

2018
2019

ZÜRICH GEHT AUS!

Die schönsten Tische im Grünen und mit toller Aussicht
Wo es die beste italienische Küche gibt – ob einfach oder edel
Gemütlich geniessen in den Quartieren und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die aufregendsten Trendsetter und die bewährten Institutionen
Wo die interessantesten Japaner und Thais zu Tisch bitten
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

200
RESTAURANTS NEU
GETESTET



einer inspirierenden Auszeit in Südafrika) im Januar 2018 im «Hirschen» in Grüningen einen fulminanten Neustart hingelegt haben. Nach einer sanften, gelungenen Renovation.

Die schlanke Speisekarte gefällt auf Anhieb. Unter den Vorspeisen finden sich neben verschiedenen Salaten auch Tapas, Tataki vom Bio-Lachs oder gebratene Speck-Zwetschgen. Dann gibt es acht Hauptgänge, zwei davon vegetarisch, zwei mit Fisch wie etwa eine Lachstranche mit Calamares. Zum verlockenden Dessertangebot gehört eine Bitterschokolademousse ebenso wie die Käseauswahl aus dem Zürcher Oberland.

Die Weinkarte führt von Grüningen über den Zürichsee und das Klettgau quer durch Europa bis nach Südafrika. Zwar fehlen die Jahrgänge – dafür gibt es für jede Flasche neben dem Restaurant- auch einen Mitnahme-Preis «über die Gasse». Uns schmeckt der lokale Johanniter von Daniel Müller aus Grüningen (Fr. 4.80/dl) als Aperitif gut, dann aber auch der kräftige Pinot noir Oineus von Boris Peter in Eglisau (Fr. 56.–). Er begleitet erst eine feine Geisskäsémousse, zu der die karamellisierten Nüsse perfekt passen. Ein ausgesprochen schmackhafter Einstieg ist die hauchdünn geschnittene Wildschwein-Coppa aus Sent im Untereggadin (Fr. 8.–). Aussen knusprig und innen saftig präsentiert sich die Entenbrust (Fr. 38.–) mit schön abgestimmter Orangensauce und ausgezeichneten hausgemachten Mohnspätzli. Sehr gelobt wird an unserem Tisch auch der «Hirschen»-Burger, selbstverständlich von Hirschfleisch. Dazu gehören nicht nur knackige Pommes frites, sondern auch ein Schälchen hausgemachtes

Ketchup, das uns mit seiner fruchtigen Süsse besonders gefällt. Ein letztes Ausrufezeichen setzt die Küche mit der verführerisch guten Zitronen-Pannacotta (Fr. 8.–) und auch mit der sehr gelungenen Mousse aus Bitterschokolade mit kandierten Orangen. *hjk*

Stedtligass 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 11.30–14 & 18–22 Uhr, dazwischen kleine Karte),
mi geschlossen sowie
23. Juli bis 15. August
HG Fr. 24–38

h m s t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 15

Kloten

Rias

Ein sicherer Wert

Hansruedi Nef hat in vielen Jahren geduldiger und leidenschaftlicher Arbeit das «Rias» zu einer Top-Adresse in der Flughafenregion gemacht. In seinem schmucken Bistro mitten in Kloten kocht er klassische Gerichte und reichert die Karte je nach Saison mit pfiffigen Variationen an. Er will, dass seine Küche möglichst viele Leute anspricht, und serviert ihnen deshalb zunächst einmal hervorragend gemachte Hausmannskost. Sein Hackbraten mit Kartoffelstock ist der ganz grosse Renner, aber auch das zwei Nächte geschmorte Kalbsbäggli oder das angeblich beste Cordon bleu sind von der Karte nicht wegzudenken.

Hansruedi Nef kann aber auch anders. Die Makrele mit Rettich, Quitte und Kastanie ist eine raffinierte Vorspeise



Geeren, Gockhausen

(Fr. 28.–), aber auch die knusprigen Kalbsmilken auf Lauch mit einer kräftigen Sauce (Fr. 18.–) gefielen uns ausserordentlich. Wir sassen an einem der ersten warmen Tage auf der kleinen, schmucken Terrasse und freuten uns an den Flaacher Spargeln, die von einem auf der Haut gebratenen Zanderfilet begleitet waren – auch dieses Gericht ein Volltreffer (Fr. 39.–). Wie es sich in der Flughafengemeinde gehört, nennt Hansruedi Nef seine drei Mittagsmenüs Economy (Fr. 22.50), Business (Fr. 32.50) und First Class

(Fr. 42.50). Sie finden regen Zuspruch bei vielen Stammgästen aus der näheren und weiteren Umgebung. Die gute Stimmung, die hier herrscht, beruht auch auf einer ausserordentlich freundlichen Servicebrigade, die die Gerichte des Chefs kompetent erläutert und bei der Auswahl der Weine gerne hilft. Unpräzise und trotzdem hilfreich, so gehört es sich für den Service im gepflegten Bistro.

