

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





Coco

C

Cantinetta Antinori

Familienübergreifender Genuss

Die Familie Bindella und die Familie Antinori pflegen beide eine Leidenschaft für gutes Essen und guten Wein. Aus dieser Gemeinsamkeit entstand in den 1950er Jahren eine Zusammenarbeit und später die «Cantinetta Antinori» an der Zürcher Bahnhofstrasse in Anlehnung an die erste «Cantinetta Antinori» in Florenz.

So schön es im mit viel dunklem Holz getäfelten Speisesaal auch sein mag, man legt den Besuch des Restaurants mit Vorzug auf einen schönen Tag. Denn an einem der Tische auf den Pflastersteinen vor dem Haus in den Abend hinein verhockend, essend, sich unterhaltend, lachend, trinkend, geniessend, wird nachvollziehbar, warum sich einige Politiker eine Mediterranisierung Zürichs wünschen. Darum greifen wir am ersten warmen Tag der Woche zum Telefon und reservieren noch für denselben Abend. Kurz nach halb sechs treffen wir ein. Zum Essen ist es noch zu früh, obwohl von 11.30 bis 22.30 Uhr durchgehend warme Küche serviert würde. Uns steht der Sinn eher nach

einem Aperitivo. Der Rosé Spumante der Marchese Antinori (Fr. 14.–/dl, Fr. 85.–/Flasche) bietet sich an und beweist sich mit seiner Leichtigkeit als genau richtig in der lauen Spätnachmittagssonne. Bald mögen wir auch einen Happen dazu einnehmen, namentlich Bruschetta (Fr. 14.–), lauwarmes Grillgemüse (Fr. 17.–) und den Klassiker aller italienischen Vorspeisen, Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum (Fr. 17.–). Auch das Olivenöl, das sich in allen drei Antipasti reichlich wiederfindet, stammt aus dem Hause Antinori und wird von uns gnadenlos mit Weissbrot aufgetunkt.

Je tiefer die Sonne, desto stärker unser Hunger. Wie gut, dass bald Nachschub folgt: Spaghettini alle vongole (Fr. 33.–) und all'aglio, olio e peperoncino (Fr. 24.–). Ob wir eine halbe Portion möchten, hat uns der Kellner bei der Bestellung gefragt. Wo er denn hindecke, haben wir geantwortet. Für allfälligen Foodwaste besteht keine Gefahr. Wir verschlingen unsere Pasta mit einem selten grossen Appetit, saugen die Aromen förmlich auf. Seine nächste Frage, ob es geschmeckt hat, erübrigt sich. Wie könnte es auch anders sein, wenn schlicht gehaltene, toskanische Küche in solch exzellenter

Ausführung auf den Tisch kommt – und dann erst noch in der zauberhaften Kulisse der Innenstadt. Ls

Augustinergasse 25, 8001 Zürich
Fon 044 211 72 10
www.cantinetta-antinori.com
mo–sa 11.30–23.30 Uhr (Küche bis 22.30 Uhr), so 11.30–22.30 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr)
HG Fr. 24–62

h m s t v

Zürcher Institutionen: Rang 6

Casa Ferlin (Chiantiquelle)

Wie früher

Nichts gegen innovative Küche, neue Zubereitungsarten und Kreationen, wie man sie vorher noch nie geschmeckt hat! Aber es gibt Tage, da will man keine Experimente, sondern zum Beispiel Gerichte mit Rahm und Butter wie früher, als noch nicht die Kalorien jeder Zutat gezählt wurden. An solchen Tagen gehen wir zum Beispiel ins «Casa Ferlin». Da scheint fast alles gleich geblieben zu sein wie eh und je. Das Interieur ebenso wie das Essen. Es wird immer mal wieder etwas geschnödet über das Traditionslokal beim Stampfenbachplatz, doch uns hat es noch jedes Mal geschmeckt dort.

So auch bei unserem letzten Besuch. Es war an einem grau verhangenen Tag im Winter, und uns stand der Sinn nach Soul Food. Die Karte listet zahlreiche Gerichte auf, viel Platz braucht sie dafür nicht, da sie auf lange Erklärungen verzichtet; eine Zeile pro Gericht reicht völlig. An jenem Tag mussten wir gar nicht lange schauen, denn wir wussten schon im Voraus, welche Sünde wir wählen würden. Weder nach Fisch (zum Beispiel Seezunge vom Grill oder Müllerart, Fr. 68.–) oder Meeresfrüchten (wie Scampi an Champagnersauce, Fr. 73.–), noch nach Fleisch (etwa Bistecca fiorentina, Fr. 65.–, oder Kalbsnieren mit Salbei, Fr. 44.–) stand uns der Sinn, sondern nach den Pappardelle del padrone (Fr. 44.–; halbe Portion Fr. 26.–), wie dieses Pasta-Gericht auf der Karte ohne weitere Erklärung annonciert wird. Es handelt sich dabei um breite hausgemachte Nudeln an einer Rahmsauce mit Gänseleber und Steinpilzen. Wie das duftet, wie die frischen Nudeln mit dieser Sauce dem Gaumen schmeicheln! Genau das, was wir an diesem Tag gebraucht hatten. Und ein typisches Gericht für dieses Restaurant, wo man noch kocht wie früher.

