

2019
2020

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Die interessantesten neuen Fleischtempel in Zürich
Wo Japans Kochkunst auf hohem Niveau zelebriert wird
Was die Zürcher Sterne-Köche auf die Teller zaubern
Innovative Trendsetter und traditionsreiche Institutionen
Die besten Italiener, ob edel oder unkompliziert
Geniessen direkt am Wasser oder mit schöner Aussicht
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

250
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Sinfonia, Erlenbach

Erlenbach

Fischstübli

Kleines Glück

Zweimal gibt es eine solche Beiz nicht. Aber es gibt ja auch den Jérémie Crettol nicht zweimal, den Maler und Bildhauer, der das wenige Meter von der Schiffflände entfernte «Fischstübli» zu einem weit über Erlenbach hinaus bekannten Ort gemacht hat. Stübli ist das richtige Wort, weil es alles über seine Grösse aussagt. Draussen, auf dem überdachten Sommerterrässchen, wo man eng beisammen sitzt, ist nicht mehr Platz, aber es ist auch da saugemütlich. Dafür sorgen Speis und Trank. Und der Wirt. Er bringt Gerichte auf den Teller, die auf bestem Niveau bodenständig sind und in erster Linie gut schmecken wollen – was sie auch tun.

Fischstübli? Gibts, hausgemacht, paniert, von Schweizer Eglifilets, mit chüstigem Kartoffelsalat und verführerischer Tartarsauce. Bouillabaisse? Gibts ebenfalls, mit einheimischer Forelle und Saibling, mit Flusskrebbs und Safran-Aioli. Raclette? Klar, muss es geben, angeschmolzen beim Holzfeuer der Käse aus dem Turtmantal, Gschwellti, eingelegte Zwiebeln, fermentierte Radies-

chen – schliesslich hat Jérémie Crettol Walliser Wurzeln. Allein der Name dürfte etlichen Feinschmeckern bekannt sein: Crettols Eltern haben das «Chez Crettol» in Küsnacht als Walliser Enklave an der Goldküste für Fondue und feine Weine bekannt gemacht, heute wird das Restaurant von Jérémies Schwester Denise Crettol umsichtig geführt.

Zum Wein trägt auch Jérémie Crettol Sorge. Auf einem kleinen weissen Kärtchen präsentiert er in wildem Stil die Spezialitäten. Vornehmlich von Walliser Winzern: Gérald Clavien (Sauvignon blanc), Jean-Claude und Renaud Favre (Johannisberg), Désfayes & Crettenand (Humagne blanc, Petite Arvine), Delphine Dubuis (Humagne rouge) oder Domaine des Muses (Rosé, Gamay, Pinot noir). Darunter hat Crettol fünf Weissweine vom Zürichsee geschmuggelt, von Diederik, Schwarzenbach und vom Turmgut Erlenbach. Der Hauswein, die Cuvée «Fischstübli», ist weiss (Fr. 7.–/dl) und rot (Fr. 7.50/dl), eine Spezialabfüllung von Jean-René Germanier in Vétroz. Wir lassen uns einen Roten von Madeleine und Jean-Yves Mabillard-Fuchs empfehlen, den Alizarine 2017, eine Cuvée aus Pinot, Gamaret, Diolinoir und Gamay (Fr. 52.–) – passt. Unser rassiges Raclette, das wir à discrétion inklusive

Trockenfleisch und eines (sensationellen) gemischten Salats für 56 Franken bekommen, perfektionieren wir mit zwei, drei Drehern aus der Pfeffermühle. Eine mächtige Portion ist der Züri-Zander mit gebratenem Lattich und Pommes dauphine, für den besonderen Twist sorgt ein Speckschaum (Fr. 45.–).