Hansruedi Nef hat seinen Erfolg hart erarbeitet und wohl verdient. Die Flughafenregion darf sich glücklich schät-

VERSPRECHEN 10/10

**PURE LEAF IST
PURE LIEBE
ZUM TEE**



**PURE
LOVE
FOR
TEA**



NATÜRLICH, EINFACH TEE



Löwen, Nänikon

zen, einen so sicheren Wert in ihrer Mitte zu finden.

pw

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 17. Juli bis
6. August und 24. Dezember bis 13. Januar
HG Fr. 31-59, Menü ab Fr. 75

h m t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 3

Nänikon

Löwen

Königliche Kombinationen

Von aussen entspricht alles den Erwartungen, die auf einen altehrwürdigen Landgasthof tippen lassen: ein Riegelhaus mit Geschichte, 1780 erbaut, fein renoviert. Beim Näheretreten über den Garten die erste Überraschung: Statt eines Forellenbeckens steht da ein sehr grosses Aquarium – falls man das bei diesem Ausmass überhaupt noch so nennen kann –, in welchem grosse Kois und Störe schwimmen. Was neugierig macht, wie es wohl drinnen im Gasthaus weitergeht. Carmen Stalder, eine herzliche Gastgeberin, begrüsst die Gäste in der familiären Gaststube mit nicht übertrieben vielen

Tischen. Nachdem wir Platz genommen haben, werden wir nach unseren Aperitifwünschen gefragt. Wir bestellen einen Hausapéro mit Schaumwein, Erdbeeren und Holunderblüten sowie ein Glas vom gemischten Satz Ein Quantum von Florian Schumann (Fr. 10.70). Dass es einen so aussergewöhnlichen Wein im Offenausgang gibt, ist eine weitere Überraschung an diesem Frühlingsabend.

Der Service bringt ein paar Häppchen, hausgemachte Petersilien-Brennnessel-Focaccia und einen Sesam-Laugen-Knopf mit aufgeschlagener Butter und einer Chorizo-Creme. Dazu ein kleines Stück Kalbs-Schwartemagen und eine Art Windbeutel mit Stilton und einem Chip von Lardo di Colonnata. Ein fulminanter Auftakt. Die Speisekarte offenbart auf den ersten Blick, dass im «Löwen» mit Lust aus unterschiedlichen Kulturen kombiniert und offensichtlich Wert auf Saisonalität gelegt wird. Es gibt ein Degustationsmenü, das jede Woche neu komponiert wird, und eine kleine A-la-carte-Karte. Das Menü in vier Gängen zu 115 Franken lässt sich auch auf sechs Gänge (145.–) oder acht Gänge (Fr. 175.–) erweitern. An diesem Abend hätte es Melone mit Culatello di Zibello, Burrata und Näniker Bachkresse gegeben. Dann eine Kokossuppe mit weissem

Spargel, Borretschwurzel, pochiertem Ei, Jakobsmuschel und Bottarga, gefolgt von Mai-Morcheln, Carabineros und asiatischem Mangoldsalat. Schliesslich ein Tagesfisch – es wäre ein Loup de mer gewesen – und als Hauptgang ein irisches Blackmorgan-Angus-Weiderindsfilet mit Entenlebercreme, grünem Feldspargel, Sommertrüffel und Belugalinsen. Zum Abschluss Käse vom Wagen und eine Dessert-Assemblage.

