

2010
2011

ZÜRICH GEHT AUS



Genuss pur in den Quartieren und auf dem Lande: Die 34 Besten
Italiener und Spanier: Die 52 Feinsten
Essen wie in Asien und Afrika: Die 20 Spannendsten
Zürcher Trendsetter: Die 15 Heissesten
Direkt am See, mit Aussicht, im Grünen: Die 19 Schönsten
EXTRA: Cafés, Bars & Lounges, Hotels
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

222
RESTAURANTS NEU
GETESTET



IN DEN BESTEN HÄNDEN

Eventplanung
Eventbetreuung
Eventpersonal
Plakatwerbung
Flyerwerbung

www.kulturservice.ch

sea service for entertainment and advertising

Erlenbach

Pflugstein

Reich dekoriert

Rot und schwarz ist die Etikette, diagonal in zwei Hälften geteilt wie eine Flagge. Die ehemalige Brigadistin am Tisch fühlt sich sogleich an ihre Zeit in Nicaragua erinnert. Rot und schwarz, das sind die Farben der Befreiungsbewegungen in Lateinamerika, die mittlerweile an die Macht gekommen, eingeschlafen oder zu Drogenhandelsbanden verkommen sind. Schöne Farben sind «rosso e nero» allemal, und der Wein von Josef Pöckl im österreichischen Burgenland, der so etikettiert ist, eine dunkle Cuvée aus vier Traubensorten, schmeckt vorzüglich (Fr. 75.-).

Rot-schwarz ist ein deutlicher Kontrast zu allem im «Pflugstein» hoch über der Goldküste. Kerzchen, Blümchen, Mäschchen, Lämpchen und Nippes verzieren die beiden Stuben dieses alten Hauses, draussen im Garten stehen Töpfe mit Palmen unter den grossen Platanen. In diesem Stil kommt auch das Essen auf den Tisch – reichlich dekoriert.

Letzten Sommer übernahm die bisherige Souschefin Maria Appel die Küche, Herrin des Hauses ist weiterhin Jeannine Meili. Der «Pflugstein» ist ganz in Frauenhand; auch der Service, der im vollbesetzten, recht eng gestuhlten Lokal flink am Werk ist.

Als Amuse-Bouche wird uns ein Stück feine Lachsroulade mit etwas kleingeschnittenem Rucola serviert. Es folgt eine Randenschaumsuppe mit Flusskrebse (Fr. 16.50): dezent der Geschmack der Knolle, eindrücklich das Vorderteil eines Krebses, das aus der roten Suppe auftaucht, tiefrot, mit zwei filigranen Scheren – ein Hummer en miniature. Die Vorspeisenportion Taglierini mit Spargelspitzen und getrockneten Tomaten (Fr. 19.50) ist schön präsentiert; die Nudeln sind perfekt al dente, die Spargeln holzig.

Bei den Hauptgängen sind wir ausserordentlich zufrieden mit dem Fleisch auf unsern Tellern, einem sehr dünnen Wienerschnitzel Grösse M (Fr. 34.50) und einer poelierten Entenbrust (Fr. 46.-), zwei kross gebratenen, innen rot gebliebenen, saftigen Fleischstücken. Das Drumherum ist weniger erfreulich: die sehr klein geschnittenen Gemüse geschmacklos, der Kartoffelgratin höchstens lauwarm (dafür gibts später einen Espresso). Unser Tipp: Wenn Sie eine

Beilage bestellen, dann die – dicken – Pommes frites. Die sahen lecker aus. Für den Nebentisch wird ein Wolfsbarsch im Salzmantel herangekarrt, und als die Kruste aufgeschlagen wird, duftet es köstlich nach Fisch, der so frisch scheint, wie er angepriesen wurde. Wir aber sind schon beim Dessert, einem «Schoggichueche», der innen nicht lauwarm, sondern heiss und flüssig ist (Fr. 15.50), was vorzüglich schmeckt. *ml*

