

2009  
2010

# ZÜRICH GEHT AUS!



Zürcher Trendsetter: Die 15 Heissesten  
Genuss pur in den Quartieren und auf dem Lande: Die 38 Besten  
Fisch auf den Tisch: Die 7 Frischesten  
Japaner, Thai, Chinesen, Araber, Inder: Die 30 Interessantesten  
Italiener und Spanier: Die 52 Feinsten

EXTRA: Cafés, Bars & Lounges, Clubs & Partylokale, Hotels

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

260  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET



VALSER

job  
winner.ch

ZVV  
SWITZERLAND  
FOR ALL

TELE  
ZÜRICH



# TOP 8

## 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. 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.

Pflugstein, Rechtes Zürichseeufer

- |            |          |  |            |
|------------|----------|--|------------|
|            | <b>1</b> | <b>Châlet Waldgarten</b> <i>So muss es sein!</i>             | <b>280</b> |
|            |          | Kanton Zürich; Steinligstrasse 55, 8303 Bassersdorf          |            |
|            | <b>2</b> | <b>Pflugstein</b> <i>Essens- und sehenswert</i>              | <b>254</b> |
|            |          | Rechtes Zürichseeufer; Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach  |            |
| <b>neu</b> | <b>3</b> | <b>Bürgli</b> <i>Fabelhaft</i>                               | <b>217</b> |
|            |          | Enge/Wollishofen; Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich           |            |
|            | <b>4</b> | <b>Die Waid</b> <i>Schaufenster</i>                          | <b>229</b> |
|            |          | Aussenquartiere; Waidbadstrasse 45, 8037 Zürich              |            |
| <b>neu</b> | <b>5</b> | <b>Oberer Mönchhof</b> <i>Was für eine schöne Geschichte</i> | <b>246</b> |
|            |          | Linkes Zürichseeufer; Alte Landstrasse 98, 8802 Kilchberg    |            |
|            | <b>6</b> | <b>Lauf</b> <i>Was für eine Aussicht</i>                     | <b>297</b> |
|            |          | Kanton Zürich; Hittenberg, 8636 Wald                         |            |
| <b>neu</b> | <b>7</b> | <b>Kantorei</b> <i>Sanges- und andere Lüste</i>              | <b>116</b> |
|            |          | Altstadt, rechts der Limmat; Neumarkt 2, 8001 Zürich         |            |
| <b>neu</b> | <b>8</b> | <b>Frohe Aussicht</b> <i>Fröhliche Einkehr</i>               | <b>246</b> |
|            |          | Linkes Zürichseeufer; In der Weid 8, 8942 Oberrieden         |            |





Pflugstein, Erlenbach

## Erlenbach

### Pflugstein

#### Essens- und sehenswert

Das mehr als 250 Jahre alte Fachwerkhaus im Rebbauernhaus-Stil ist eine Augenweide. Die prächtigen Wandmalereien, der üppige Blumenschmuck und die einzigartige Lage hoch über dem Zürichsee machen aus diesem Kleinod ein kleines «Weltkulturerbe». Und die Speisekarte hat den Feinschmeckern einiges zu bieten. Das Angebot ist abwechslungsreich und dennoch überschaubar. Küchenchef Christoph Eisner pflegt eine saisonale, marktgerechte und gehobene Küche. Wir starteten mit einem Spargelmousse-törtchen mit Portweingelee, spanischem Schinken und Petersilienpesto (Fr. 21.50). Die Geschmackskombination und auch die Präsentation haben uns gefallen. Leider geriet das Pesto etwas gar würzig und überdeckte den delikaten Eigengeschmack der Spargelmousse. Die kurz gebratene Entenleber an Himbeer-Sauerrahm und Schokolade mit einem kleinen hausgemachten Bröche (Fr. 27.–) war optisch und geschmacklich untadelig zubereitet.

Als echte Offenbarung entpuppte sich das Wienerschnitzel (M-Size Fr. 34.–, XL-

Size Fr. 43.50). Das Kalbfleisch wurde nach allen Regeln der Kunst hauchdünn aufgefaltet, in frisch geriebenen Semmelbröseln gewendet und in reichlich Schmalz goldgelb gebraten. Die knusprigen Pommes allumettes vollendeten das köstliche Gericht. Auch das sautierte Rindsfilet mit weissem Spargel, Sauce hollandaise und jungen Kartoffeln (Fr. 56.–) mundete vorzüglich. Das Fleisch war zart, saftig und aromatisch gewürzt. Die Spargeln wurden perfekt gar gedünstet und hatten den gewünschten «Biss». Überaus originell als Nachspeise das Sorbet von eigenen Americana-Trauben mit Prosecco (Fr. 11.50).

Gerne hätten wir in diesem alten Rebbauernhaus einen Wein aus der Umgebung getrunken. Die Winzer an den Gestaden des Zürichsees haben in den letzten Jahren enorme Fortschritte gemacht. Sie hätten es verdient, dass man ihnen im Gastgewerbe etwas mehr Aufmerksamkeit schenken würde. Mangels einer überzeugenden lokalen Weinauswahl empfahl uns Jeannine Meili, die sympathische Gastgeberin, mit dem Paisajes V (2004) einen schönen Einzellaugen-Rioja, der uns schliesslich über die Lücke hinwegtrösten konnte (Fr. 69.–). Der Besuch im «Pflugstein» hat uns gefallen, auch wenn die prachtvolle Stube

noch prächtiger wäre, wenn da nicht so viele grossformatige Weinbilder hingen. Die Küche ist prima, der Service aufmerksam und die Preise liegen im Rahmen. Dazu passt, dass man uns am Ende des Abends zum Bahnhof Erlenbach chauffierte. *hpd*

Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach

Fon 044 915 36 49

[www.pflugstein.ch](http://www.pflugstein.ch)

di 18.30–24, mi–fr 12–24,

sa 18.30–24, so 12–24 Uhr

(Küche 12–14 & 18–22 Uhr),

mo, di-mittag & sa-mittag geschlossen

(im Sommer di-mittag & sa-mittag bei

schönem Wetter geöffnet)

HG Fr. 29.50–54

**h m s t v**

Erlenbach, Bahnhof, Linien S6, S16

Speisekarten mit Aussicht: Rang 2