

Schweiz: CHF 24.50 / EU: EUR 14.90  
www.gehtaus.ch

2011

# ZÜRICH GEHT



Die gemütlichsten Beizen für Genießer  
Schöne Tische direkt am See, im Grünen  
Heisse Trendsetter und bewährte Klassiker  
Die Küchen Asiens entdecken  
Wo grosse Küche für Gourmets zuhause ist  
EXTRA: Cafés, Bars & Lounges, Hotels  
INDEX: Adressen und Telefonnummern

220  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET





Buech, Herrliberg

## Erlenbach

### Pflugstein

#### Verflucht schön

Der Sage nach soll der weiter oben gelegene Findling aus einem vom bösen Vater verfluchten Liebespaar entstanden sein. Wahr oder nicht, es soll auf jeden Fall der grösste Findling im ganzen Kanton sein. Ob der Fluchstein, wie er genannt wird, in der Verballhornung zum Pflugstein wurde und dem Restaurant den Namen gab, ist nicht klar, dafür aber, dass man hier verflucht schön sitzt und eine wunderbare Aussicht auf den Zürichsee geniessen kann.

Schatten und Grün werden von Platanen und Topfpalmen geliefert. Das schöne, über 250 Jahre alte Haus ist typisch für die Weinberge des Zürichsees und im Inneren recht gut erhalten, jedoch mit moderner Wechselkunst versehen. Die perfekte Adresse also für den Besuch aus der Fremde. Leider, und das ist eine der wenigen Kritiken, spiegelt sich das lokale Erbe nicht in der Weinkarte, die gerade mal einen Weissen vom See aufweist. Aber uns steht der Sinn eh nach etwas schwererem Roten, und wir entdecken den hervorragenden mallorquinischen Veraton (Fr. 75.–) von Alto Moncayo.

Die Speisekarte bietet als «Pflugstein Specials» mehrheitlich aufgepeppt Bodenständiges wie Wienerschnitzel (mittel Fr. 35.50 und XL Fr. 43.50), Siedfleisch und Hacktätschli, aber auch durchaus Ambitiöseres wie gebratene Wolfsbarschfilets an Safransauce mit Venerereis und Thaispargel oder als Vorspeise gar eine Randensuppe mit Wasabi und Kokoscham, an die wir uns allerdings nicht gewagt haben. Köchin Maria Appel macht ihre Sache gut und trifft den breiten Geschmack des sehr unterschiedlichen Publikums. Wirtin Jeannine Meili indessen ist omnipräsent und hat ihre Brigade, lauter sympathische Damen, gut im Griff. Dass wir erst nach offiziellem Küchenschluss ankommen und noch mehrere Gänge bestellen dürfen, ist äusserst lobenswert und sympathisch. mvh

Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach  
Fon 044 915 36 49  
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 und sa-mittag  
geschlossen und vom 10. bis 21. Oktober,  
über Weihachten/Neujahr und eine  
Woche im Februar  
HG Fr. 31–54

**h m s t v**

**ca Pflugstein, Linie 962**

**Speisekarten mit Aussicht: Rang 5**

## Sinfonia

### Lieblingsitaliener

Perfekter könnte die italienische Einstimmung nicht sein: Gabriella Ferri singt ihr sehnsüchtiges «Sempre», wunderbar, diese Sirenenstimme. Die charmante Thailänderin mit Berner Vater, Jessy Eggmann, führt uns zu unserem weiss aufgedeckten Ecktisch. Die Küche lässt rot-weiss-grün grüssen mit einem Teelöffelchen Tatar, einem Schnittchen Focaccia und einem Nüssli. Aber der gutaussehende Wirt Maurizio Vannozi, der seit über 20 Jahren sein eigener Küchenchef ist, bleibt an der Front trotzdem sporadisch präsent, grüsst und verabschiedet, wechselt hier und dort ein par Worte, hilft aus der Jacke, geht am Nebentisch, wo Bekannte sitzen, sportlich auf Augenhöhe in die Knie. Der gebürtige Italiener kam als 21-jähriger Koch in die Schweiz, arbeitete bei den Zürcher Uritalienern «Piccoli Accademia», «Ciro» und «Da Pin». Sein elegantes, angenehm locker gestyltes «Sinfonia» gegenüber dem Erlenbacher Bahnhof hat er 1990 eröffnet.

An der Wand hängt neben einer dekorativen Pétrus-Affiche und einem Château Cheval Blanc 1947 eine hochgefahrte Amarone-Etikette von Giuseppe Quintarelli – der reale 1995er ist auf der Raritäten-Weinkarte mit 880 Franken gelistet. Die zwei Männer gegenüber, beide mit ihren iPhones beschäftigt, wählen den Amarone Allegrini 2000 (Fr. 118.–), er scheint sehr trinkbar zu sein. Wir entscheiden uns für den offenen Verdicchio (Fr. 8.60) und den Fatila Bonarda 1998 aus der Lombardei (Fr. 76.–).

Der hauchdünn geschnittene Tintenfisch mit hochkarätigem Olivenöl und gehobeltem Fenchel (Fr. 19.50) ist lecker – Frau Eggmann weiss, wie er zubereitet wird, und verrät uns das professionelle Prozedere gern. Die Pilzchen (Fr. 24.50) sind mit Salat und einem Scampi angerichtet. Gelüftet hätten auch die Caciottina fresca alla «Dino», der hausgemachte Frischkäse auf Tomaten, Salat und Früchten, und die Artischocken auf Salat. Die Fagottini (Fr. 48.–), die mit Käse gefüllten Kalbsröllchen, begleiten nicht nur Broccoli und Rüeblli, sondern auch der eingeschweizerte Mönchsbart aus der Familie der Wegerichgewächse. Den Seeteufel (Fr. 48.–) statt mit hausgemachten Nüdelchen lieber mit Risotto? Kein Problem, im «Sinfonia» scheint in der Küche prinzipiell alles möglich und machbar zu sein, der Risotto ist selbst-