

2018
2019

ZÜRICH GEHT AUS!

Die schönsten Tische im Grünen und mit toller Aussicht
Wo es die beste italienische Küche gibt – ob einfach oder edel
Gemütlich geniessen in den Quartieren und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die aufregendsten Trendsetter und die bewährten Institutionen
Wo die interessantesten Japaner und Thais zu Tisch bitten
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

200
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Café Boy

Café Boy

Von der Gitzleber bis zum Marroniküchlein

Die Boys vom «Café Boy» konzentrieren sich wieder ganz auf die Küche, den Keller und die Gäste in ihrem schönen Restaurant im Kreis 4 – das Kapitel «Nachtjäger» an der Badenerstrasse ist abgeschlossen. Wir haben an den Hochtischen noch einen letzten Platz gefunden, von dem man einen schönen Überblick auf das angenehm grosszügig gestaltete Lokal hat. Die Speisekarte im «Café Boy» macht wie immer neugierig. Die noch umfangreicher gewordene Weinliste sowieso. Schon kommt Gastgeber Stefan Iseli an den Tisch, bestens gelaunt wie immer, mit Erläuterungen zu diversen Gerichten, die es heute zusätzlich gibt. Etwa Gitzinierli oder Gitzleber.

Ein feines Maissüppchen wird gebracht, das Amuse-Bouche. Wir haben zur Einstimmung ein Glas Riesling bestellt, Alte Reben von Van Volxem an der Saar (Fr. 9.50/dl, Fr. 70.–/Flasche). Dazu passt das Salumiplättli mit Hauswurst, Rauchspeck und Bresaola, auch die Rosmarin-Focaccia mit Tapenade, Peperoni-Cashew-Creme und Hummus. Die Weinkarte, um ein paar reife Tropfen

bereichert, ist voller toller Schweizer Weine, gleichzeitig sehr international gehalten. Man könnte Weine aus Bulgarien oder Serbien bestellen, von Mallorca oder Zypern. Von den Seiten «für Hedonisten» und «für Grössenwahnsinnige» (Magnum und grössere Flaschen). Wir lassen uns einen reifen Châteauneuf-du-Pape der Domaine de Marcoux aus dem Jahrgang 2005 einschicken (Fr. 98.–). Wer sich beim Wein weniger gut auskennt, lässt sich am besten von Stefan Iseli beraten, Wein ist sein grosses Thema.

In der Küche arbeitet sein Compagnon Jann Hoffmann. Von seinen mit «Es(s)kapaden» betitelten Gerichten lassen sich nicht nur Stammgäste gerne verführen. Panna cotta von Blumenkohl und Wintertrüffel mit glasierem Trevisano und Haselnüssen wären eine Möglichkeit, ebenso die weisse Bohnensuppe mit Jakobsmuscheln im Speckmantel oder die gespenkelten, gebackenen Schwarzwurzeln, die wir schliesslich gewählt haben, auf mariniertem Chinakohl mit etwas Orange, Sojazwiebeln und Mandeln an Honig-Senf-Dressing (Fr. 17.50/27.50). Natürlich haben wir auch den Schwartenmaggen probiert, zu dem eine Saucière mit Vinaigrette gereicht wurde (Fr. 18.–).

Und die rassige Gitzleber, eine nicht zu kleine Portion, mit cremig-sämigem Risotto dazu – eine schöne Alternative zu den Gerichten, die wir sonst hier gerne essen wie Mini-Cordons-bleus, gefüllt mit Bündner Bergkäse und Chorizo oder dem kleinen Hackbraten vom Toggenburger Kalb. Was haben wir vergessen zu erwähnen? Die mit Couscous gefüllte Wirsingroulade mit Birne und Meerrettich auf leuchtend roter Randencreme (Fr. 21.–/31.50). Und ein tolles Dessert: Marronikuchen unter Kirschrahm und dicken Tupfern einer Zwetschgensauce. (Fr. 8.–/13.50). Alle Leckereien werden in kleinerer oder normaler Grösse serviert. *w/m*