Nach 22 Uhr verzieht man sich mit den Gläsern ins Innere, es soll ja nicht Ärger mit den Nachbarn geben, und bei lauter, wunderbarer Musik aus der Jukebox hören wir am runden Tisch von Jérémie Crettols neuen Ideen, einem Bistro im Wartehäuschen am See. wm

Schiffländenstrasse 15, 8703 Erlenbach
Fon 079 780 80 14
www.fischstübli.ch
mi–so ab 18 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
mittags, mo & di geschlossen
sowie im Januar
HG Fr. 28.50–58

h s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 7

Sinfonia

Understatement à l'italienne

Das «Sinfonia» ist kein Lokal für Schnäppchenjäger. Was aus der Küche von Maurizio Vannozi auf den Teller kommt, sind italienische Klassiker, mit spürbarer Kompetenz verarbeitete Zutaten erster Güteklasse. Entsprechend sitzt hier eine zahlungskräftige und unaufgeregte Goldküsten-Kundschaft zu Tisch, welcher Qualität mehr bedeutet als Pseudochic. Das Lokal gibt sich, trotz weiss gedeckten Tischen, schlicht und unprätentiös, vor allem liegt es ideal für Weinliebhaber perfekt angebunden an die öffentlichen Verkehrsmittel direkt gegenüber dem Bahnhof Erlenbach. Eine weitere Motivation, uns eingehender mit der Weinkarte zu beschäftigen. Die Auswahl ist erfreulich, nicht nur an italienischen Spitzengewächsen, sondern auch an ausgesuchten Bordeaux-Weinen (unterteilt nach Rive gauche und Rive droite). Das Angebot zeichnet sich durch trinkfähige Jahrgänge als auch angemessene Preise aus. Weiter gefällt uns, dass es neben einer respektablen Anzahl von Weinen im Magnumformat auch grosse Weine, selbst Supertoskaner, im 3,75-dl-Format gibt. Wir entscheiden uns zum Start für ein Glas sardischen Vermentino im Offenausschank (Fr. 8.60/dl), bestens geeignet zum Amuse-Bouche in Form eines Mini-Salates mit grillierter Jakobsmuschel. Ernsthaft steigen wir ein mit einer Insalata von Baby-Artischocken im einen Teller und zwei gegrillten Carabineros-Garnelen «nature» im anderen. Die

Carabineros figurieren nicht offiziell auf dem Menü, haben mit 24 Franken pro Stück ihren Preis und dürften deshalb wohl nur auf Anfrage für Eingeweihte erhältlich sein – was sich aber allemal lohnt, fühlt man sich doch auf wunderbare Weise in ein Hafenlokal am Mittelmeer versetzt. Weiter gehts mit einem Zwischengang, einer geteilten, kleinen Portion von Spaghetti alle vongole (Fr. 24.–). Von unserer Seite der zweite Spezialwunsch, anstandslos, nein mit Freude erfüllt vom dem aus Pompeji stammendem, sich aber offensichtlich in seinem Beruf zu Hause fühlenden Chefkellner. Die Spaghetti(ni) sind perfekt al dente, so auch die Vongole, das Ganze allerdings leicht salzlastig. An dieser Stelle folgt der Auftritt des Poggione, Jahrgang 2010, vom amerikanischen Weinkritiker Robert Parker mit gewaltigen 98 Punkten bewertet (Fr. 118.–), ein grossartiger Brunello di Montalcino. Den geniessen wir zu den wunderbaren Hauptgängen. Einmal ganz klassisch die Scallopine al limone, begleitet von Spinat, dann das in rosa gegarte Koteletts geschnittene Carré d'agneau mit Rosmarin-Bratkartoffeln (je Fr. 48.–). Weil wir bereits beim Auftragen der Primi piatti unüberhörbar das Geräusch eines energisch geführten Schwingbesens aus der Küche gehört haben, bestellen wir – unsereins beschwingt – eine Zabaione (Fr. 13.50) und als weiteres Dessert, ein Spezialwunsch, eine nicht auf der Karte figurierende Macedonia di frutta, einen frischen Fruchtsalat (Fr. 13.50). Beides kommt in Old-School-Vollendung und tröstet uns über die doch recht hohe Schlussrechnung hinweg. yjw

