

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





Rias, Kloten

## Forch

### Neue Forch

#### Auf Zambellis Terrasse

Es stehen feine Autos vor und hinter dem Haus, und die beiden nicht wirklich kleinen Parkplätze sind voll. Das Ristorante «Neue Forch» an der alten Forchstrasse brummt. Der Wirt, Renato Zambelli, scheint vieles richtig zu machen, um nicht gleich zu sagen: alles. Jedenfalls wissen die drei Herren am Nachbartisch auf der ausgebuchten Terrasse bereits im Voraus, was sie heute Spezielles erwartet: Riccio di mare, Seeigel, und edler Rombo, Steinbutt, von der Grösse her ausreichend für einen ganzen Tisch hungriger Männer. Später, nach dem Essen, unterhalten wir uns kurz mit ihnen über den kleinen Ornellaia, den Le Serre Nuove, ob nun der 2015er von ihrem oder der 2016er von unserem Tisch momentan den grösseren Genuss biete. Wenn es der Zufall schon will, dass bei einer solch umfangreichen wie gut sortierten Weinkarte an zwei Tischen praktisch der gleiche Wein bestellt und getrunken wird.

Bei den in der Speisekarte gelisteten Paste fatte in casa kommen wir leicht ins Schwitzen, machen hin und her zwischen

Maccheroni mit Tintenfisch-Ragout, Papardelle an Zitronensauce mit Crevetten und Zucchini sowie Ricotta-Gnocchi auf Erbsencreme. Und wählen dann einmal mehr ganz klassisch die offene Lasagne mit einer Bolognese und Büffelmozzarella sowie die Agnolotti mit Kalbfleisch-Mortadella-Füllung an einer Salbeibutter und sind hochzufrieden. Der Holzkohlegrill spielt in der «Forch» eine gewichtige Rolle, beim Fisch (Wolfsbarsch, Polpo) wie beim Fleisch (Lammkoteletts, Entrecôte, Rindsfilet, Kalbskotelett). Ebenso an unserem Tisch. Mit dem wunderbar nach Meer riechenden Teller voller Crostaci alla griglia, Hummerschwanz, Scampi und Riesencrevetten (Fr. 36.–). Und dem dünnen, aber nicht zu dünnen, vom Grill gezeichneten, saftigen Kalbspaillard mit reichlich gehobelttem Parmesan über dem Rucola (Fr. 42.–). Die Alternativen zum Grill zählen ebenfalls zu den Bestsellern des Hauses, ob Hackbraten (Kalb und Geflügel) an Trüffelsauce oder das panierte, dünne Kalbskotelett, das wegen seiner Grösse «Elefantenoher» genannt wird. Die Beilagen, Frühlingkartoffeln mit Rosmarin, gratinierte Polentaschnitte, Trockenreis, Spinat mit Peperoncini oder Zucchini und Auberginen vom Grill werden separat verrechnet.

Wir sitzen heute zwar draussen auf der Terrasse, die «Neue Forch» hat aber auch eine innere Ausstrahlung. Für das stilvolle Ambiente des Ristorante war der Zürcher Architekt Stefan Zwicky besorgt, der untr anderem auch die Schweizer Botschaft in New Delhi eingerichtet hat.

wm

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 Uhr (Küche 11.30–13.30 &  
18.30–21.30 Uhr), sa-mittag  
& so geschlossen sowie  
Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 30–66