Kochstrasse 2, 8004 Zürich
Fon 044 240 40 24
www.cafeboy.ch
mo–fr 11–15, & 18–24 Uhr
(Küche 11.30–14 & 18–21.30 Uhr),
sa & so geschlossen sowie
Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 30–58

h m t v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 3

Camino

FCZ

Eingefleischte Grasshoppers dürften sich damit etwas schwer tun: Für jeden Gast gut sichtbar hängt im «Camino» ein kleiner Vereinswimpel des FC Zürich, die Fussballkonkurrenz vom Letzigrund. Uns stört das weniger, aber das einzige GC-Mitglied in unserer Runde hält es für angebracht, der Fussballdevotionalie demonstrativ den Rücken zuzukehren. Fussball mag für manchen Feinschmecker im «Camino» ein interessanter Gesprächsstoff sein, unser abendliches Thema sind Speis und Trank. Hausgemachte Tagliatelle mit Meeresfrüchten, die auf sich aufmerksam machen, der intensive Languedoc-Wein von Renate und Rolf Freunds Domaine La Grange namens Icône, den einer von uns kennt. Ein erstes, kleines kulinarisches Vergnügen bereitet das mit einem Lächeln servierte Kalbszünglein, fein geschnitten, mit etwas Linsensalat. Ein appetitanregendes Amuse-Bouche.

Nicht überfrachtet, aber mit mehr als genügend Gerichten, auf die man sich gerne einlassen würde, präsentiert sich die «Camino»-Speisekarte. Ob Randen-Carpaccio mit Ziegenkäse, Nüsslisalat und gerösteten Kernen (Fr. 16.–) oder scharfes Thai-Süppchen mit gebratener Riesencrevette (Fr. 18.–), ob Seeteufel an einem Safranschaum mit Sepia-Risotto und Blattspinat (Fr.

54.–) oder irisches Rindsfilet an Trüffeljus mit Kartoffelstock und Blattspinat (Fr. 58.–). Beim Rotwein einigen wir uns auf Südfrankreich, die Entscheidung fällt jedoch auf einen kräftigen Gigondas von der gleichnamigen Rhône-AOC, gewachsen am Fuss jener Bergkette, der Dentelles de Montmirail, die dem Weingut den Namen gegeben haben: Domaine du Grand Montmirail 2015 (Fr. 69.–). Der passt zum Kotelett vom panierten Bergschwein aus dem Puschlav (Fr. 40.–), bedeckt mit marinierten Gurken und von lauwarmem Kartoffelsalat begleitet. Oder zu den Hacktätschli vom Kalb (Fr. 37.–) mit Balsamico-Zwiebeln, Kartoffelstock und Chabissalat. Zuvor hatten wir einen lauwarm servierten Calamaretti-Salat probiert und gelobt (Fr. 26.–). Ebenfalls das Tatar auf einer Salsa verde, eine Vorspeise, mit gerösteter Artischocke (Fr. 27.–).

Erwähnenswert ist die Grappa-Auswahl im «Camino» (13 Positionen; Capovilla!), auch jene der Obstbrände, von Damassine, Himbeere bis Quitten (7 Positionen; Hans Erismann!). An unserem runden Tisch gingen die Schnäpse freundlicherweise aufs Haus. Angestossen haben wir auf den FCZ. Ein bisschen auch auf GC. *w/m*

Freischützgasse 4, 8004 Zürich
Fon 044 240 21 21
www.restaurant-camino.ch
di–fr 11.30–14 & 18.30–24,
sa 18.30–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
mo, sa-mittag & so geschlossen
sowie 23. Juli bis 6. August und
Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 37–68

h m t v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 5

Chianalea

Wie bei Mamma!

Sein Wasserglas kann der Gast selbst füllen im «Chianalea», an einem kleinen Brunnen mitten im Lokal, und auch sonst ist vieles ein bisschen anders in dieser sehr italienischen Beiz im Kreis 4. Die Freundlichkeit, mit der wir schon am Telefon willkommen geheissen wurden, war alles andere als selbstverständlich, die Herzlichkeit, mit der uns eine junge Dame begrüsst, nachdem wir eingetroffen waren, nennen wir vorbildlich. Die Jacken hängten wir selbst in die Nische, setzten uns an einen kleinen Tisch und bekamen sofort das geballte Flair des Hauses zu spüren. Der Gast neben uns kaute bereits versonnen an seinen Lammkoteletts und liess

