

2015
2016

ZÜRICH GEHT AUS!

Die aufregendsten Trendsetter und die bewährten Institutionen
Wo es auch auf die Schnelle etwas richtig Gutes gibt
Gemütliche Beizen für Geniesser im Quartier und auf dem Land
Die verführerischsten Spezialitäten aus ganz Asien
Was in den Spitzenrestaurants wieder Neues aufgetischt wird
Wo so gut gekocht wird wie in Italien und in Spanien

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

205
RESTAURANTS NEU
GETESTET



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. Oder mit dem Lift im Hochhaus. 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.

- | | | | |
|-----|----------|--|------------|
| | 1 | Buech <i>Blumenmeer</i> | 224 |
| | | Rechtes Zürichseeufer; Forchstrasse 267, 8704 Herrliberg | |
| | 2 | Sonnenberg <i>Unwiderstehliche Specials</i> | 170 |
| | | Zürichberg; Hitzigweg 15, 8032 Zürich | |
| neu | 3 | Zum Pflugstein <i>Bis zum Kaiserschmarrn</i> | 224 |
| | | Rechtes Zürichseeufer; Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach | |
| | 4 | George <i>Beef zum Sonnenuntergang in Cinemascope</i> | 062 |
| | | City; Sihlstrasse 50, 8001 Zürich | |
| | 5 | Oberer Mönchhof <i>Riegelhaus mit Seeblick</i> | 217 |
| | | Linkes Zürichseeufer; Alte Landstrasse 98, 8802 Kilchberg | |
| neu | 6 | Rooftop (im Modissa-Haus) | 076 |
| | | Über den Dächern der Bahnhofstrasse | |
| | | City; Bahnhofstrasse 74, 8001 Zürich | |



Kittenmühle, Herrliberg

Erlenbach

Sinfonia

Wein und andere Geheimnisse

Auch dieses Mal haben wir nicht herausgefunden, mit welcher Spirituose der Caffè «Sinfonia» zubereitet wird. Grappa sei es nicht, hörten wir. Um Brandy scheint es sich ebenfalls nicht zu handeln. Vielleicht was mit Kräutern und einem Hauch Süsse? Es ist nicht das einzige Geheimnis des Restaurants von Maurizio Vannozzi. Schon vor langer Zeit muss der Erlenbacher Wirt beschlossen haben, es dem Gast auch in Bezug auf den Wein nicht leicht zu machen. Die nach Anbaugebieten sortierte Karte überfordert auch manchen Weinkenner, listet sie doch viele, viele Abfüllungen wenig bis kaum bekannter Winzer. Gewiss, man serviert auch Testamatta von Bibi Graetz, einen gepflegten Ornellaia oder den Vigna d'Alceo vom Castello dei Rampolla. Aber soll man, was zum Beispiel Apulien angeht, nun eher den Rinzacco von Castel del Monte bestellen, den Negroamaro von Feudi di San Marzano oder einen Uè Pässula von Ercolino? Da muss man schon Spezialist sein, um Klarheit zu gewinnen, könnte sich freilich ersatzweise etwas empfeh-

len lassen vom Chef oder dem netten Service. Am besten auf der Terrasse: Sie ist überdacht und auch an den Seiten gut geschützt. Wir sitzen im heftigsten Gewitter und denken keine Sekunde lang daran, ins Innere zu fliehen. Hat man beim weinaffinsten italienischen Gastronomen der Goldküste mal die Flasche gewählt, bleibt nur noch die Entscheidung fürs Essen. Nach dem sechs bis acht Wochen am Knochen gereiften Rindfleisch kann man sich erkundigen, Rasse und Stück wechseln. Auch das Überraschungsmenü ist nicht immer identisch: Vier Gänge kosten 98 Franken. Als Klassiker gilt dagegen die erfrischende Caciottina, ein hausgemachter Frischkäse mit Früchten und Salat (Fr. 16.50), auch die Linsensuppe (Fr. 12.50) gelingt fein, und an den Malfatti mit Ricotta und Spinat (Fr. 19.50) gibt es nicht das Geringste auszusetzen. Fast noch besser: der Polipo, in dünne Scheiben geschnitten und mit Fenchel-Orangen-Salat angerichtet (Fr. 19.50). Brot ist okay, Olivenöl ausgezeichnet. Soll man nun noch einen klassischen Pasta-Gang einschieben, zwischen Vorspeisen und Hauptgängen? Vielleicht die hausgemachten Ravioli, eventuell eine ab zwei Personen angerichtete Nudel-Degustation? Heute nicht. Wir bleiben

