

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





Gartenhof (Seite 122)

sen wir, vergrössern wir die Runde und lassen unseren Freunden im «Certo» den «Giro d'Italia» auftischen – eine Auswahl an Antipasti, Primi und Secondi (Fr. 69.– pro Person). Als Einstimmung auf die nächste Italienreise. **ts**

Strassburgstrasse 5, 8004 Zürich  
Fon 044 241 04 04  
www.certo.ch  
mo–fr 9–24, sa 16–24 Uhr (Küche  
11.30–14 & 18–22 Uhr), sa-mittag & so  
geschlossen sowie Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 21–43

h m t v

Verführung auf Italienisch –  
unkompliziert: 6

## Chianalea

### Tief im Süden

Chianalea di Scilla liegt am Meer, in Kalabrien, im tiefsten Süden Italiens. Der Name des kleinen Fischerdorfes ist Programm, er zeugt von der Freundschaft zweier Buben, von Enrico und Francesco, welche die Küche von Heimat und Sehnsuchtsort in ihrem gemeinsamen Restaurant an der Brauerstrasse pflegen, sich ihren Traum mit Liebe und Leidenschaft erfüllt haben, was man hier bis hin zum kleinsten Detail spürt. Jede freie Fläche ist dekoriert, die Wände sind mit Bildern, Plakaten und Karten übersät, dazwischen hängen

Kunstblumen, Kräuter und Fotografien. Über der beleuchteten Bar stehen Flaschen und Gläser, und überall verteilt sind von Hand beschriftete Tafeln mit aufgelisteten Speisen und Getränken, die es heute Abend zum Essen gibt, oft im kalabrischen Dialekt, stasira si mangia. Einfache Holztische stehen nahe beieinander, man spricht Italienisch, gestikuliert, lacht.

Zum Aperitivo della casa, einem Bergotto, dem kalabrischen Sprudel aus Bergamotte, aufgefüllt mit Prosecco (Fr. 10.–), gibt es knusprige, hausgemachte Brötchen in einer stilisierten Papiertüte und wunderbare violette Oliven in farbig glasierten Keramikschalen. Gerne werden uns auch die angebotenen Speisen erklärt, wo typische Gerichte wie Nduja, Cipolla di Tropea oder die Coda di rospo all'acqua pazza aufgeführt sind, eine scharf gewürzte, weiche Wurst, süsse Zwiebeln aus Tropea und Seeteufel, in Meerwasser gekocht. Beim Warten auf unsere Freunde geniessen wir die pikante Salamipaste Nduja, deren Name von der französischen Kuttelwurst Andouillette abgeleitet ist. Diese wird mit einer heissen Tomatensauce serviert, auf einem tönernen Stövchen mit Rechaudkerze zum Warmhalten. Dazu trinken wir passend ein Glas des fruchtigen Bianco

della casa, den 5 Generazioni (Fr. 5.–). Enrico, mit allen per Du, kommt aus der Küche, stilvoll mit farbigem Bandana, und schlägt humorvoll vor, die Plätze zu tauschen, er wedelt mit der freien Hand, die Frauen dürfen in die Küche, damit er entspannt ein Gespräch da uomo a uomo, von Mann zu Mann, führen kann. Ma sono sempre le donne che comandano, es sind immer die Frauen, die bestimmen – es war auch bloss ein kleiner Scherz, und er verschwindet wieder zu seinen dampfenden Kochtöpfen. Heute kocht er Ravioli mit Ricotta und Spinat an Nussbutter (Fr. 26.50), Spinatnudeln mit Pancetta (Fr. 29.50), und neben dem Seeteufel (Fr. 46.50) gibt es einen Kalbsbraten mit Bratkartoffeln und Gemüse (Fr. 36.50). Die Rezepte sind authentisch, die Cucina della nonna wird hier mit Herzblut und sehr sympathisch umgesetzt. Die Liste der Pizze ist lang, neben den klassischen und bekannten wie Margherita, Napoli und Prosciutto gibt es die süditalienischen Varianten mit Nduja, Zwiebeln, Peperoncini und Salsiccia sowie die Pizze bianche ohne Tomaten. Die Portionen sind gross, die Preise sehr moderat (Fr. 15.50 bis 26.50).