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 (im Sommer di-mittag bei schönem Wetter geöffnet) sowie Weihnachten/Neujahr und zwei Wochen im Februar geschlossen
HG Fr. 31–54

h m s t v

Pflugstein, Linie 962

Speisekarten mit Aussicht: Rang 2

Sinfonia

Fisch zu italienischen Canzoni

Die dunkelhäutige Kellnerin verhaspelt sich beim Verkünden der Tagesspezialitäten. Und muss ob ihrem Versprecher bei der Aufzählung der vielen Zutaten zum Fischgericht laut lachen – wobei sie aus Verlegenheit neckischerweise ihre rosa Zunge rausstreckt. Keck, schrill, etwas chaotisch ist dieser Auftakt, aber bezeichnend für die ungezwungene Atmosphäre bei diesem Goldküsten-«Italiener».

Leute verschiedenen Alters und mit unterschiedlichen Kleidungsstilen sitzen in dem hellen Lokal an weiss aufgedeckten Tischen. Leise rieseln italienische Canzoni aus den Lautsprecherboxen. Ehe man es sich auf den gepolsterten Sitzen richtig bequem gemacht hat, sind schon die Amuse-Bouches serviert: eine Trikolore aus grünen Rucolablättern, einem Stück weisser Brioche, einem Klacks rote Konfitüre aus Rosenblättern. Und dazu ein Würfel graue Entenleberterrinen. Ein reizendes Bouquet an Geschmäckern und Konsistenzen zum Start.

Die Karte verkündet weitere Leckereien: etwa einen lauwarmen Gemüsesalat mit Scampi, einen Artischockensalat, Wolfsbarsch in Salzkruste für zwei, Kalbskoteletts in verschiedenen Grössen, Lammcarré für zwei. Dazu ein drei-, vier- oder fünfgängiges Menü. Und die Tagesangebote, Ossobuco und Rindschmorbraten.

Das Thunfischcarpaccio auf Fenchelsalat (Fr. 19.50) wirkt extrem frisch,

das Olivenöl ist sehr fein, und die dünn gehobelte Fenchelwurzel gibt einen herben Kontrast zum glatten Thunfisch. Die Ravioli mit Kalbskoteletts (Fr. 19.50) sind perfekt zubereitet, al dente gekocht, mit intensiver Tomatenfüllung.

Der weisse Bifid aus Tofu ist zart und kräftig, ist ein erfrischendes Gegenstück zum Merlot von Planeta, dem Roten der Weinkarte. Die Weinkarte ist vor allem mit italienischen Weinen und dies zu einladenden Preisen. Auf dem tagesaktuellen Fischgericht Filets von Zander, Kaviar, Wolfsbarsch, alle mit Gewürzen und scharf angebraten und feucht im Innern – perfekt. Schmeckhaft die Kalbskoteletts (Fr. 48.-), aber etwas trocken, ebenso die Nudeln. Beim Dessert fragen wir uns, um welche Leckerei es handelt; lang, zart und weich, die Körner, locker liegend, würden wir sagen, wenn es nicht wäre. Aber doch, es ist ein Dessert, uns versichert. Gut ist es auch. Sehr gut das Dessert, ein kleiner Schoggikuchen, dazu Obst – Ananas, Mango, Kiwi (Fr. 13.50). Gäste kommen und gehen. Und plötzlich sind wir im Lokal. Friandises werden uns serviert, obwohl wir keinen Kaffee trinken. Ein weiches Truffe aus weisser Schokolade mit Kokosraspeln pariert. prima Schlusspunkt.

Bahnhofstrasse 29, 8703 Erlenbach
Fon 044 910 04 02
di–sa 11.30–14 & 18.30–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr), mo & so geschlossen
23. August und Weihnachten
HG Fr. 27.50–56

h m t v

Erlenbach, Bahnhof

Verführung auf Italienisch – Rang 5

Herriben

Strozzi's Seehaus

Über dem glitzernden See. Die Geschichte des Hauses ist eine bürokratische Hindernisliste, die einiges auf der Strecke gelassen hat. Gut fünf Jahren, in denen das «Bermuda» brachlag.

Aber das Resultat kann man lassen: Das Ristorante ist ein