

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



ist ein Miniaturberg angesiedelt, wo Sauvignier-blanc-Trauben wachsen, aus denen der rare Castellum-Wein gekeltert wird, der überraschend intensiv und wohlschmeckend ist. Gerade mal 40 Flaschen bekommt der «Hirschen» davon. Vom See unten kommen Weine von Pünter oder Bachmann in Stäfa. Ein Wein mit Namen Hondarrabi Zuri kommt allerdings aus dem Baskenland.

Spanisch inspiriert sind auch die Tapas, zumindest das Knoblauchbrot oder die Olivenpaste. Dafür ist die Grüneniger Rieslingschaumsuppe sehr heimisch. Bei den Hauptgerichten fallen auch Schweizer Produkte auf, das heimische Black-Angus-Entrecôte zum Beispiel, das Engadiner Lamm oder das «Swiss Farmer Kalb». Auch der Ottiker Saibling hat keine weite Reise hinter sich. Dies heisst aber nicht, dass man sich im Ausland nicht hätte inspirieren lassen. Das Entrecôte wird mit Dukkah serviert, das (Schweizer) Poulet mit asiatischen Hoisin-Nudeln. In Garam Masala marinierte Tofuwürfel finden sich in rotem Curry wieder. Insgesamt essen wir durchwegs sehr gut, angefangen mit dem Rindstatar, besagter Rieslingsuppe, einem Lachs-Tataki sowie Lamm, Geschnetzeltem und Siedfleisch.

Auf der Weinkarte füllt Südafrika eine eigene Seite. Fast zürcherisch ist der Kyburg-Merlot aus Stellenbosch, der, wie sich herausstellt, von Winterthurern hergestellt wird. Ihr 2011er 33 Latitude Select, ein Blend aus Cabernet Sauvignon, Malbec und Syrah, ist ausserordentlich intensiv, passt aber gut zu den Fleischgerichten. Alle Flaschenweine sind übrigens auch mit Über-die-Gasse-Preisen versehen. Wer sich noch eine Flasche im Restaurant gönnen will, kann dazu einen Käse-Teller bestellen, der aus dem Angebot der lokalen Chäs-Hütte von Stefan Germann zusammengestellt wird. Und da hier reichlich portioniert wird, sind bei den Desserts auch «Mini-Versionen» erhältlich, zum Beispiel der lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Kardamom-Eis. Wie alles hier sehr erfreulich. *nvh*

Stedtligasse 16, 8627 Grüningen
Fon 044 210 18 18
www.hirschen-grueningen.ch
mo & di 10-14.30 & 17-23, do & fr 10-14.30 & 17-23 Uhr
(Küche 11.30-14 & 17.30-22 Uhr),
sa & so 10-23 Uhr (Küche 11.30-22 Uhr),
mi geschlossen sowie 22. Juli
bis 7. August
HG Fr. 26-52

h m s t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 10

Kloten

Rias

Sympathie-Speisen

Hinaus in die Stadt Kloten, in die Nähe des Flughafens, um gut zu speisen? Kein Problem bei Hansruedi Nef, der seit nunmehr zehn Jahren im «Rias» kocht. Das beständig und sehr gut. In seiner Küche, die wir von unserem Tisch aus immerhin erahnen können, bereitet er Speisen zu, die jedem vertraut vorkommen. Mittags ist die Karte etwas kleiner als am Abend und listet ausserdem einen günstigen, aber alles andere als anspruchslosen Lunch in drei Varianten («Economy», «Business», «First Class»).

Zu beiden Tageszeiten stehen Sympathie-Speisen bereit, die schon beim Lesen ein Wohlgefühl auslösen. Dass einer noch so kocht! Nüsslissalat mit frisch gebratenem Ei (Fr. 16.-) oder das Tatar vom Rindsfilet mit Chips und Mousse von Süsskartoffeln (Fr. 24.-) wären bei den Vorspeisen verfügbar, die Hauptgerichte spannen den Bogen von den Luzerner Goldforellenfilets mit Flaacher Spargeln und Hollandaise (Fr. 49.-) bis zum saftig gebratenen Kalbskotelett (die grosse Portion Fr. 68.-). Gar nicht zu reden von der Appenzeller Ente mit Bramata-Polenta (Fr. 39.-) sowie Fisch und Fleisch nach Tagesangebot (jeweils zu Fr. 58.-).

