

**2017
2018**

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser im Quartier und auf dem Land
Wo genauso gut gekocht wird wie in Italien
Asiatische und orientalische Spezialitäten entdecken
Was die grossen Küchen für Gourmets auftischen
Einkehren direkt am Wasser oder im Grünen
Was die spannendsten Trendsetter Neues zu bieten haben
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

**195
RESTAURANTS NEU
GETESTET**



fräiche und weisser Tomate vermittelt wunderbare Säure und lässt den Fisch in fruchtigem Glanz erstrahlen. Höhepunkt aber ist der Black Cod mit Hefe und Ponzu, eine würzige, komplexe Attraktion. Brot wird, einmal aufgeessen, übrigens nicht automatisch nachserviert. Dafür naht der Fleischgang, der perfekt gegartes Reh enthält, das mit Topinambur (etwas schwach gewürzt) und Guave originell und sehr stimmig abgeschmeckt wurde. Die Süsse wirkt alles andere als dominant, die erdigen Topinamburnoten ergänzen den Gang, auch der Jus gefällt. Satt werden wir auch.

Erdbeere, Shiso und Tonkabohne begeistern als zweites Dessert, auch das erste (Rhabarber, Mohn, Schokolade) ist wunderbar balanciert. Zum Espresso dann noch ein saftiges, unspektakuläres Haselnussküchlein und die Erkenntnis, dass man hier zwar nicht billig ist – wir zahlen pro Person 148 Franken und erhalten dafür fünf Gänge sowie die Kleinigkeiten drum herum –, aber auf einem beachtlichen Niveau. Spitzenküche mit legerem Anstrich könnte man das nennen und nach dem Essen noch Platz in der Freiluftlounge nehmen, eines Digestifs oder einer Zigarre wegen. Oder einfach deshalb, weil es so verdammt gemütlich ist am See in Horgen. *wf*

Bahnhofstrasse 29, 8810 Horgen
Fon 044 725 25 25
www.lo-horgen.ch
di–fr 11.45–14.30 & 18.30–24, sa 15–24, so 11.45–14.30 & 18.30–24 Uhr (Küche 11.45–13.45 & 18.30–21.45 Uhr), mo & sa-mittag geschlossen, so im Winter, über Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 43–57

h m s t v

Seegarten: bei schönem Wetter
mo–fr 11.30–14.30 & 16–23.30,
sa & so 11.30–24 Uhr
(Küche bis 21.30 Uhr)
HG Fr. 27–43

h s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 1

Kilchberg

Chez Fritz

Chez Thomas

Wenn die Sonne scheint und es schön warm ist wie heute, setzen wir uns gerne auf die wunderschöne Seeterrasse vis-à-vis der grossen Schoggifabrik in Kilchberg. Nicht dass das «Chez Fritz» nur ein Schönwetterlokal wäre, nein, man sitzt auch drinnen gut, in der kalten Jahres-

zeit wird sogar das Cheminée angefeuert. Aber wenn wir im Sommer unter den blau-weissen Sonnenschirmen an einem der weiss gedeckten Tische direkt am Wasser sitzen, über den See blicken und an einem Glas Weissen nippen (Aigle Les Murrailles 2015, Fr. 8.50/dl), rückt der Alltag, in dem wir eben noch steckten, innert Minuten ganz weit weg.

Die Karte schreibt Wirt Thomas Krebs seit Jahren in seiner charakteristischen Handschrift, zeichnet da und dort ein Blümchen oder einen Fisch dazu. Zu den Standards gehören an dieser Lage natürlich Fische, auch wenn sie nicht unbedingt aus dem See vor der Terrasse kommen. Zanderfilets meunière, gebraten mit Mandeln etwa (Fr. 41.80), die ganz gebratene Dorade royale (Fr. 43.80) oder kanadischer Hummerschwanz mit Serrano-Schinken (Fr. 44.80; mit zwei Schwänzen Fr. 56.80). Beim Fleisch sind die mit Café-de-Paris-Sauce überbackenen Tournedos de bœuf mit Pommes allumettes (180 g Fr. 56.–; 250 g Fr. 69.–) der Renner, und das seit vielen Jahren.

