

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



biskernöldressing vorab ist gelungen, das Wienerschnitzel einwandfrei (klein Fr. 35.–, gross Fr. 42.–), aus Kalbfleisch, erfreulich dünn geklopft, mit einer goldgelben, sich leicht wellenden Panierung und viel Würze. Dazu nicht irgendeine Beilage, sondern das Original. Petersilien-Erdäpfel natürlich! Ob wir auch noch Preiselbeeren haben wollten? Wir verzichteten, wohl wissend, dass selbige ja zur echten Wiener Küche gehören wie der Stephansdom zur österreichischen Hauptstadt.

Obwohl es hier auch Amarone gibt und Yvorne, tut der Gast gut daran, einen Veltliner zu bestellen. So wie wir. Von Sepp Moser, trocken und resch, ohne Fisimatenten. Eine bessere Begleitung zum Schnitzel gibt es nicht. Weswegen wir beschlossen, das nächste Mal nicht mit dem Auto, sondern mit der Bahn anzureisen. Erspart auch die Schlierer Baustelle.

wf

Bahnhofstrasse 6, 8952 Schlieren  
 Fon 044 730 23 00  
[www.restaurant-amadeus.ch](http://www.restaurant-amadeus.ch)  
 mo–fr 11–23, sa 17–23 Uhr  
 (Küche 11.30–14 & 18–22 Uhr),  
 sa–mittag & so geschlossen sowie  
 1. bis 20. August und über  
 Weihnachten/Neujahr  
 HG Fr. 24–52

h m t v

Gut und bürgerlich: Rang 5

## Sihlbrugg

### Krone Sihlbrugg

Züri-Gschnätzlets und Hauksson-Wein

Der stattliche Landgasthof in Sichtweite des grossen Verkehrskreisels von Sihlbrugg hat die Tradition, die er ausstrahlt, tatsächlich: In 13. Generation wird er von Thomas Huber und seiner Partnerin Monika Jans geführt. «Tredecim» heisst ein Restaurantteil des Hauses, das ist lateinisch für 13. Zu einer «Aromenreise mit 13 Gerichten» wird da geladen. Das klingt zwar durchaus interessant, wenn wir aber so einen Landgasthof besuchen, steht uns der Sinn in der Regel mehr nach traditioneller Kost. Und so zieht es uns in die «Gaststube» zu Cordon bleu, Zürcher Geschnetzeltem, Chateaubriand, Hackbraten & Co. Die klassische Küche passt in das ebenso klassische Lokal: altes Holz vom Boden bis zur Decke, ein Kachelofen in der Ecke, die Tische elegant weiss gedeckt. Als Vorspeisen werden da Entenleber «in Varianten» (Fr. 31.–) oder hausgeräucherter Lachs (Fr. 33.–) angeboten,

als Hauptgerichte Wienerschnitzel (Fr. 53.–; kleine Portion Fr. 44.–), Kalbshackbraten mit schwarzem Wintertrüffel und Portweinsauce (Fr. 59.–), Forellen in verschiedenen Variationen (Fr. 35.– bis 54.–), grilliertes Dry-aged-Rindsfilet mit Ochsenchwanzpraline (Fr. 65.–), hiesiges Gitzi oder Biomilchlamm aus dem Ofen (ab 2 Personen, Fr. 59.– pro Person) und eben das Chateaubriand von Dry-aged-Rindsfilet mit Sauce béarnaise (ab 2 Personen, Fr. 72.– pro Person). Während wir bei einem Glas deutschem Grauburgunder (Fr. 9.50) das recht umfangreiche Angebot sichten, kommt der Chef an den Tisch und zeigt uns ein Körbchen mit frischen Morcheln, die er mit Kalbsfiletspitzen und hausgemachten Nudeln empfiehlt. Die schönen Pilze machen uns gluschtig, da sind wir dabei! Kaum hat der Chef die Gaststube verlassen, hört man seine laute Stimme die Bestellung in die Küche rufen.

Vor den Morcheln bekommen wir eine Bärlauchsuppe «mit Verschiedenem von der Ziege» (Fr. 22.–). Die rahmige Suppe schmeckt mild-würzig, ist nicht zu penetrant, auf dem breiten Rand des tiefen Tellers liegen ein Art Mini-Frühlingsrolle mit Ziegenfleisch-Erbesen-Füllung, Ziegenfrischkäsekügelchen, ein mit Haselnusspanade knusprig gebackenes Ziegenstückchen samt Knöchelchen sowie ein paar Tupfer Erbsenpüree. Das ist originell und schmeckt gut. Der aufmerksame Service bringt, wegen des Knochens, eine Schale Zitronenwasser für die fettigen Finger. In der «doppelten Consommé vom Rind mit Eierstich» (Fr. 19.–) schwimmt das Ei in Form von dicken, runden Talern in der geschmackvollen Bouillon. Danach kommen die Kalbsfiletspitzen mit Morcheln und Nudeln in zwei Gängen serviert (Fr. 55.–) und geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti (Fr. 53.–/44.–). Beide Gerichte sind von solider Qualität, auch wenn wir uns die Saucen etwas «morcheliger» hier, etwas «weinigere» dort und weniger «bratensossig» wünschen würden. Für Vanille-Milchreis mit Banane und Passionsfrucht, Caramelköpfl, Bourbon-Vanille-Eiskaffee mit Kaffeelikör und Honigpops, Coupe Dänemark oder Zuger Kirschtorte sind wir danach zu satt. Marinierten Erdbeeren mit Glace (Fr. 17.–) können wir aber nicht widerstehen.