auf der vernünftigen Seite, freuen uns aufs Rindsentrecôte mit Cassissauce und Bratkartoffeln (Fr. 56.–) sowie auf Kalbschnitzel in Zitronensauce (Fr. 48.–, dazu feine Nüdeli). Gespart wird nicht, die Portionen sind gross. Wir lassen uns sogar zwei Fleischscheiben einpacken, man will ja nichts verkommen lassen: Food Waste ist bekanntlich das Thema der Saison. Danach noch Flan caramel (Fr. 9.50) und der bereits erwähnte, geheimnisvoll erweiterte Kaffee (Fr. 8.50). Weitere Geheimnisse birgt die Dessertkarte indes nicht. Vannozzi setzt auf süsse, aber extrem akkurat bereitete Standards wie Cassata, Zabaione und Halbgefrorenes. Und hat dem «Sinfonia» auch damit einen Ruf wie Donnerhall verschafft. *wf*

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 26. Juli bis

16. August und Weihnachten/Neujahr

HG Fr. 27–66

h m t v

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 5

Zum Pflugstein

Bis zum Kaiserschmarrn

Weil unsere auswärtigen Gäste verspätet kommen – von den wenigen Menschen, die man beim Eindunkeln auf Erlenbachs Strassen trifft, weiss niemand den Weg hoch zum «Pflugstein» –, haben wir Zeit, uns bei einem Gläschen Roero Arneis etwas umzusehen. Die Stube ist wie die anderen Räume auch: rappellvoll. Gepflegt ist es hier und gemütlich. Mit dem schönen Kachelofen, dem vielen Holz, der Kunst an den Wänden (grossformatige bunte Bilder von Djawid Borer). Das Personal arbeitet konzentriert, bleibt aber immer zuvorkommend. Und mittendrin die hübsche Wirtin, die jederzeit den Überblick behält: Jeannine Meili. Sie hat uns nach freundlichem Empfang schon zu unserem weiss gedeckten Tisch gebracht. Jetzt nimmt sie Bestellungen auf, schenkt nach, wechselt ein paar Worte am Nachbartisch, beantwortet draussen einen Anruf und dirigiert das Personal sanft, aber bestimmt. Überzeugend ist allerdings auch, was hier auf den Tisch kommt. Erst grüsst die Küche mit etwas Bündnerfleisch auf Tomaten-Peperoni-Mousse. Der Graved Lachs für (Fr. 19.–) ist selbst mariniert mit Dill, Honig und Senf und ginge beinahe als Hauptgericht durch. Gepflegt ebenfalls das Gänseleber-Duo (Fr. 29.50), zu dem ein Chutney und hausge-

machte Blinis gehören. Das Weinangebot imponiert, aus den meisten europäischen Anbauregionen finden sich Weine zu zivilen Preisen (Château Haut-Faugères 2009, Fr. 75.–; Muga Reserva, Fr. 71.–). Wir lassen uns eine Flasche Pinot noir Barrique 2013 von Erich Meier aus Uetikon entkorken, ein noch junger Pinot, der sehr gut gefällt mit seiner schönen Balance zwischen Frucht und feinen Tanninen. Und eine gute Begleitung zum ausgezeichneten, sehr dünnen und sehr knusprigen Wienerschnitzel, das wir auf Anraten von Jeannine Meili zum Glück in der Grösse «M» bestellt haben (Fr. 36.50). «M» ist hier nämlich ganz schön gross, das «XL» wäre wohl das Guten zu viel gewesen, besonders, weil ja noch knackige Pommes allumettes dazugehören. Der Vollständigkeit halber sei noch erwähnt: Auch die Seeteufelmedaillons mit Safranschaum und Erbsen-Minz-Risotto schmecken hervorragend. Und: Ein Kaiserschmarrn (in langen Tellern und mit Pflaumenkompott) musste auch noch dran glauben. *hjk*

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 zwei Wochen im Oktober und vom

25. Dezember bis 13. Januar

HG Fr. 25–49

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 3

Herrliberg

Buech

Blumenmeer

Das gefällt natürlich. Kuhglockengebimmel im Hintergrund. Mächtige Buchen rund um die Landbeiz. Ein Garten mit Reben und Aussicht auf den Zürichsee, den Glärnisch und die Rigi. Alles nur einen Katzensprung von der Stadt entfernt. Es hat genügend Parkplätze, die Küche ist seit Jahr und Tag von konstant guter Qualität, ob es um chüschtige Kost geht oder frischen Fisch. Der Service ist grossartig, die Gastfreundschaft gelebt und nicht gekünstelt. Der blendend aussehende (und aufgelegte) Patron hat ein Händchen für Blumen, am schönsten zeigt sich das im Frühling, wenn alle nach Farben und Sonne lechzen. Wenn in der «Buech» Pfingstrosen und Hortensien blühen. Und überall in Vasen gestellt sind, im Garten, auf allen Tischen, in den Winterhäuschen, drinnen im Haus.