Da wir am Vorabend üppig geschlemmt haben, riskieren wir heute das «David Gym Well-Aging Menu» von der Tageskarte (Fr. 36.50 für zwei Gänge). Und bekommen voraus einen Salat von jungem Sommerspinat an Himbeerdressing mit ein paar Würfeln Feta und gerösteten Baumüssen. Im grossen, tiefen Teller kommt eine ziemlich grosse Portion Grünzeug. Das rosarote Himbeerdressing gefällt uns gut, und wir putzen den ganzen Salat weg. Als Hauptgang gibt es Würfel von irischem Rindsfilet an einer recht scharfen Curry-Kokos-Sauce, die durch das dazu gereichte Gurken-Raita gemildert wird. Den gebratenen Pak Choi dazu mögen wir sehr, das fein geschnittene «Asia-Gemüse», wohl aus einem grossen Beutel, müsste aber nicht sein. Ordentlich scharf ist auch die Pasta auf der anderen Seite des Tisches. Die Orecchiette aglio, olio e peperoncini sind mit gebratenen grünen Spargeln, Rucola, Datterini-Tomätchen und gehobeltem Parmesan angereichert (Fr. 19.50). Etwas Kühles darf an einem heissen Tag nicht fehlen. Bei uns ist es heute ein kleiner Coupe Romanoff (Fr. 11.80).

Gewiss, Thomas Krebs und sein Küchenchef Adrian Schaffner erfinden hier die Küche nicht neu. Das erwarten wir auch gar nicht. Was im «Chez Fritz» aufgetischt wird, schmeckt, das Ambiente ist sympathisch und angenehm, der Ort



Mönchhof am See, Kilchberg

wunderbar. Mehr brauchen wir nicht, um uns so wohl zu fühlen, dass wir immer wieder hier einkehren. Jeweils spätestens, wenn der Sommer kommt. *hpe*
Seestrasse 195b, 8802 Kilchberg
Fon 044 715 25 15
www.chezfritz.dinning.ch
mo–fr 11–24, sa 14–24, so 11–23 Uhr
(Küche 11.45–13.45, so bis 14.45 & 18.30–21.45 Uhr, kleine Nachmittagskarte), sa-mittag geschlossen & so von Oktober bis März sowie ganz zwei Wochen im Februar
HG Fr. 29.80–69

h m s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 3

Mönchhof am See

Fischer Wind

Es wurde Zeit für frischen Wind am See in Kilchberg. Viel Schlechtes hatte man in den letzten Jahren über den «Mönchhof am See» gehört und gelesen. Wir wollen diese Geschichten nicht mehr aufwärmen, sondern schauen, wie es heute ist an diesem schönen Plätzchen direkt am See.

Es ist einer dieser frühen Sommertage im Mai, und sicherheitshalber rufen wir erstmal an. Nein, eine Reservation sei nicht nötig, erfahren wir, «wir haben genug Platz». Tatsächlich: bei 350 Outdoor-Plätzen findet man auch am schönsten

Mittag problemlos Platz. Einen Innenbereich gibt es nicht mehr, unter dem Dach des Häuschens gibt es lediglich eine Bar. Aber es gibt grosse, alte Kastanienbäume und Sonnenschirme. Hellblaue Metalltische und -tischchen und hölzerne Festwirtschaftstische und -bänke. Geöffnet sei von Frühling bis Herbst, wenn es nicht regne, heisst es. Es ist logistisch sicher keine einfache Aufgabe, einen so grossen Laden, der komplett wetterabhängig ist, so zu führen, dass die Gäste zufrieden sind. Der Zürcher Gastro-Tausendsassa Michel Péclard hat damit seit Jahren Erfahrung mit seinen Locations «Pumpstation» (seit 1998; 180 Outdoor-Plätze), «Kiosk» (seit 2004; 160 Outdoor-Plätze) und «Fischer's Fritz» (seit 2010; 130 Outdoor-Plätze) in Zürich am See. Ihm traut man zu, das noch eine Schuhnummer grösser zu schaffen.