Da wir wussten, was auf uns zukommt, haben wir uns bei der Vorspeise zurückgehalten und uns mit einem Thunfischcarpaccio (halbe Portion Fr. 26.–, ganze Fr. 50.–) beschieden. Dieses war nicht so dünn geschnitten und so kalt, dass es am Teller klebte und nach nichts schmeckte, wie es bei diesem Gericht allzu oft vorkommt. Die festen Scheiben des Fisches waren mit etwas Vinaigrette beträufelt, mit Zwiebelringen, Kapern und etwas rosa Pfeffer bestreut, und dazu gab es Toast. Auch die Dessertliste ist lang im «Casa Ferlin». Wir nahmen weder Zabaione mit Marsala noch Caramelchöpfli, weder Panna cotta noch Ananas mit Kirschen, sondern eine wunderbare, hausgemachte Cassata (Fr. 15.–), die auf einem üppig dekorierten Teller serviert wurde.

Das «Casa Ferlin» ist so ein Lokal, in dem, über den Daumen gepeilt, etwa 90 Prozent Männer sitzen, und auch am Mittag steht auf fast jedem Tisch Wein. Es gibt eine rechte Auswahl an guten und sehr guten Weinen vor allem aus Italien, aber auch ein Château Mouton-Rothschild 2005 wäre – zu einem vierstelligen Preis – zu haben. hpe

Stampfenbachstrasse 38, 8006 Zürich
Fon 044 362 35 09
www.casafertlin.ch
mo–fr 11.30–16 & 18.30–24 Uhr (Küche 11.30–14 & 18.30–22 Uhr), sa & so geschlossen sowie 15. Juli bis 16. August und Weihnachten/Neujahr HG Fr. 30–70

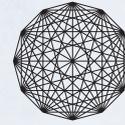
h m r v

Zürcher Institutionen: Rang 2

Coco

Grill surprise

Schnäderfrässige gehen lieber an der versteckten Oase am Paradeplatz vorbei. Denn das «Coco» verlangt seinen Gästen eine gewisse Spontanität ab, die Fähigkeit, sich auf das Konzept einzulassen. Eine Speisekarte gibt es nicht, sondern lediglich die Wahl zwischen verschiedenen Fleischstücken und Fischarten als Hauptgang. An diesem Abend sind das Entrecôte, Sirloin, Rib-Eye-Steak, Rindsfilet und Mönchsfisch. Selbstverständlich bereitet Sandro Flury's Küchenteam den Fünfgänger auf Wunsch auch vegetarisch zu. Wir sind neugierig, ob das Überraschungsmenü auch ohne Fleisch zu überzeugen vermag in einem Restaurant, in dem sich alles um den Grill dreht. Darum wählen wir einmal die normale Variante mit Filet und einmal das Menü sans. Zuerst einmal erreicht uns jedoch der Aperitif,



PAVILLON



Jack Daniel's auf Eis (Fr. 12.-), zusammen mit einer himmlischen Apéroplatte bestehend aus geröstetem Weissbrot, Rauchspeck, Fenchelsalami, Butter, Oliven und köstlichen getrockneten Tomaten.

Kaum haben wir den Schmaus verzehrt, wischt eine Kellnerin elegant die Krumen vom Tischtuch, während eine andere Wasser nachschenkt. Wir sind beeindruckt vom gleichermassen zuvorkommenden wie unverkrampften Service. Auch der Shabby-Chic-Stil, in dem das Lokal eingerichtet wurde, gefällt – wohl nicht nur uns, denn allmählich füllen sich die Plätze. Leider ist es für den bezaubernden Garten noch zu kühl, aber drinnen lässt es sich ebenfalls angenehm speisen mit direktem Blick in die offene Küche. Nun aber gilt unser Augenmerk der ersten von drei Vorspeisen: Schwertfisch Tataki, beziehungsweise mariniertes Tofu, auf gebratenem Senfkohl und Wasabi-Kartoffelstock. Während der Schwertfisch die perfekte Balance zwischen krosser Kruste und rohem Innenleben hält, passt der sehr süsse Tofu nur bedingt zu den Röstaromen des Senfkohls und der dezenten Schärfe des Pürees. Der nächste Gang, Lamm-Baba-Ganoush-Fleischtomate, stösst erneut auf Begeisterung, diesmal auch in der Vegi-Variante, bei der das Lammkotelett gegen eine mit Couscous gefüllte Filoteigrolle ausgetauscht wurde. Der Star des Gerichts ist ohnehin die saftige, geschmorte Tomatenscheibe. Die dritte Vorspeise gehört im «Coco» zum Standardprogramm und besteht aus einem Korb voller knackiger Rohkost, einem gekochten Ei und einem hausgemachten Mayonnaise-Dip. Nach gut einem Drittel des Korbes haben wir unseren täglichen Vitaminbedarf gedeckt und sind bereit für den Hauptgang.

