

2013
2014

ZÜRICH GEHT AUS!

Die aktuellen Trendsetter und die bewährten Institutionen
Die schönsten Tische direkt am See und im Grünen
Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Das Beste aus Japan, Thailand, China, Korea
Genuss auf Italienisch und auf Spanisch
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

185
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Rössli, Lindau

gereicht. Die Tagliatelle mit grünem Spargel und kleinen Tomaten sind dezent gewürzt und eine bunte Augenweide. Als Hauptgang folgt ein aussen knusprig, innen rosa gegrillter Lammrücken (Fr. 39.-), klassisch und ohne Schnickschnack, dafür mit dem vollen Eigengeschmack. Auch eine Tagliata von irischem Rind wäre zu haben, ein Wolfsbarschfilet oder ein Thunfischsteak. Wir sitzen zwar «beim Italiener», doch wir stellen ihn auf die Nagelprobe und bestellen Lucas getrüffeltes Hackbraten (Fr. 36.-). Die drei saftigen Scheiben haben eine feine Konsistenz und sind mit einer hellen Butter-Rahmsauce überzogen, die das dezente Trüffelaroma nicht übertönt; für uns gilt: Probe bestanden. Ein Lob auch für die Gemüseplatte mit zweierlei Karotten, gegrillten Auberginenscheiben, Bohnen und Broccoli, da träufeln wir gerne noch ein paar Tropfen von dem feinen Olivenöl darüber, das auf dem Tisch steht. Eine Millefeuille-Kreation mit Birne und Ricottacreme (Fr. 14.-) rundet das Mahl ab. Der kräftige Espresso wird in dickwandigen Tassen serviert und hat so, wenn er am Tisch ankommt, bereits die richtige Trinktemperatur. Das Fazit? Keine Experimente oder gewollt originelle Kreationen, doch eine natürliche italienische Küche mit

Zutaten, die ihren vollen Geschmacksreichtum entfalten dürfen. Oder auf gut Schweizerdeutsch: e gfreuti Sach. **hzw**
Alte Forchstrasse 65, 8127 Forch
Fon 043 288 07 88
www.neueforch.ch
mo-fr 11.30-15 & 18.30-24,
sa 18.30-24, so 18.30-23 Uhr
(Küche 11.30-13.30 & 18.30-21.30 Uhr),
sa-mittag & so-mittag geschlossen
sowie Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 32-49

h m s t v

 **Neue Forch, Linie S18**
Verführung auf Italienisch – edel:
Rang 10

Kloten

Rias

Das Gute liegt nah

Der Name lässt eher auf einen Spanier schliessen, doch weit gefehlt – hier kocht Hansruedi Nef, und das auf einem Niveau, das man im Ortszentrum mit seinen Gewerbe- und Bürozeckbauten nicht auf Anhieb erwartet. Das kleine Lokal mit der Bar, wo auch Aperohäppchen serviert werden, ist schlicht und elegant eingerichtet, das grosse Bild an der Stirnwand springt sofort ins Auge, eine Frau blickt suchend in die Ferne.

Müsste sie jedoch nicht, denn das Gute steht gleich vor ihr auf den Tischen. Auch dieser Indermaur soll an diesem Abend nicht die einzige angenehme Surprise bleiben. Der Blick auf die Karte zeigt, dass hier gute Schweizer Produkte und Traditionen nahe liegen, aber auch einige Abstecher in die Ferne, wir befinden uns schliesslich nicht weit vom Airport. Während am frühen Abend beinahe alle Tische besetzt waren, einige Gäste bereits um halb acht beim Dessert angelangt sind, sitzt gegen halb zehn nur noch eine Herrenrunde am runden Tisch und spricht dem letzten Grappa zu, morgen ist schliesslich auch noch ein Arbeitstag.