Bahnhofstrasse 29, 8703 Erlenbach
Fon 044 910 04 02
www.restaurantsinfonia.ch
di–sa 11.30–14 & 18.30–24 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), mo & so geschlossen
sowie 21. Juli bis 12. August
und 22. Dezember bis 6. Januar
HG Fr. 29–58, Menü ab Fr. 78

h m t v

Verführung auf Italienisch – edel:
Rang 11

Zum Pflugstein

Tock, tock, tock

Die Klopfzeichen sind unüberhörbar. Ein rhythmischer Takt, wie von einem Specht, nur sanfter. Tock, tock, tock. Es spukt. Wir sitzen in einem über 250 Jahre alten, verwinkelten Haus an einem weiss gedeckten Tisch, im Eiskübel ist ein Sauvignon blanc von Irene Grünenfelder kühl gestellt, und die hellen Wasserfla-

schen sehen aus wie dekorative Gin- und Wodkaflaschen. Wir reden über die Jeninser Winzerin und wie sie mit ihren Weinen ihren eigenen Stil gefunden hat und fragen uns, ob man die Umgebung des hoch über dem Zürichsee gelegenen Restaurants «Pflugstein», das seit 17 Jahren von Jeannine Meili umsichtig geführt wird, bereits als ländlich bezeichnen kann. Zumindest der Ausblick vom phantastischen Platanengarten auf Wasser und auf Erlenbach vermittelt ein anderes Bild.

Wir bekommen ein hübsch auf einem Glasteller präsentiertes Carpaccio von Randen (nicht zu kalt, nicht zu roh), über das Cashewnusskrokant und etwas Feta gestreut ist, Mangostücke und Salatgrün gehören ebenso dazu wie eine Kapuzinerblüte als Farbtupfer – eine erfrischende Vorspeise (Fr. 19.–). Das ist auch die limonige Kingfish-Ceviche auf einem Avocado-Tatar, das sich unter einem Bouquet von frischem grünem Salat versteckt (Fr. 24.50). Voraus hätte uns sicher auch der hausgebeizte Saibling mit Mangosenf und Randencouscous aus dem viergängigen Menü (mit Steinbutt auf weissem Spargel) gelüftet. Etwas zu heftig schienen uns vor dem Hauptgang hingegen das Markbein am Stück, die Bärlauchgnocchi mit Tomatenpesto und die gebratene Entenleber mit Cranberry-Chutney. Bekannt ist der «Pflugstein» für seine Wienerschnitzel «M» und «XL», die hausgemachten Hacktätschli oder das Siedfleisch. Und natürlich für Fisch, den gebratenen Zackenbarsch, den pochieren Seeteufel. Und den mit Kräutern gefüllten Loup de mer für zwei Personen (Fr. 99.–). Die Bedienung präsentiert den Fisch in der Salzkruste auf einem Blech und beginnt auf einem bereitgestellten Beistischchen gleich mit der Arbeit. In der linken Hand eine weisse Serviette, in der rechten Hand einen Löffel, und – tock, tock, tock – klopft sie den Loup de mer aus dem harten, schneeweissen Salz. Nachdem der «Spuk» vorbei ist, werden akkurat die Bäckchen herausgelöst, bevor der Fisch enthäutet, filetiert, entgrätet und eins ums andere Stück auf den bereitgestellten Tellern platziert wird. Dazu kommt kleines Gemüse, eine Flasche Olivenöl steht ebenfalls bereit. Der Fisch ist saftig, wie man ihn gerne hat, und wirklich heiss, besser geht das nicht. Das Rezept zum Selberprobieren findet sich auf der «Pflugstein»-Website unter Rezepte («exakt 37 Minuten bei 200 °C garen lassen»). Wie jenes für die Crema catalana für acht Personen. Womit

wir bei den Desserts wären. Klassiker sind der gerührte Eiskaffee mit Baileys oder der hausgemachte Schokoladenkuchen. Tagesaktuell ist die Belle-Hélène, pochierte Birne mit Schokoladencreme, zu haben. Wir freuen uns über den Chilbi-Kindertraum, die gebrannten Nüsse und Mandeln, die es im «Pflugstein» jeweils zum Abschluss gibt. *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 12–14 & 18.30–22 Uhr),
mo, di-mittag & sa-mittag geschlossen
sowie 7. bis 21. Oktober
und 26. Dezember bis 14. Januar
HG Fr. 32–59, Menü ab Fr. 83