Das butterzarte, auf den Punkt grillierte Fleisch zergeht auf der Zunge. Die knackigen, rahmigen Gartenerbsen und die knusprigen Bratkartoffeln passen perfekt dazu, genauso wie zu den delikaten Artischocken und dem köstlichen gerösteten Blumenkohl, die auf dem vegetarischen Teller gelandet sind. Unsere Hauptgerichte schmecken so gut, dass wir glatt die separat dazu gereichten Saucen – Béarnaise und Chimichurri – vergessen. Das soll uns bei der Nachspeise nicht mehr passieren, darum stürzen wir uns als Erstes auf die wunderbare Beerensauce, widmen

uns danach der zitronigen Sauerrahmglace und sparen uns das Beste zum Schluss: ein lauwarmes Pastel de Nata. Auch wenn dem «Coco» der Ruf anhaftet, eines der teureren Restaurants in Zürich zu sein, finden wir das Preis-Genuss-Verhältnis äusserst fair. Unser karnivorer Fünfgänger kostet 120, der vegetarische 79 Franken. Die Preise variieren jedoch, je nach Abend und Hauptgang. Auch beim Bezahlen schadet eine spontane, entspannte Einstellung nicht.

ls
Paradeplatz, Bleicherweg 1a, 8001 Zürich
Fon 044 211 98 98
www.restaurant-coco.ch
mo-fr 11.30-14.30 & 17-0.30 Uhr
(Küche 11.30-13.30 & 18.30-21.30 Uhr),
sa 17.30-0.30 Uhr (Küche 18.30-22
Uhr), Barhappchen 17-22 Uhr, sa-mittag
& so geschlossen
HG Fr. 48-65, Menü ab Fr. 105

h m r t v

Fleisch auf den Tisch: Rang 8

D

Didi's Frieden

Sympathisches Bistro-Feeling

Wie haben lange im Voraus reserviert – muss man im «Didi's» –, das heisst, wir haben vor zehn Tagen uns den letzten Tisch für diesen Samstagabend gesichert. Wir sind zeitig, gleichwohl ist bereits recht viel los im L-förmig angelegten Lokal. Das Publikum: bunt gemischt. Die Anbiance: angeregt und animierend, sympathisches Bistro-Feeling.

Auf unserem Tisch, nicht gross, aber gross genug, stehen Salz, Pfeffer und ein Fläschchen Olivenöl vom Weingut Brancaia in der Toskana. Die angenehme Beleuchtung erinnert an einen imposanten Kristalllüster, besteht aber aus Hunderten von auf den Kopf gestellten Weingläsern. Die Schiefertafel verweist auf die Tagesspezialitäten – beim Fisch sind dies heute etwa Tentakel vom Pulpo oder Seabass. Unser Aperitif macht Laune, ein Glas Champagner von Drappier und ein ausgewogener Weissburgunder Hofstatt aus Südtirol. Dann wird vom ganz in Schwarz gekleideten Kellner das Amuse-Bouche aufgetragen: ein wunderbares Süppchen aus Wurzelgemüsen mit einer Grönland-Crevette auf Avocado-Gurken-Salat.

Das Speisenangebot ist nicht riesig, aber verlockend vielfältig. Zum Menü (4 Gänge, Fr. 98.-) gehören isländischer

«INNOVATION UND EINZIGARTIGKEIT»

– diese Kriterien bringen Laurent Eperon den 2. Michelin Stern sowie herausragende 18 GaultMillau Punkte – und Ihrem Gaumen ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Regionale und saisonale Produkte, farblich nuanciert mit dem Gespür eines Künstlers, schöpferisch vollendet mit der Ambition eines Perfektionisten, den Park des Hauses und den Blick auf den Zürichsee als Kulisse inklusive.



Pavillon - Baur au Lac
Talstrasse 1, 8001 Zürich
Telefon 044 22050 22
www.aupavillon.ch