keine Zweifel offen, dass wir genau die bestellen sollten. Doch man verlangt vom Besucher hier, in der vielleicht sympathischsten Trattoria im Quartier, nicht unbedingt die Bestellung üppiger Fleischgerichte. Viele Kunden kommen der Pizza wegen, und während wir erst mal einen alkoholfreien Apéro bestellen – eine Bio-Limonata mit viel Frucht und dezenter Süsse, wie es sie nicht überall gibt –, machten sich die Gastgeber daran, gute Laune zu verbreiten. Ob es Enrico war, der uns bediente, oder Francesco, wissen wir bis heute nicht. Wir haben aber herausbekommen, dass die beiden ihre Beiz nach einem kalabrischen Fischerdorf namens Chianalea di Scilla benannt haben. Mitgebracht haben sie übrigens nicht nur den südländischen Willen, Fröhlichkeit zu verbreiten, sondern auch Wein. Die angebotenen Sorten kennt zwar keiner ausser ihnen, aber das macht ja nichts. Ein Glas vom angebotenen süffigen Rosso di Calabria, und wir waren zufrieden. Auch, weil die Speisekarte erfreulich klein gehalten ist und authentisch dazu. Wobei Karte das falsche Wort ist, denn die schon erwähnte Dame hielt uns einfach eine Tafel hin. Bruschette mit 'Nduja (Fr. 9.50) standen dort, 'Nduja calda (Fr. 9.50) oder Fischsuppe (Fr. 14.50), die Gnocchi alla sicula (Fr. 27.50), ein Branzino mit Zitronen (Fr. 42.50) und natürlich die Lammkoteletts alla tropeana (Fr. 39.50) plus zwei oder drei andere Speisen. Die 'Nduja, eine Art Salamipaste, wird bald unser Lieblings-Antipasto. Wir

nahmen sie gleich doppelt, einmal als Aufstrich auf gerösteten Brotscheiben, einmal als eine Art Fondue zum Tunken. Beides super. Wie die Gnocchi mit der würzigen Sauce, in der wir nicht nur Olivenöl, sondern auch Knoblauch vermuteten. Das Lammfleisch war, da hatte der Gast am Nachbartisch richtiggelegen, einwandfrei, die Beilagen wirkten ein bisschen übergart. Kann passieren. Störte aber niemanden, uns am allerwenigsten. Bei Mamma würde man ja auch nicht meckern, wenn mal eine Kleinigkeit nicht so gelänge, wie sie gelingen soll!

wf
 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 23. Juli bis 12. August und
 Weihnachten/Neujahr
 HG Fr. 23.50-39.50, Pizza Fr. 15.50-26.50

h m t v

**Verführung auf Italienisch –
 unkompliziert: Rang 14**

Convivio

Sorgsam und gepflegt

Das «Convivio» von Jérôme Baschung und Nadine Bielitz behauptet sich seit gut einem Jahr im Kreis 4, der bekanntlich über eine unerhörte Dichte an Restaurants verfügt. Allein in der unmittelbaren Nachbarschaft finden sich, neben der einen oder anderen Bar und einer Smoker's Lounge: das Bistro «The Mint», Traditionslokale wie die «Accademia del Gusto» und das



Chianalea

«Mamma Leone» sowie «The Sacred», ein veganes Bio-Restaurant.

Das «Convivio» ist am heutigen Mittag zu gut zwei Dritteln besetzt. Mit ein Grund dafür dürfte sicherlich die Philosophie des Hauses sein: kompaktes Angebot, alle verwendeten Produkte mit klarer Herkunft in Bezug auf Nachhaltigkeit, schonende Pro-

duktion und artgerechte Tierhaltung. Hohe Ansprüche, entsprechend finden sich «Convivio»-Lieferanten wie Pico Bio beim Gemüse, Chäs & Co. oder Das Pure Rind. Faire Produkte und ein sorgsamer Umgang damit – das wird hier nicht nur deklariert, sondern gelebt, aber in keinsten Weise missionarisch. Entsprechend locker und entspannt ist

Schluck für Schluck zum Weinkenner ...

Unsere Profis verraten Ihnen alles rund um die Weinbereitung und zeigen, wie man die edlen Tropfen richtig degustiert: bindella.ch/weinkurse

Bindella
 la vita è bella

