

2008
2009

ZÜRICH GEHT AUS!

Genuss pur in den Quartieren und auf dem Lande: die 40 Besten
Zürcher Trendsetter: die 21 Heissesten
Am Wasser, im Grünen, mit Aussicht: die 32 Schönsten
Japaner, Thai, Chinesen, Araber & Co.: die 24 Interessantesten
Italiener und Spanier: die 48 Feinsten

EXTRA: Bars & Lounges, Clubs & Partylokale, Cafés, Hotels
RESTAURANT-INDEX: über 3000 Adressen und Telefonnummern

250
RESTAURANTS NEU
GETESTET



VALSCH

TELE
ZÜRICH

www.zuerichgehtaus.ch



Pflugstein, Erlenbach

Erlenbach

La Baracca (Centro Ricreativo Stranieri)

Anschauungsunterricht

Ein richtiges Restaurant ist die «Baracca» nicht, sie ist vielmehr ein Lebensgefühl, ein Stück Geschichte, ein Phänomen, vielleicht sogar ein Stück Gegenwartskunst! Ursprünglich war da die Familie Brianza, welche die ehemalige Bauarbeiterkantine verwaltete und einen Boccia-Klub betrieb. Und genauso sieht es heute noch aus, eine Arbeiterbaracke mitten im Wald einer zwar vornehmen Seegemeinde, milde gesagt, aber unwirtlich romantisch gelegen. Vor Jahren schon war die «Baracca» ein Geheimtipp, wenn man eine neue Eroberung ausführen wollte. Die Anreise war abenteuerlich genug, um zu wissen, ob sich aus der Romanze noch etwas ergeben könnte. Mit Bus oder Auto reiste man hinauf ins Erlenbacher Tobel und stieg die Treppe hinunter zur Baracke, wo einen ein herzlicher Empfang und ein grosser Aufschnitt-Teller erwarteten. Danach Pasta und ein Brasato, und das alles für einen Studenten erschwinglich. Beim Wiederaufstieg über die steile Treppe, mit gefülltem Bauch und beschwingtem Gemüt, war die Romantik nicht mehr zu bändigen,

und bei der Aussicht vom Parkplatz zwischen den Bäumen hindurch auf den Zürichsee konnte so einiges passieren. Schon damals aber hatten die Leute von der Goldküste den Ort für sich entdeckt, und heute scheinen sie eindeutig in der Überzahl. Das tut diesem magischen Ort keinen Abbruch. Die zahlreichen Ferrari-Poster, der alte Flipperkasten und die eigenwillige Beleuchtung schaffen alleweil eine Atmosphäre, die im ganzen Kanton ihresgleichen sucht, eine Mischung zwischen Skilagerromantik und Fernweh nach dem Süden.

Nach wie vor wird die «Baracca» italienisch geführt. Neapolitanisch zurzeit, mit «la mamma» in der Küche. Am Fernsehen läuft Fussball, was die Belegschaft zur Bemerkung veranlasst, dass Maradona nicht mehr bei Neapel spiele: «Maradona non c'è piu!», wird uns beschieden, als wäre es erst gestern passiert. Wir trösten uns mit Penne all'arrabiata und einem Kalbskotelett (Fr. 20.–!) sowie einem Hohrückensteak (Fr. 22.–!) und merken, dass die Küche zugelegt hat. Die Pasta ist wie gehabt perfekt al dente und einfach gehalten, aber das Fleisch ist schon leicht auf den edlen Geschmack der Goldküste zugeschnitten. Also geben wir uns heute mal vornehm, leisten uns einen Flaschenwein, einen Campofiorin von Masi (Fr. 30.–!!),

und halten für einmal mit, mit den Goldküstengästen, denen es wohl zu verdanken ist, dass dieses Juwel an Arbeiterkulturgeschichte noch existiert. *nvh*

Kappelistrasse, 8703 Erlenbach

Fon 044 910 56 89

mi–sa 17.30–23, so 10–22 Uhr,

mo & di geschlossen sowie mittags mi–sa HG Fr. 20–24

h s t v

Erlenbach, Bahnhof

Linien S6, S16

Ab ins Grüne: Rang 10

Pflugstein

Gehoben, aber nicht abgehoben

Jedes gute Quartier hat eine Quartierbeiz. Einen gemütlichen Ort, wo den Bedürfnissen eines Grossteils der Quartierbewohner gemässes Essen serviert wird. Mit dieser Definition geht der «Pflugstein» glatt als Quartierbeiz durch. Denn das schmucke alte Haus thront ganz oben am Hang über Küsnacht und Erlenbach, dem teuersten Wohngebiet der Region.

