

HEIMAT 3

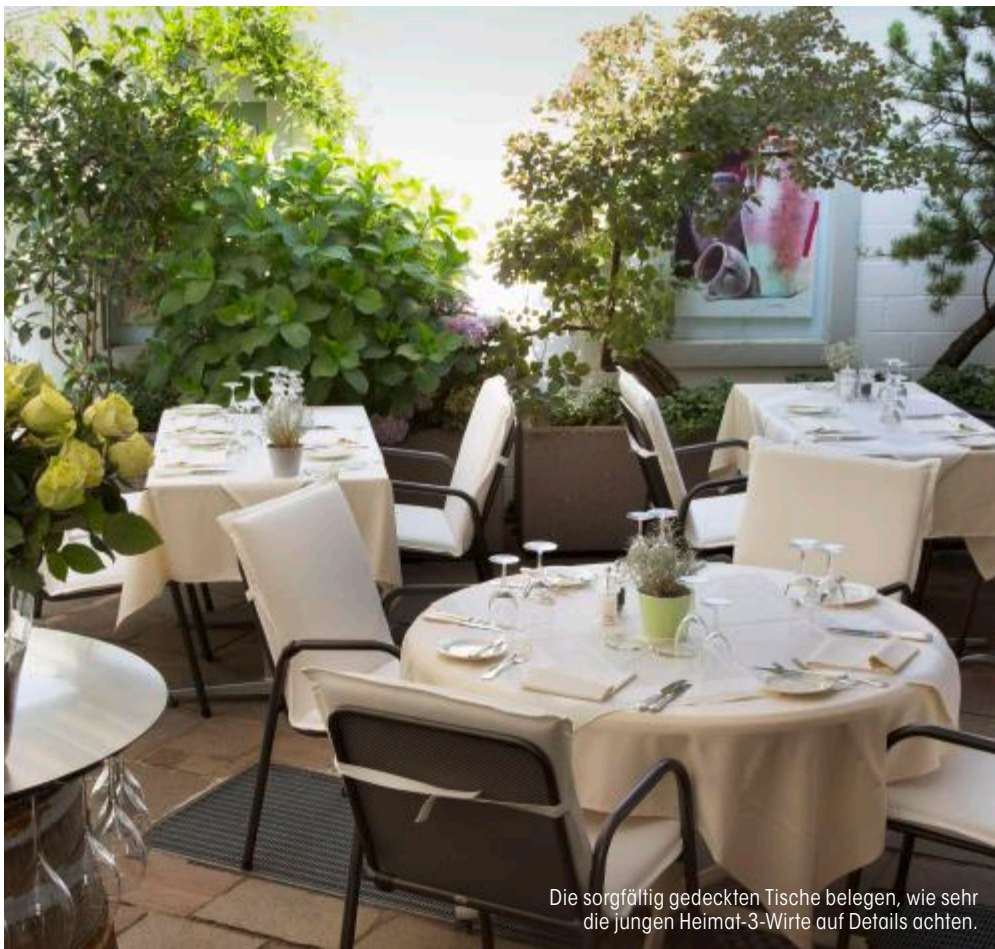
EINFACH SPITZE

Kulinarische Glückseligkeit und ein voller Bauch sind in diesem Lokal garantiert.

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT)
UND THOMAS BURLA (BILD)

FRISCHE MARKTKÜCHE Attila Basa ist Ungar, seine Frau Nina Österreicherin. Und da die beiden jungen Gastronomen in der Schweiz wirteten, heisst ihr Lokal Heimat 3. Es soll die Vorzüge der drei Länder vereinen – mittels österreichischem Schmäh, ungarischer Würze und Schweizer Eleganz. Ein Plan, der voll und ganz aufgeht. Ebenso schlicht wie ausgezeichnet ist der marinierte Saibling (21 Fr.) mit dezenter Süsse, den ein Salatbouquet begleitet. Auch für die Tagliolini mit grünem Spargel, Tomaten und hausgemachtem Pesto (19 Fr.) gibts Applaus.