Uns gefällt es im neuen «Mönchhof am See». Das Essen ist gut, der Service ist nett, die Sonne scheint, wir sitzen am Schatten und haben freie Sicht auf den alten Hafen Kilchberg und auf den See. Klar, der Sommer hat noch nicht richtig begonnen, das Lokal ist längst nicht voll besetzt – die echte Bewährungsprobe kommt erst noch. Doch die Chancen stehen gut, denn das Konzept stimmt. Das

Speisenangebot ist überraschend gross. Es reicht vom Chlöpfer mit Bürlü (Fr. 7.80) bis zum 350-Gramm-Kalbskotelett vom Grill (Fr. 58.-). Die Mundart der Speisekarte ist manchmal etwas bemüht, etwa wenn es den «Pumpispiess» als «Leidis Cöt» (160 g) oder «Tschäntelmäns Cöt» (300 g) gibt (Fr. 20.80/33.80). Der «Pumpispiess» ist eine Spezialität von Péclards «Pumpstation», und es gibt andere Bezüge zu Lokalen der Gruppe wie die «Fischchnuscherli <Fischer's Fritz> mit Tartarssosse» (Fr. 26.50). Es gibt verschiedene Salate, allerlei vom Grill, von «Chalbsbratwurscht» über «Skört Stiiik mit Tschimitschurri» und Pouletspiess bis «Maischolbe». Und «Güggeli im Chörbli» (ganzes Fr. 39.50, halbes Fr. 20.50) mit unterschiedlichen Würzungen.

Einen Moment überlegen wir uns, ob wir so aus Jux das «Bündner Chäsföndü vo dä Sännerei Maran us Arosa mit Bürlü zum Tünklä» (ab zwei Personen, Fr. 29.50 pro Person) bestellen sollen. Aber wir lassen es und bestellen den «Wurst-Chäs-Salat» (Fr. 19.50). Der, in einer Blechschale serviert, ist zwar nicht «wältmeischerlich», wie die Karte verspricht, aber ganz ordentlich. Sehr schön und fein ist das «Mönchhof-Plättli» (Fr. 28.50). Auf einem Holzbrett kommen zwei verschiedene Trockenwürste, etwas getrocknetes Rindfleisch, ein rechtes Stück sehr guter Käse (Alpkäse?), ein hartes Ei (ungeschält), ein paar Radieschen (samt Kraut), ein paar Tomätchen (am Stiel), eine Spreewaldgurke (in der Konservendose) und ein Bürlü. Das ist nicht nur üppig, alles auf dem Brett schmeckt auch sehr gut. Ein anständiges Glas Wein, etwa vom Zürichsee, bekommt man auch dazu. Wir kommen wieder.

hpe

Seestrasse 30, 8802 Kilchberg
Fon 044 715 50 09
www.moenchhof-am-see.ch
mo-so 10-24 Uhr (Küche 11.30-22 Uhr),
bei Regen nicht geöffnet, geschlossen
Oktober bis Mitte März
HG Fr. 6-58

h s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 12

Oberer Mönchhof

Lieblingsgerichte

Abends essen zu gehen, ist schön. Mittags aber macht der Genuss manchmal doppelt so viel Spass – vor allem dann, wenn man um die kombinierten Vorzüge dieser Tageszeit und der Örtlichkeit weiss. Küchenchef Thomas Bischof ist im idyllisch gelegenen

«Oberen Mönchhof» nämlich für eine ebenso kreative wie kluge Speisekarte verantwortlich – und Sonderangebote gibt es zur Lunchzeit auch noch. Gastgeber Adrian Thoma, der auch bei uns zwecks Begrüssung vorbeischaute, weiss ziemlich genau, was man tun muss, um Gäste zum Wiederkommen zu bewegen. Zum Beispiel nett grüssen und auf die Tagesempfehlungen hinweisen. Oder die Gäste mit feinem Brot begeistern. Und wenn wir schon beim Thema sind: Enthusiasmus kommt bereits bei der Lektüre des Angebotes auf, denn man bietet eine Menge Alternativen, ohne sich zu verzetteln.