Das Schöne ist aber nicht nur, dass hier alles gut gewürzt scheint und die Saison eine wichtige Rolle spielt, sondern dass das Prinzip des Selbermachens hochgehalten wird. Hausgefertigte Pralinen und andere Spezialitäten können mit nach Hause genommen werden. Wir gingen übrigens in die Vollen, bestellten Dreierlei von der Entenleber (Fr. 36.-) und erhielten einen Teller, der eines Gourmetrestaurants würdig war. Terrine, Praline, ein gebratenes Stück, die schöne Brioche. Dazu Gourmet-Hackbraten (Fr. 48.-), der auch deshalb begeisterte, weil Morchelrahmsauce und Trüffelstock beigefügt waren. Hatten wir die Weinkarte schon erwähnt? Falls nicht: Sie listet jede Menge gute Schweizer Produzenten, schöne Italiener, aber auch Spannendes aus Portugal oder Österreich. Sichere Weinwerte – auch wenn sie in diesem Falle nicht hausgemacht waren.

Zum Abschluss noch der caramelisierte Apfel mit ausgezeichnetem Sauerrahmglace und Krokant (Fr. 14.-) und die



Sternen, Oetwil am See (Seite 224)

Gewissheit, dass der Ausflug nach Kloten empfohlen werden kann. Immer! *wf*

Gerbegasse 6, 8302 Kloten
Fon 044 814 26 52
www.rias.ch
mo-fr 11-14.30 & 17.30-23 Uhr
(Küche 11.30-13.30 & 18-21.30 Uhr),
sa & so geschlossen sowie 13. Juli
bis 4. August, 5. bis 13. Oktober
und 21. Dezember bis 6. Januar
HG Fr. 31-58, Menü ab Fr. 75

h m t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 7

Oberstammheim

Hirschen Stammheim

Zum Verlieben

Oberstammheim liegt bekanntlich im Zürcher Weinland. Das Dorfbild gleicht einem Freilichtmuseum und ist von Fachwerkhäusern geprägt. Das mit Abstand schönste davon, mit eindrucklichem Erkerturm, beherbergt den «Hirschen». Wir waren an einem Wochenendabend im Frühling da, das Lokal war ausgebucht und es herrschte emsigster Betrieb. Dies ist erwähnenswert, weil wir hervorragend gegessen haben und man der Küche von Mirco Schumacher nichts von der Belastung

anmerkte. Auch das von Petra Schumacher angeführte Serviceteam bewältigte die Gästeschar mit routinierter Elastizität, mit Charme und Humor. Die Tische in der getäferten Stube mit Biedermeier-Kachelofen sind grosszügig bemessen, weiss gedeckt, und wir freuen uns auf ein ausgiebiges Mahl mit lokaler Weinbegleitung. Ein schlechtes Gewissen haben wir deshalb nicht, wir übernachteten in einer hübschen Maisonnette-Suite in einer der zum Haus gehörenden und schön renovierten Scheunen nebenan.

Zum Einstieg gibt es einen filigranen Rheinriesling (Fr. 47.-) vom lokalen Weinbauer Glesti, der mit seinen floralen Noten und Zitrusaromen hervorragend zur Stammer Riesling-Silvaner-Schaumsuppe (Fr. 12.50) passt. Auch zum Salatgang, einerseits einem bunten Salatbouquet mit Mostbröckli, Kohlrabi-Carpaccio, Kresse-Frischkäse-Terrine, eingelegten Rüeblen und Bärlauch-Mayonnaise (Fr. 16.50) und andererseits einem Nüsslissalat an Bärlauchvinaigrette mit zweierlei Rüeblen, Thurtaler Wachtelei und Croûtons (Fr. 14.50). Beide Teller sind mit Liebe angerichtet und machen Freude. Als kleine Folie zwischendurch und jetzt zur Assemblage von Glesti (Fr.