Wir haben uns à la carte für ein Rauchfisch-Mosaik mit Wildspargel entschieden, mit Wasabi-Panna-cotta und einem Sushireis-Cracker sowie – in unseren Augen das Highlight der Kombinationslust von Stephan Stalder – Kalbskutteln in asiatischem Red Curry mit grilliertem Pulpo, asiatischer Stangenaubergine und Sepiacrostini. Als Hauptgang haben uns ein Stück Filet vom Zürcher Oberländer Weidekalb mit einer Felsenlanguste und Yuzu-Gnocchettini sowie ein Emmentaler Frühlingslamm mit einem Erbsen-Green-Curry-Risotto sehr positiv überrascht. Wir müssen dazu sagen, dass wir bei Risotto in der Regel keinen Spass verstehen und wir wirklich guten Risotto als eine der grossen Herausforderungen in der Gastronomie anschauen; dieser Risotto hat uns aber in der Kombination von asiatischer Schärfe und klassischer Sämigkeit sehr überrascht, und wir geben zu: Es muss nicht immer die klassische Version sein. Beim Wein haben wir uns für ein Glas Pinot noir Nobler Blauer von Nadine Saxer (Fr. 9.60/dl) entschieden. Die Karte bietet eine schöne Auswahl an bekannten und weniger bekannten Namen aus den wichtigsten Weinbaugebieten Europas. Auch eine tolle Auswahl an Flaschen in halber Grösse.

Auf die Käseauswahl haben wir verzichtet und uns eine Dessert-Assemblage geteilt. Nach einer Zitronen-Tartelette und einem Bergamotte-Sorbet als Pre-Dessert wurde uns nochmals das ganze Können der Küche präsentiert, vom geeisten Honig über ein exotisches Parfait und Mandelsüssigkeiten bis hin zu einem Schokoladenmoussetörtchen mit Eierlikörcreme – ein wunderbarer Abschluss.

tw

Zürichstrasse 47, 8606 Nänikon-Uster
Fon 044 942 33 55
www.loewen-naenikon.ch
di-fr 11.30-14.30 & 18-23,
sa 18.30-23 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr),
mo, sa-mittag & so geschlossen
sowie 29. Juli bis 12. August,
7. bis 21. Oktober und 23. Dezember
bis 6. Januar
HG Fr. 48-58, Menü ab Fr. 115

h m t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 6

Oberstammheim

Gasthof zum Hirschen

Konservierung des Besonderen

Die überraschend kleinen schwarzen Schafe des benachbarten Bauernhofes muss man sich anschauen – vielleicht zwischen zwei Gängen. Eine alte Rasse, früher in Ostpreussen und dem Baltikum heimisch, inzwischen fast verschwunden, hier aber anzutreffen. Oberstammheim übt sich eben seit je in der Konservierung des Besonderen. Wozu ja auch der «Hirschen» gehört, ein ehrwürdiges Landgasthaus, das mit Fachwerk, Garten, Terrasse und beachtlicher Küche punktet. Und das an diesem Sonntag geflutet wurde mit Gästen, darunter eine Geburtstagsgesellschaft, die unter dem schattenspendenden Baum tafelte, wie es in der Provence nicht hübscher hätte sein können. Und trotz so vielen Aufgaben bekam der Service doch alles auf die Reihe, brachte unter Aufbietung ehrlicher gemeinter Freundlichkeit Süssmost und Eistee, wies uns sogar darauf hin, dass wir grünen Spargel sowohl in der Vorspeise als auch im Hauptgang bestellt hatten. Aber weshalb auch nicht, denn im «Hirschen» darf man beruhigt davon ausgehen, dass vieles aus der Region stammt, Mirco Schumacher, Gastgeber und Küchenchef, gibt sich nicht mit Zweitklassigem zufrieden und setzt gern neue Ideen um.

Die Spargelschaumsuppe wurde mit sogenanntem Spargelkonfetti angerichtet (in dünne Scheiben geschnittenes Gemüse), das geräucherte Kundelfingerhof-Forellenfilet mit Hopfensenfsauce und Linsensalat. Als Zutaten zum Risotto gab es Blattspinat, Spargel, Eierschwämmli und gehobelte Belper Knolle, welche den Gang am Ende etwas allzu pfeffrig machte. Pilze fanden sich auch beim zarten Sommerrehbock mit sehr gelungenen Bratkartoffeln. Das überdurchschnittlich gute Brot von einem Stammheimer Bäcker erwähnen wir gern, die regionale Ausrichtung der Weinkarte ebenfalls. All die hier geschätzten Erzeuger aus der Umgebung sind ja eher selten zu finden in den Kellern der Stadtzürcher Restaurants. Blauburgunder und Rauschling von Frei, Chardonnay und sogar eine Cuvée aus Pinot noir, Cabernet Sauvignon und Malbec von Glesti: man kann sich überraschen lassen. Wer lieber international trinkt, muss sich flaschenweise nicht sorgen.