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 1

Herrliberg

Buech

Geschmackvoll bis ins Detail

Die Aussicht, die sich einem nach der kurvigen Auffahrt von Herrliberg her eröffnet, ist kaum zu schlagen. Es ist nicht nur der Weitblick, sondern die Stufung der Landschaft, die es speziell macht. Im Vordergrund liebliche Hügel, alles sehr grün, dahinter zuerst der See und dann die Alpen. Dazu sitzt man natürlich am besten im wunderschönen Garten, wo sich sogar gegen allfälligen Regen geschützt essen lässt. Sollten Sie eine private Runde veranstalten wollen, dann können Sie aber auch Ihr eigenes Esszimmer in der Zuberhütte oder im Stall reservieren. Keine Angst, die Tiere kommen da nur auf den Teller, und die Atmosphäre und Dekoration sind wirklich einmalig. Hinter all dem scheinen Dekorationsprofis zu stecken. Vor lauter Bewundern sollten Sie aber nicht vergessen, etwas zum Essen zu bestellen. Die Karte ist abwechslungsreich, und die Küche verspricht, vor allem Lokales zu verarbeiten. Wir empfehlen die Klassiker, also das Cordon bleu, das rund und dick mit Wyberg-Mutschli-Käse serviert wird, oder das Wienerschnitzel, zu dem wie auch zum Cordon bleu Gurkensalat und Lyoner Kartoffeln gereicht werden. Die überaus freundliche Bedienung empfiehlt auch asiatisch angehauchte Gerichte, zum Beispiel die Riesencrevetten an Curry mit Reis und gerösteten Erdnüssen oder den konfierten Kabeljau auf Erbsenpüree mit Edamame und Zitronengrassauce. Das Zitronengras findet auch den Weg in die Maissuppe, wo es



Fini Fini, Küssnacht (Seite 210)

als Schaum auftritt. Sympathisch übrigens, dass man die drei Suppen, neben der Mais- auch eine Erbsensuppe und eine Randengazpacho, auch als Trilogie bestellen kann. Satt wird man hier auf jeden Fall. Wir sind überzeugt, dass unsere hausgemachten Kalbfleischravioli als Hauptgang portioniert sind, aber das sei nicht der Fall, wird uns versichert. Auf der Weinkarte stellt Erich Meier aus Uetikon einige Zürichseeweine. Sein wunderbarer Rauschling ist auch im Offenausschank zu haben. Unter den Roten ist sein aussergewöhnlicher und seltener Pinot noir Kirche zu finden. Erwähnenswert sind hier auch die Rosé-Weine von Château d'Esclan. Der Sohn von einem der grossen Bordeaux-Châteaux kaufte dieses Gut vor gut zehn Jahren, um den besten (und teuersten) Rosé der Welt zu produzieren. Der Garrus kostet stolze 168 Franken (was keinen sehr grossen Aufschlag auf den Ladenpreis bedeutet), aber Sie können sich getrost mit dem kleineren Wein, dem Whispering Angel, zufriedengeben, der hier offen ausgeschenkt wird (Fr. 12.50/dl). Und sollte übrigens das Wetter überaus schlecht oder kalt werden, dann ist das auch kein Drama. Das Restaurant selbst ist ebenfalls gemütlich mit viel dunklem Holz und antiken Bauernstühlen inklu-

sive Herz ausgestattet. Auch die Dekoration mit Blumen zeugt wiederum von viel Liebe zum Detail. Ausserdem findet man hier erlesene Kunst. Wir sind uns nicht sicher, wie viele Gäste bemerken, dass sie an den Wänden eine wunderbare Sammlung von Werken von Adolf Dietrich bestaunen könnten. Der Besitzer soll diese zur Verfügung gestellt haben. Eine schöne Geste an einem schönen Ort. *nvh*

Forchstrasse 267, 8704 Herrliberg
Fon 044 915 10 10
www.restaurantbuech.ch
mo–so 11.30–15 & 18–23 Uhr
(Küche 11.30–13.30 & 18–22 Uhr),
di & mi Januar bis März geschlossen,
ganz über Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 39–63

h m (mo–fr) s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 9

Küssnacht

Chez Crettol

Heimat des Fondue

In die heiter-laute Gaststube in Küssnacht verschlägt es niemanden per Zufall. Ausserdem reserviert man, und das rechtzeitig, ob Stammgast oder nicht. Das Restaurant von Denise Crettol ist für seine erstklassigen Walliser Spezialitäten bekannt: Fondue, Raclette