

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





Sihlhalde, Gattikon-Thalwil

Erlenbach

Zum Pflugstein

Bestseller aus dem Meer

Wir dachten, dass im «Pflugstein» das weitherum bekannte, gelobte Wiener Schnitzel der Bestseller des Hauses sei. Oder eine der anderen «Pflugstein»-Spezialitäten wie die Hacktätschli oder das zarte Siedfleisch mit Markknochen. Doch in der kleinen, getäferten Holzstube mit grünem Kachelofen, gepolsterten, roten Lederstühlen und den in festlichem Weiss gedeckten Tischen ist Fisch an diesem frühlingshaften Feiertag als Trumpf angesagt, und zwar aus der Salzkruste. Jeannine Meili, die umsichtige Wirtin, hat alle Hände voll zu tun, klopft an drei Nachbartischen mit schwungvoller Präzision in viertelstündigem Abstand an bereitgestellten Beistischen jeweils einen ganzen Loup de mer vor den neugierigen Augen der Gäste aus dem harten Salz, entfernt mit zwei, drei Bewegungen die Haut und filetiert den Fisch feinsäuberlich, routiniert-gekonnt – genial (das Rezept wird übrigens auf der «Pflugstein»-Webseite verraten). Im hoch über dem Zürichsee gelegenen Restaurant sitzt man bei sommerlichen Temperaturen auf einer grossartigen,

aussichtsreichen Terrasse, doch heute spielt das Wetter nicht mit, es ist zu unbeständig. Uns gefällt es drinnen aber genauso. Es wird ein Mini-Vitello-tonnato als Amuse-Bouche gereicht, danach zeigt Jeannine Meili ihre neusten Keller-Erfindungen, zwei Saint-Emilions, den Grand Cru Château Rocheyron (Jahrgang 2010) und den Zweitwein La Fleur de Rocheyron (Jahrgang 2012) von einem Weingut, das dem Schweizer Unternehmer Silvio Denz (Lalique, Château Faugères) und dem Weinmagier Peter Sisseck aus Spanien (Pingus) gehört. Wir lassen uns den grossen Wein entkorken und wählen aus der Speisekarte einmal das von Küchenchefin Maria Appel empfohlene, feiertägliche Menü und, klar, das Wienerschnitzel. Das gibt es in Grösse M und XL (Fr. 35.50/43.50), wobei M alles andere als eine Kinderportion ist: Dünn geklopft und knusprig gebacken vermag das Schnitzel den Teller fast gänzlich zu füllen, dazu wird ein fein geschnittener Gurkensalat, leicht süss, separat serviert. Die Salate verdienen hier eine besondere Erwähnung, weil sie phantasievolle Kreationen sind, ob warmer Gemüsesalat mit Feta, gerösteten Kichererbsen und Bärlauch oder Chabis-Apfel-Salat mit Pekannüssen, Thai-Basilikum und Chili-Limetten-Dressing. Gleiches gilt für die

Suppen, eine Peperoni-Rosmarin-Essenz mit Safranstich oder eine Erbsen-Minz-Suppe mit gebratener Riesencrevette. Bei den Vorspeisen wählt man zwischen hausgemachten Ricotta-Mandel-Gnocchi, Ravioli mit Spargel-Ricotta-Füllung oder einer warmen Kartoffel-Espuma mit pikantem Rindstatar. Wir bekommen eine grossartige Ceviche von Coquilles St-Jacques, nicht zu dünn geschnitten, an einem feinen Minzöl und Tupfern von Petersilienwurzelputee. Weiter badische Spargeln, schön lind, an einer Gemüse-vinaigrette. Die geschmorten Kalbschopfbäggli erweisen sich als mächtige Portion; sie liegen auf einem mit grünen und weissen Spargeln versetzten tollen Risotto, eine weitere Geschmackskomponente bringen die in Cassis eingelegten Perlzwiebeln ein. Als Dessert kommt eine Rhabarbertarte mit Mandelcrumble in Begleitung einer nicht zu intensiven Rosmaringlace. Wer danach noch Espresso bestellt, darf sich auf sündhaft gute gebrannte Mandeln freuen. Beschwingten Schrittes verlassen wir nach einem wunderbaren Mahl das gastliche Haus. Vorbei am Haushund, der sehr gross, aber auch sehr lieb ist. **wm**

Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach
Fon 044 915 36 49
www.pflugstein.ch
di 18.30–24, mi–fr 12–14 & 18.30–24,
sa 18.30–24, so 12–24 Uhr (Küche bis
22 Uhr), mo, di-mittag & sa-mittag
geschlossen sowie 10. bis 24. Oktober
und 27. Dezember bis 14. Januar
HG Fr. 29.50–54, Menü ab Fr. 84

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 1

Gattikon-Thalwil

Sihlhalde

So macht das Landleben Spass

Wenn das nur gut kommt! Wenige Kilometer nach der Stadtgrenze und kurz nachdem wir die Autobahnausfahrt Thalwil genommen haben, werden wir auf ein kurvig-strässchen gelotst, das steil hinunter Richtung Sihltal führt. Wo man allenfalls eine Landbeiz erwartet, aber nicht ein von einschlägigen Führern hochgelobtes Feinschmeckerlokal. Doch wir werden an diesem Abend noch richtig ins Schwärmen kommen, später. Die niedrige Holzstube mit dickem Teppich, Kachelofen und weiss gedeckten Tischen wirkt auf Anhieb einladend. Die Bedienung ist zuvorkommend und freundlich, und Gregor Smolinsky lässt sich zwischendurch immer wieder mal blicken.

Das der grossgewachsene Chef und Sternekoch von den Nachbarn «Smoly» gerufen wird, lässt auf einen hohen Anteil an Stammgästen schliessen.

Das Angebot in der «Sihlhalde» ist kompakt und reich an klassischen Gerichten: Kalbsbäggli an Barolo-Jus, Hereford-Rind, Koteletts oder, saisongerecht, auch Gitzi. Zwei legendäre «Sihlhalde»-Gerichte, die Brasato-Ravioli und ein Beef-Hackbraten, sind sogar als Take-away erhältlich. Die Ravioli versuchen wir gleich als Vorspeise, und wir sind des Lobes voll. Phantastisch die Brasato-Füllung, geschmeidig-fein der Teig. Die geschäumte Buttersauce und der geriebene schwarze Trüffel, für einmal sehr intensiv im Geschmack, machen das Gericht perfekt (Vorspeisen-Portion Fr. 36.–). Vergessen wir dabei nicht das andere Entrée, den lauwarmen Pulpo-Salat mit grünem Spargel, fast unvorstellbar gut. Zur Fortsetzung lassen wir uns einen Sito Moresco 2014 von Angelo Gaja entkorken (Fr. 98.–). Er passt zum sehr gepflegten Weinangebot mit toller Auswahl an Kleinformaten und etlichen verfügbaren Grossflaschen (bis 12 Liter, wenn es denn sein soll). Unser Roter aus dem Piemont begleitet ein klassisch gutes Entrecôte «Café de Paris», zu dem Kartoffelgratin und ein Gemüsebouquet kommen. Ein absolutes Highlight ist dann das butterzarte, fein geschmorte Gitzi (Fr. 58.–), das beinahe auf der Zunge zergeht. Das Fleisch (aus Südfrankreich) ist mit frittiertem Bärlauch (aus dem Sihlwald) belegt, was für einen rassigen, hinreissend guten Geschmack sorgt. Dazu gehören eine cremige Polenta und knackiges frisches Gemüse – Spitzenqualität bis ins Detail. Wie bei allem, was in diesem Restaurant auf den Tisch gezaubert wird.

Mit der Schwärmerie ist damit immer noch nicht Schluss. Herzhaft gut sind auch die reifen Bries und Epoisses, die mit einem prima Pflaumen-Chutney serviert werden, sowie das Stück Birnentorte, das uns daran erinnert, dass wir hier ja auf dem Land sind – wo das Leben sehr viel Spass machen kann! **hjk**

Sihlhaldestrasse 70
8136 Gattikon-Thalwil
Fon 044 720 09 27
www.smoly.ch
di–sa 11.30–15 & 18–24 Uhr
(Küche 12–13.30 & 18.30–21 Uhr),
mo (ausser im Dezember) & so geschlos-
sen sowie 15. Juli bis 8. August
und 23. Dezember bis 7. Januar
HG Fr. 36–64, Menü Fr. 128

h m r t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 5