Vor der Bestellung der Hauptgänge ringen wir lange mit uns: Soll es das Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren (43 Fr.) sein, der Tafelspitz vom Rindshuftdeckel mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse, Rahmspinat und Bratkartoffeln (46 Fr.), die Pouletroulade mit Paprika und Sauerkrautschaum sowie ungarischen Eierteigwaren (36 Fr.) oder das Rindsgulasch mit Tarhonya, den beliebten Graupennudeln (34.50 Fr.)? Wir bestellen schliesslich Tafelspitz und Gulasch. Ersterer liegt im tiefen Teller auf ein wenig Brühe, ist wunderbar mürb und bringt uns seines vortrefflichen Aromas wegen schon wieder in einen Clinch: Sollen wir ihn einfach so essen oder mit der Meerrettichsauce, die vorbildlich cremig ist, aber trotzdem die belebende Schärfe mitbringt? Der Spinat hebt sich deutlich von der üblichen Tiefkühlware ab, die



Die sorgfältig gedeckten Tische belegen, wie sehr die jungen Heimat-3-Wirte auf Details achten.

in dünne Scheiben geschnittenen Bratkartoffeln mit ein wenig Kümmel sind die besten, die wir kennen. Das milde Gulasch – ebenfalls butterzart, weil langsam und schonend geköchelt – liegt in einer gehaltvollen Sauce mit schönem Glanz, die wir mit Brot restlos auftunken.

Neben einer Kugel vom fruchtigen Himbeersorbet (4 Fr.) mit einem sehr gelungenen Verhältnis von Säure und Süsse lassen wir zum Abschluss den Kaiserschmarrn auffahren. Die 15 Minuten Wartezeit lohnen sich: Schon der Duft nach Vanille und Rum, den die berühmte Eierspeise verströmt, ist betörend. Kirschkompott und angenehm säuerliches Apfelmus kontrastieren die wuchtige Leckerei. Dazu passt ein

Glas Tokaji Grand Selection 2013 (10.50 Fr./dl), ein eleganter ungarischer Dessertwein. Die Weinkarte ist fair kalkuliert und bietet Interessantes wie den Gelben Muskateller Ats Selection 2013 (75 cl/49 Fr.). Vom Service fühlt man sich rundum umsorgt.

EBMATINGERSTR. 3 8126 ZUMIKON

TEL. 044 918 04 54 WWW.HEIMAT3.CH

Mo–Fr 11.30–14.30 Uhr und 17–24 Uhr, Sa 18–24 Uhr
Vorspeisen 10–21 Franken, Hauptspeisen 34.50–46 Franken

BEACH THALWIL

EDEL

BRUNCH Das Beach Thalwil in der Seebadi Bürger I hat eine neue Attraktion zu bieten: den berühmten Schober-Brunch, jeweils am Sonntag von 10 bis 14 Uhr. Die Conditorei Péclard im Schober liefert alles, was es für ein ausuferndes Frühstück am Seeufer braucht: Backwaren, Käse, Aufschnitt, Früchte, Cerealien – und natürlich Champagner. Der ist im Preis von 55 Franken pro Person inbegriffen. (ak)

**SEESTR. 56
8800 THALWIL**

TEL. 044 721 03 04 WWW.BEACHTHALWIL.CH

Brunch jeden Sonntag 10–14 Uhr

ROOFTOP

HEINO

BAR Der Apéroklassiker Hugo hängt Ihnen zum Hals raus? Dann versuchen Sie es mal mit Heino! Der Sommerdrink, eine Kreation von Rooftop-Barchefin Jennifer Ann Hunziker, verbindet die erfrischenden Aromen von grünem Apfel und der asiatischen Zitrusfrucht Yuzu. Aufgegossen wird er mit Soda und Champagner. Gurke, Minze und eine Erdbeere runden das Vergnügen ab. (ak)

**BAHNHOFSTR. 74
8001 ZÜRICH**

TEL. 044 400 05 55 WWW.000-ZH.CH

Mo–Mi 9–24 Uhr, Do 9–2 Uhr
Fr–Sa 9–open end, So 10–22 Uhr

Anzeige



Toast med hemlagad skagenröra

SCHWEDISCHES SOMMERBUFFET

1. Juli – 12. September 2015
à discretion ab 45.– im Au Premier

Au Premier

RESTAURANT, BAR, GALERIE BAHNHOFPLATZ 15, 8001 ZÜRICH // T +41 44 217 15 55
BANKETT, KONFERENZ WWW.SMÖRGASBORD.CH // INFO@AU-PREMIER.CH

30
Jahre
Jubiläum

REKLA S&S

Nordea

kontiki