Es gibt im «Belvoir» eine nicht ausufernde, aber ausreichende und gute Auswahl europäischer Weine mit einem schönen Schwerpunkt auf Schweizer Weinen. Wir tranken, von der anderen Seeseite, den wunderbaren Barrique-Pinot von Erich Meier aus Uetikon (2016, Fr. 79.–).

Bis wir ausgetrunken hatten, war es draussen Nacht geworden. Da niemand von uns noch ein Dessert wollte, bestellten wir noch einen Espresso, um den letzten Blick auf die Lichter an der



Mama Persia, Rüschlikon

Goldküste noch etwas länger bewundern zu können, bevor wir dieses erfreuliche Restaurant verliessen. *hpe*

Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon  
Fon 044 723 83 83  
[www.hotel-belvoir.ch](http://www.hotel-belvoir.ch)  
mo-so 6.30–23.30 Uhr  
(Frühstück bis 10 Uhr,  
Küche 11.30–14 & 18–21 Uhr)  
HG Fr. 34–62

**h m s t v**

Speisekarten mit Aussicht: Rang 2

## Mama Persia

### Orientalische Düfte

Länder mit einer grossen klassischen Kultur haben oft auch eine entsprechende Küche. So gilt auch die persische Küche als eine der raffiniertesten des Orients. Sie hat sich über Jahrhunderte entwickelt und dabei auch Einflüsse der Nachbarregionen aufgenommen. Bei uns ist die persische Küche weniger bekannt als etwa die libanesischen, mit der es eine gewisse Verwandtschaft gibt. Wir haben schon ein paar Gerichte aus dieser Region aus Kochbüchern nachgekocht, aber nur selten Gelegenheit gehabt, in persischen Restaurants zu essen. Wir waren gespannt, was uns erwarten würde, als wir an einem sonnigen Sommermittag im hübschen Garten

des «Mama Persia» mit Blick auf den See auf der anderen Seite der Strasse Platz nahmen.

Wir starteten mit einem ebenso hübschen wie erfrischenden Drink aus Rosenwasser, Zitronensaft und Pfefferminzpaste (Sharbata Golab, Fr. 5.–). Er war leuchtend gelb, wurde mit Eiskwürfeln serviert und war mit kleinen Blütenblättern dekoriert. Dann nahmen wir uns die recht ausführliche Karte vor, zu der wir die eine oder andere Frage hatten, die von der an sich sehr freundlichen Bedienung leider etwas einsilbig beantwortet wurden. Es sind verschiedene Mezze im Angebot, Schmorgerichte, Sachen vom Grill. Schliesslich wählten wir ein Gericht namens Kashk-e Bademjan (Fr. 12.–) als Vorspeise, das auf Deutsch beschrieben wird als «gebackene Aubergine mit gewürztem Joghurt, Baumnüssen, Mine und Kaschk (traditionelle persische Joghurtmolke)». Es wird in einer kleinen Blechschale serviert und duftet wunderbar orientalisches. Gelockt hatten uns bei den Vorspeisen vor allem auch Kookoo Potato, «traditionelle persische Rösti mit Eier, Petersilie, Koriander und Schnittlauch», sowie Borani, «sautierter Babyspinat, griechischer Joghurt, caramelisierte Zwiebeln, gewürzt mit Kurkuma und Zimt». Das sparten wir

uns für einen späteren Besuch. Bei den Hauptgängen stach uns sogleich Tah Chin ins Auge, denn diesen Reiskuchen haben wir nicht lange zuvor einmal selbst zu machen versucht, waren vom Ergebnis aber nur mässig begeistert. Umso mehr interessierte es uns, wie das hier sein würde. Beschrieben wurde das Tah Chin mit Huhn (Fr. 37.50) auf der Karte als «knuspriger, goldener Safran-Reiskuchen, gefüllt mit Hühnerbrust, Joghurt, Ei und Berberitzen». Laut unseren Rezeptbüchern wird der Kuchen in der Pfanne langsam lange gebraten, so dass der angebratene Teil des Reises aussieht wie eine Rösti. Das Tah Chin im «Mama Persia» überzeugte uns mehr als unser eigenes. Es war feuchter und geschmackvoller. Dazu wurde Borani-Sauce gereicht – die Spinat-Joghurt-Kombination, die uns schon bei den Vorspeisen gereizt hatte. Das machte den leicht trockenen Reis feuchter und gab ihm zusätzliche Würze. Das Essen im «Mama Persia» war nicht nur interessant, sondern auch sehr schmackhaft. Wir werden dort auf jeden Fall weitere persische Spezialitäten probieren. *hpe*