h m t v

Verführung auf Italienisch – edel:  
Rang 7

### Wassberg

#### Panorama mit Klassikern

Bei der telefonischen Reservation hatten wir darauf hingewiesen, dass wir zu zweit kämen und mit einem Hund. Sehr sympathisch die Reaktion: bei unserer Ankunft steht unter dem Tisch bereits der Aperitif für unseren vierbeinigen Begleiter bereit, ein Napf mit Wasser. Das passt zur familiären Atmosphäre im «Wassberg», wie der Service, der während unseres Besuchs immer freundlich und unkompliziert bleibt. Die Sicht auf den Greifensee, das Zürcher Oberland und schliesslich bis zum Säntis ist prächtig. Entsprechend grosszügig angelegt ist die Terrasse mit ihrem Kinderspielplatz. Heute liegt allerdings Schnee – immerhin liegt das Restaurant auf 699 m ü. M. Das geräumige, bis zum Dach hin offene Restaurant bietet neben viel Panorama auch viel Platz. Die Karte ist kompakt gehalten: Züri-Geschnetzeltes, Wiener schnitzel, Entrecôte vom Weiderind, Forellenfilets oder, hier beinahe schon exotisch, Käserahmspätzle mit Röstzwiebeln und Apfelmus. Dazu sind etwa 30 Weine im Angebot, 10 davon auch im Offenausschank. Wie etwa der Cèilde-Perdrix-Schaumwein von Grillette oder der gehaltvolle Verdejo Marqués de Griñon (Fr. 8.40/dl). Bei den Weissen ist Schwarzenbach aus Meilen mit einem Sauvignon blanc, einem Räuschling und einem Rheinriesling vertreten. Unter den Roten wählen wir Nadine Saxers Der Besondere, einen Neftenbacher Blend aus Pinot noir, Regent und Dornfelder (Fr. 60.–) der sich ausgesprochen gut trinkt. Als gute Wahl erweist sich auch die Vorspeise, eine kleine Portion der Forellenfilets, die wir uns teilen (Fr. 37.–).

Der Fisch ist auf der Hautseite in Mandelbutter gebraten und auf einem Bett von Blattspinat und Kartoffeln hübsch angerichtet. Danach geht es in die Vollen – wir haben uns für das Wienerschnitzel vom Oberländer Kalb (Fr. 42.50) und für das «Wassberg»-Cordon-bleu (Fr. 46.50) entschieden, beide sind von respektabler Grösse, sehr dunkel gebraten und recht schwere Kost. Als Beilagen gibt es grob gewürfeltes Kartoffelsalat mit feinem Dressing und knackige Züri-Frites. Weil wir schon am Übertreiben sind, teilen wir uns zum Schluss noch eine Portion Kaiserschmarrn (Fr. 12.50). Leider geht dazugehörige Apfelmus vergessen. *hjk*

Wassbergstrasse 62, 8127 Forch  
Fon 043 366 20 40  
mo-fr 6.30–22, sa & so 7–22 Uhr  
(Küche 11.30–13.30 & 18–21 Uhr,  
dazwischen kleine Karte), geschlossen  
27. Dezember bis 13. Januar  
HG Fr. 29.50–52

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 11

## Grüningen

### Hirschen

#### Winterthur zu Gast

Irgendwas scheint dran zu sein, dass es Winterthurer Restaurateure, deren Lokal auf Berg endet, in ferne Gefilde zieht. Die «Taggenberger» nach Neuseeland und die «Goldenberger» nach Südafrika. Karin und Stefan Erni sind nach einem Jahr in Südafrika wieder zur hiesigen Gastronomie zurückgekehrt, diesmal aber nach Grüningen. Das wunderschöne mittelalterliche Städtchen soll in Zukunft verkehrsentlastet werden. Dazu will Stararchitekt Santiago Calatrava eine Umfahrung mit Brücke bauen. Wir sind gespannt. Wie auch immer die Umfahrung aussehen wird, der «Hirschen» wird damit zu einem noch schöner gelegenen Ort. Das Gebäude, das schon im 15. Jahrhundert erwähnt wurde, ist imposant. Neben der eigentlichen Gaststube gibt es da die prunkvolle Hirschenstube mit dem mächtigen antiken Buffet, das Landvogt-Stübli mit ebensolchem Buffet, die alte Metzger-Terrasse, eine gemütliche Bar mit Cheminée im Weinkeller. Dortselbst lagern auch einige Flaschen von gleich nebenan, also vom Schloss. Daniel Müller pflanzt dort, genauer gesagt am Schlüssberg bei Binzikon, verschiedene spannende Neuzüchtungen an, Cabernet Cortis und Solaris zum Beispiel. Beim Schloss selber

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 eindrücklichem 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.