Entsprechend gehoben ist das Angebot von Gastgeberin Jeannine Meili und Küchenchef Christoph Eisner. Aber keineswegs abgehoben. Zu den Standards im «Pflugstein» gehören Siedfleisch (Fr. 29.50) und Wienerschnitzel (Fr. 41.50). Ansonsten wechselt die Karte öfters. Als wir neulich aus Gwunder im Internet wieder einmal einen Blick darauf warfen, lockten etwa im Speckmantel gebratenes Schweinsfilet an Thymian-Milchschaum mit Rhabarber-Schalotten und Kartoffelstock (Fr. 43.–) und Lammrücken an Barolojus mit Tomaten-Favébohnen-Gemüse und Buttergnocchi (Fr. 49.–). Oder Hummer-Spargel-Ravioli an Zitronengrassaum (Fr. 24.50/42.–). Als wir einige Wochen zuvor da waren, begannen wir mit einer Hummermousse-Millefeuille mit gebackener Hummertasche und Cherrytomaten-Schnittlauch-Salat (Fr. 24.–), was so gut schmeckte, wie die Beschreibung schon klingt, und einem Castellfrancosalat mit Kräutersauce, Avocado und gerösteten Brotstreifen (Fr. 15.50). Darauf genossen wir in Rotwein pochieretes Rindsfilet an Barolojus mit Kartoffelgratin und geschmortem Petersilienwurzelgemüse (Fr. 57.–) und gebratene Maispoulardenbrust gefüllt mit Mangoldgemüse mit Grapefruitsauce und Kartoffelrisotto (Fr. 39.–). Als Desserts wählten wir ein Birnenparfait mit warmen Balsamicokirschen (Fr. 13.50) und einen Zitrusfrüchtesalat im Gewürzsud mit Cassissorbet (Fr. 15.50). Ein rundum gelungenes Essen in angenehmer Atmosphäre.

Die Weinkarte des «Pflugstein» reicht von Herlberg bis nach Übersee und bietet verschiedene auch weniger bekannte, aber spannende Tropfen an. Wir erfreuten uns am Merlot vom Castello delle Regine (Fr. 89.–) aus Umbrien, einem kraftvollen Wein mit dem Duft von schwarzen Früchten.

Im Sommer lockt übrigens die Gartenwirtschaft des «Pflugstein» nicht nur mit der feinen Küche, sondern auch mit einer so phantastischen Aussicht, wie man sie zuoberst am «Millionärshügel» erwarten kann. *hpe*

Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach

Fon 044 915 36 49

www.pflugstein.ch

di 18.30–24, mi–fr 11.30–24,

sa 18.30–24, so 11–24 Uhr

(Küche 12–14 & 18–21.30 Uhr),

mo, di–mittag & sa–mittag geschlossen

HG Fr. 29.50–49

h m s t v

Erlenbach, Bahnhof, Linien S6, S16

Speisekarten mit Aussicht: Rang 2

Sinfonia

Fixstern

An einer Lage, wie sie einst die Bahnhofbuffets einzunehmen pflegten, nämlich gegenüber dem Bahnhof, befindet sich in Erlenbach seit langem eines der besten italienischen Restaurants. Maurizio Vannozzi's Küche zeichnet sich durch eine hohe Leistung aus, die keinerlei Schwankungen unterliegt. Sie arbeitet mit dem, was der Markt jeweils gerade offeriert; während viele Italiener jahre-ein, jahraus dieselbe Karte führen, variiert und modifiziert sie beliebte Klassiker leicht, sodass Traditionalisten wie kulinarische Abenteurer gleichermaßen auf ihre Rechnung kommen. Leicht übrigens auch in dem Sinne, dass ihnen der Koch in jedem Fall die ursprüngliche Schwere nimmt. Zum Wohlbehagen trägt auch der freundliche Service durch den Patron und seine Mitarbeiter bei. Das erkennt, wer das unauffällig-elegante Lokal mittags betritt: Es ist gut besetzt, was längst nicht mehr in allen Restaurants der gehobenen Klasse der Fall ist. Über Mittag isst man à la carte, wenn auch in leicht eingeschränkterem Rahmen als abends, oder stellt sich von der zusätzlichen Tageskarte ein dreigängiges Menü zusammen (Fr. 38.– bis 46.–). Als Hauptgang figuriert beispielsweise eine Tagliata di manzo für 29 Franken, woraus sich ersehen lässt, dass man hier für wenig Geld (auch auf diesem hohen Niveau) zu einem herzhaften Essen kommt. Im grossen Abendmenü kosten