Es gibt Weine aus ganz Italien, vom Piemont übers Veneto und die Toskana bis nach Lazio, Kampanien, Apulien und Sizilien. Und natürlich dürfen auch diejenigen aus der Heimat Kalabrien nicht fehlen. Wir entscheiden uns für einen Rosso di Scilla, eine Assemblage aus Nerello mascalese, Malvasia nero und Gaglioppo (Fr. 46.–) und sind angenehm angetan. Die inzwischen servierten Salate sind knackig frisch, mit klein geschnittenem Gemüse durchmischt, mit duftendem Öl und feinem Essig angemacht. Auch die Pizze sind wunderbar, mit knusprigem Boden, aromatisch mit einem Belag aus hauchdünn geschnittenen Schinkenscheiben und genau der richtigen Menge Mozzarella und scharf mit würziger Salsiccia und feurigen Peperoncini (Fr. 22.50). Das Geheimnis liegt in der Herstellung des Hefeteigs, der genügend Zeit bekommt, um aufzugehen, erzählt uns der stets gutgelaunte Gastgeber. Zeit, die sich hier kaum noch jemand nimmt, die im Süden für die Zubereitung des Essens selbstverständlich ist. Die hausgemachten Ravioli können besser nicht sein, die grüne Hülle ist perfekt, die Füllung aus Ricotta schmackhaft, die in brauner Butter angerösteten Baumnußkerne und der geriebene Käse passen wunderbar dazu. Verführerisch sind auch die Dolci:

wir probieren das Schokoladenküchlein mit Gelato (Fr. 11.50), ein wunderbar cremiges Tiramisu und das Semifreddo mit Pistazien (Fr. 9.50). Als Abschluss gibt es einen erstklassigen Espresso, dazu einen Grappa bianco und einen Vecchio Amaro del Capo, den typischen Kräuterlikör aus Kalabrien, der ausschliesslich aus Pflanzen und Kräutern besteht, die dort gedeihen, aus Mandarinen, Anis, Orangen, Kamille, Wacholder, Lakritze und Ysop. Wir riechen die Pinienwälder und das Meer, und Zürich ist ganz weit weg. **jr**

Brauerstrasse 87, 8004 Zürich

Fon 043 534 45 17

www.chianalea.ch

mo–fr 11.30–14 & 18–24, sa 18–24 Uhr  
(Küche bis 22.30 Uhr), sa-mittag & so  
geschlossen sowie 24. Juli bis 7. August  
und Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 22–40, Pizza Fr. 16.50–26

h m t v

Verführung auf Italienisch –  
unkompliziert: Rang 10

D

## Der Schwiizer

### Schweizerisch, aber unzürcherisch

Kaum haben wir das Restaurant betreten, kommt wieselflink der Wirt auf uns zu, drückt uns die Hand und begrüsst uns per Du, als wären wir alte Freunde. Wir waren zwar schon einmal im «Schwiizer», aber das ist schon länger her. Eigentlich geben wir nicht viel auf diese Art von Vertraulichkeit, die meist aufgesetzt und gekünstelt wirkt. Bei Vitto Laubscher ist das anders. Bei ihm wirkt es natürlich und sympathisch, einfach sehr nett. Auf jeden Fall ist es sehr unzürcherisch. Aber Laubscher ist ja auch kein Zürcher, dem Dialekt nach kommt er irgendwo aus dem Bernischen, und er war lange Jahre im Ausland tätig, bevor er im Langstrasse-Quartier als «Der Schwiizer», der er wohl in der Fremde war, ein Comeback im Heimatland startete.

Der Name des Lokals ist Programm. Schweizerisches wird hier aufgetischt, auch Sachen, die man kaum (noch) irgendwo in einem Restaurant bekommt. Wie zum Beispiel gebratenen Fleischkäse mit Spiegelei mit Pommes dazu, Kalbsbratwurst (Bio-Knospe) mit Zwiebelsauce und Rösti, Schweinsbratwurst auf gleiche Art, Schweinsleberli mit Kräutern oder «suur». Hausklassiker sind Cordons bleus vom Kalb oder vom Schwein mit Grand-Cru-Biosfera-Käse aus dem Münstertal, Wienerschnitzel, Kalbsgeschnetzeltes