Seestrasse 116, 8803 Rüschlikon  
Fon 043 388 05 15  
[www.mamapersia.ch](http://www.mamapersia.ch)  
di-18-22, mi-fr 11-14 & 18-22,  
sa 11-23, so 9-18 Uhr, mo, di-mittag  
& so-abend geschlossen  
HG Fr. 24,50-44

**h m s t v**

Gaumenfreuden aus aller Welt: Rang 6

## Taverna Rosa

### Alles andere als 08/15

Die «Rose» in Rüschlikon in einem aufwendig restaurierten, mehrere hundert Jahre alten Riegelhaus im Dorfkern ist ein tolles Restaurant. Das heisst, es sind zwei Restaurants: das Gourmetrestaurant «Die Rose» und die einfachere «Taverna Rosa» mit Spezialitäten aus Italien und aus dem Tessin. Im Gourmetlokal im oberen Stock lezbriert Meistkoch Tobias Buholzer eine phantasiereiche, innovative, immer wieder auch mit einem kulinarischen Augenzwinkern verbundene Spitzenküche auf eine für alle zugängliche Art. Wie ein solches Esserlebnis aussehen kann, lässt sich in der letzten Ausgabe von ZÜRICH GEHT AUS! detailliert nachlesen.

Hier geht es um das zweite Lokal im Haus, die «Taverna Rosa». Auch dieses Lokal besuchen wir gerne, vor allem auch im Sommer, wenn man auf der hübschen Terrasse unter den schattenspendenden

Bäumen unkompliziert, aber durchaus gediegen speisen kann. Die Karte bietet verschiedene Antipasti an, darunter insbesondere Parmaschinken und andere Aufschnitte und Wurstwaren, die man sich nach Lust und Laune frisch aufschneiden lassen kann. Als Primi gibt es verschiedene, teils auch saisonale Pasta-Gerichte wie Ravioli, Gnocchi, Tagliatelle und Risotto. Bei den Secondi gibt es nicht nur das berühmte Elefantenoher, ein grosses paniertes Kalbskotelett auf Mailänder Art (Fr. 56.–), sondern auch in Marsala-Jus geschmorte Pilze (Fr. 29.–), Brasato al Merlot (Fr. 32.50) oder eine Tagliata di manzo (Fr. 46.–). Und, man ist ja hier am See, auch Fischknusperli mit Tartarsauce (Fr. 29.–). Diese stehen auch auf der Kinderkarte, die hier tatsächlich den Begriff Karte verdient, denn es sind nicht nur zwei, drei Alibigerichte darauf, wie man es so oft sieht. Da merkt man, dass Sonja und Tobias Buholzer selber ein Kind haben und wissen, was die Kleinen mögen. Ein ganzes Dutzend Gerichte stehen Kindern bis 12 Jahren zur Wahl, darunter etwa Tagliatelle mit Butter oder mit Tomatensauce, Risi e bisi, verschiedene Ravioli oder ganz einfach eine Portion Fritten mit Mayo oder Ketchup. Die Kinderpreise variieren von 4 Franken für Gemüsestäbchen mit Sauerrahm-Dip bis 18 Franken für ein paniertes Schnitzel mit Nudeln. Da wir schon ein bisschen älter sind, bekommen wir an diesem Mittag eines der Wochengerichte, dessen Zusammensetzung auch zeigt, dass hier keine 08/15-Küche betrieben wird: Hirschhacktätschli mit Zwiebelsauce und Selleriepüree – das schmeckt ausgezeichnet, und das zu einem unschlagbaren Preis-Genuss-Verhältnis (Fr. 26.–). Auf der anderen Seite des Tisches werden die Ravioli mit Ricotta-Füllung an Zitronensauce (Fr. 19.50/29.50) ebenfalls gelobt. Man spürt bei allen Gerichten, dass hier Wert auf gute Zutaten gelegt wird.

Dass auch die Weinkarte auf Qualität setzt und auch mit besonderen Trouvaillen, ist dann nur logisch. Schon bei den Schaumweinen trifft man auf zwei Zürcher: Vin mousseux brut aus Eglisau von Urs Pircher und von Matthias Bechtel. Dann jeweils mehrere Champagner, Franciacorta und Prosecco. Viel Gutes aus der Schweiz bei den stillen Weinen, weiss und rot, etwa von Gantenbein, Grünenfelder, Herter, Mathier und anderen. Auffallend auch die schöne Auswahl an Süssweinen aus der Schweiz,