Noch während wir zwischen geschmorten Kalbsbäggli (Fr. 38.-), Gourmet-Hackbraten mit Trüffelkartoffelstock (Fr. 49.-) oder Cordon bleu schwanken, erklärt uns die freundliche und überaus kompetente Servierdame, was es alles ausserhalb der Karte tagesfrisch im Angebot hat. Zum Beispiel eine Spezialität, Schweinsfilet mit Rohschinken und Scheiben von butertzartem Luma-Pork-Bauchspeck, dessen intensives Aroma mit jedem Bissen besser wird. Begleitet wird diese Entdeckungsreise durch die Geschmackswelt von Spargeln und Kartoffelkühlein (Fr. 58.-). Heute frisch gebe es auch Kalbsleberli mit Butterrösti (Fr. 38.-). Wer könnte da widerstehen? Wir nicht. Vorerst delectieren wir uns aber am Gruss aus der Küche, einem Rauchlachsraviolo und Fenchelsalat mit frischem Dill sowie dreierlei Butter zum krossen Brot, auf das wir ein paar Tropfen von Nicola di Capuas Rosmarin-Olivenöl träufeln, das auf dem Tisch steht. Es folgt eine kräftig mit Ingwer gewürzte und mit Zitronengras aromatisierte Currysuppe, bei der es einem buchstäblich warm ums Herz wird (Fr. 16.-). Bei «Marcos Salatkunst», einem Glasteller voller Salatkreationen, jede speziell abgeschmeckt und aufs Sorgfältigste zubereitet – die Karottenstreifen sind leicht angedämpft und präzise bissfest –, isst nicht nur das Auge mit, am Schluss bleibt nicht mal eine kleine Linse zurück.

Auf der sorgfältig zusammengestellten Weinkarte sind die Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien und Österreich vertreten, mit Namen, die noch nicht in aller Munde, aber eine Entdeckung sicherlich wert sind. Eine kleine, exquisite Auswahl gibt es glasweise oder in halben Flaschen. Nachdem wir uns bereits zum Einstimmen mit dem Epesses von Luc Massy wohlfühlten und vorerst dabei geblieben

sind (Fr. 46.-), wechseln wir zum Noblen Blauen von Jürg Saxer aus Neftenbach, der auch glasweise ausgeschenkt wird (Fr. 8.-) und den Hauptgang hervorragend begleitet. Eine erfrischende Kugel Sauerrahmglace in Bioqualität mit Mandel- und Baumnußkrokant (Fr. 8.-), elegant auf einer Schiefertafel serviert, rundet ein begeisterndes Mahl ab. **hzw**

Gerbergasse 6, 8302 Kloten
Fon 044 814 26 52
www.rias.ch
mo-fr 11-14.30 & 17.30-23 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), sa & so geschlossen
sowie vom 22. Juli bis 4. August und
23. Dezember bis 12. Januar
HG Fr. 33-58

h m t v

 **Kloten, Stadthaus, Linien 731, 733**
Genuss pur auf dem Lande: Rang 8

Lindau

Rössli

Ungekünstelt und souverän

Rolf Grobs Ziel als Koch und Gastgeber ist einfach: Von seiner Küche sollen sich alle Leute angesprochen fühlen. Was schwierig ist, denn das soll unter einem Dach stattfinden. Doch in seinem «Rössli» in Lindau hat er das mit Bravour hinbekommen. Im Dorf-Bistro lässt er traditionelle, eher einfachere Geschichten servieren, im Gourmet-Restaurant wünschen sich seine Gäste kreativ-anspruchsvollere Gerichte.

Uns gefällt schon, dass man auch an einem Samstagmittag in den Genuss von Rolf Grobs «Visionen einer Leidenschaft» kommen kann. Doch das scheint sich herumgesprochen zu haben, schaut man sich im feinen Restaurant ein bisschen um. Wir sitzen an einem der runden Tische mit gestärktem Stoff, die Kerzen sind angezündet, in den Glasvasen sind kurzgeschnittene bunte Tulpen eingestellt. Zwei kleine Cornets mit Tatar werden zur Einstimmung gebracht. Wir haben uns längst in der Weinkarte verguckt. Was für eine tolle Auswahl! Man kann Gutes aus der Gegend entdecken, von den Stammes aus Thayngen etwa oder von den Zahners aus Truttikon. Es sind Weine der Hutins in Dardigny (Genf) gelistet oder jene von der Tenimento dell'Ör in Arzo und von der Tenuta San Giorgio in Cassina d'Agno im Tessin. Man könnte sich einen der gereiften französischen Rotweine leisten, den Pauillac Château Pibran 1989 aus dem Bordelais (Fr. 140.-) oder den Pignan 2003 von Château Rayas im Châteauneuf-du-Pape (Fr. 145.-). Wir bestellen