Damit keiner die Orientierung verliert, sind Lieblingsgerichte des Chefs und von Mitgastgeberin Isabel Scholze ausdrücklich mit einem Stern gekennzeichnet. Ob die selbstgemachten Kalbfleischravioli (Fr. 24.-) darunterfallen, haben wir vergessen, aber wo sonst bekommt man so etwas ausserhalb der gehobenen italienischen Gastronomie? Kalbsleber mit Butterrösti (Fr. 46.-) ist da schon etwas konventioneller gehalten, auch die von uns verzehrten, mit Pinienkernen verfeinerten Melonenschnitze mit Rohschinken und frischem Bärlauch wird man nicht in die Kategorie «ungeheure Kreativität» einordnen können – aber sie schmeckten ausgezeichnet. Richtig verwegen wird es dann bei den Jakobsmuscheln mit Erbsenschaum und Gin Tonic (Fr. 30.-) oder beim Störfilet mit Kaviar und Speckpulver (Fr. 64.-). Auch unsere Kalbsbrust (Fr. 58.-) war nicht ohne, wurde sie doch mit Snow-Crab-Knuspertasche, Pinot-grigio-Sauce, Radieschen und Senfsprossen angeichtet, war perfekt gegart und exzellent gewürzt. Mittags darf man übrigens ein Hauptgericht nach Wahl aus der grossen Karte nehmen, bekommt Vorspeise oder Suppe dazu und zahlt dann nur einen Pauschalpreis von 48.50 Franken. Sofern man nicht eh eines der speziellen Mittagsmenüs nimmt. Abends dagegen sei, so hörten wir, der viergängige «Genuss-Spass» der Renner: Gäste dürfen dazu zwei Vorspeisen und einen Hauptgang sowie Käse oder Dessert frei wählen und zahlen eine ganz und gar spassige Pauschale von 99 Franken.

Wenn wir schon bei der Freude sind: Die haben hier auch die Vegetarier, weil sie etwa Zucchini-Bulgur-Falafel mit Auberginencreme oder selbstgemachte Spinattortellini bekommen. Spass werden aber auch die Weinkenner haben, bekommen sie doch feinen Roussillon-



Die Rose, Rüslikon

Wein der Domaine des Enfants oder coole Österreicher wie den Gobelsburger Riesling vom Urgestein, den wir bis zur Neige austesteten. Und lustig haben es zum guten Schluss auch die Süsszähne, erhalten sie doch, so wie wir, eine hausgemachte, nicht übersüsste Nougatmousse mit frischen Erdbeeren, im Glas serviert (Fr. 9.50). Wenn wir noch hinzufügen, dass es allerlei Parkplätze hat und Veranstaltungsräume und dass der Service konsequent lächelte, wird die Leistung des «Oberen Mönchshofs» beinahe unglaublich.

wf

Alte Landstrasse 98, 8802 Kilchberg
Fon 044 715 40 06
www.moenchhof.ch
mo-so 11-14.30 & 17.30-24 Uhr (Küche
11.30-14 & 17.45-22 Uhr)
HG Fr. 35-69

h m r s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 7

Rüslikon

Die Rose

Ein Ort von Begegnung und Geselligkeit

Wer die «Rose» unterhalb der Kirche in Rüslikon von Kindbeinen an kennt, begleitet jeden Wirtewechsel mit beobachtendem Auge. Mit Tobias

Buholzer und seiner Frau Sabrina ist das erstmals anders. Weil man das Wirtepaar vom «Sankt Meinrad» im Kreis 4, vom «Münsterhof» in der Altstadt und vom «Hirschen» in Eglisau her kennt. Uns freut sehr, welche Souveränität die beiden an der neuen Wirkungsstätte bereits ausstrahlen, mit welcher Selbstverständlichkeit sie hier arbeiten – als wären sie seit Jahren Pächter der «Rose». Dabei haben sie «Die Rose», wie sie nun korrekt genannt werden will, erst im Herbst 2016 übernommen. Buholzers wohnen mit ihrem vierjährigen Sohn im Haus und haben einige Dinge beibehalten, die man von früher her kennt. Den überlangen Löffel, der auf einer kleinen Unterlage aus Schiefer fürs Amuse-Bouche bereitliegt, und die Küche überrascht vor den einzelnen Gerichten mit einer Ouverture, einem vorausgeschickten Mini-Gang, der auf den eigentlichen Teller vorbereiten soll. Wir sitzen in der oberen Etage, an einem der hübsch eingedeckten Tische. Über uns Glaslampen, die wie übergrosse Tropfen von der Kassettendecke hängen, in der Nische eine hellblaue En-Soie-Vase mit buntem Blumenstrauss. Ein einheimischer Vin mousseux wird uns empfohlen (Mathias Bechtel), der Rüsling als Basis hat – ein quirliger