Die Weinkarte bietet eine riesige Auswahl schöner Weine, wobei von vielen Abfüllungen auch verschiedene Jahr-



Winzerhaus, Weiningen (Seite 218)

gänge verfügbar sind. Daniel Hubers farnosen Merlot Montagna Magica aus dem Tessin gibt es beispielsweise aus fünf Jahren, darunter auch aus dem grossen 2007 (Fr. 123.–). Es gibt grosse Namen ebenso wie Trouvaillen für Entdeckungsfreudige. Uns reizt ein Schweizer Exot, von dem wir mal gelesen haben. Der Wein heisst Sólskin (12.50/dl), der Winzer Hoss Hauksson. Der Wein ist eine Cuvée aus Garanoir und Pinot noir aus dem Aargau. Hoss Hauksson stammt aus Island, lebt schon lange in der Schweiz und ist im zugerischen Hünenberg zu Hause. Nach «20 Jahren Büroarbeit» ist er Winzer geworden. Er kultiviert Reben im Aargau (auch Müller-Thurgau und Kerner) und im Tessin (Merlot). Seine rote Aargauer Cuvée ist dicht und elegant – gefällt uns sehr gut.

hpe

Sihlbrugg 4, 8816 Sihlbrugg-Hirzel  
 Fon 044 729 83 33  
[www.krone-sihlbrugg.ch](http://www.krone-sihlbrugg.ch)  
 mi–so 11.45–15.15 & 18.30–24 Uhr  
 (Küche 11.45–13.45 & 18.30–21.45 Uhr),  
 mo & di geschlossen, Tredecim auch  
 so–mittag  
 HG Gaststube: Fr. 35–65, Menü ab Fr 65  
 HG Tredecim: Menü ab Fr. 190 (nur auf  
 Reservation)

h m s t v

Genuss pur auf dem Lande:  
 Rang 9

## Wangen

### Badstube (im Gasthof Sternen)

Sterneküche auf dem Dorf

Man wähnt sich etwas abseits der hektischen, modernen Welt, wenn man ins Dorfzentrum von Wangen kommt, dabei ist man hier ganz in der Nähe des Militärflugplatzes Dübendorf und wenige Minuten von der Zürcher Stadtgrenze entfernt. Schmucke Riegelhäuser, plätschernde Brunnen und Kopfsteinpflasterplätze lassen das alles plötzlich weit entfernt erscheinen. Und mitten drin der stattliche «Gasthof Sternen». Auf dem Kopfsteinpflaster vor dem Haus, in der Kurve der verkehrsberuhigten Strasse, stehen Tische, Stühle und Sonnenschirme.

Wir betreten das Haus, sehen links in die hübsche Gaststube, wo man einen Wurstsalat bekommt, Wienerschnitzel, Cordon bleu, aber auch Sachen, die zeigen, dass der Chef hier über den traditionellen Tellerrand hinausschaut, etwa Kalbshacktätschli mit Harissa-Sauerrahm oder Rösti mit Mangold, Lachsforelle, Sauerkraut und Amalfizitrone. Würden wir auch gerne probieren, aber heute steht uns der Sinn



Il Casale, Wetzikon

nach der Küche von Matthias Brunner, die dem «Guide Michelin» einen seiner raren Sterne wert ist. Darum gehen wir den Gang weiter ganz nach hinten, bis wir zur «Badstube» kommen, einem 500 Jahre alten Gewölberaum, in dem die Tische elegant gedeckt sind. Bei einem Glas Walliser Muscat von Maurice Gay (Fr. 7.50/dl), das uns die Chefin, Bettina Brunner-Schill, die uns die ganze Zeit persönlich betreut, gebracht hat, schauen wir die Karte an. Die ist nicht gross, aber da die meisten Gerichte sehr interessant klingen, haben wir trotzdem die Qual der Wahl. Kompositionen wie gezupfte Rindsbacke

mit Jakobsmuschel, Karotte und Ingwer oder Steinbutt mit Puffreis-Hippe, rotem Curry und jungem Gemüse findet man ja nicht irgendwo. Wir bekommen schliesslich als Vorspeise marinierte Spargeln mit Morcheln und Bärlauch (Fr. 23.-), ein wunderbarer Frühlingsgenuss, frisch, knackig und würzig. Auf der anderen Seite des Tisches kommen die Spargeln als Suppe, dazu gibt es ein angedeutetes Sandwich mit Ibérico-Rohschinken (Fr. 16.-), eine harmonische Kombination. Als Hauptgänge kommen dann Pata-negra-Presa-Steak mit Morcheltaglierni, Cime di Rapa und weissem Balsamico sowie Milchamm

mit Brennesselpesto, Mandelkartoffeln und grünen Spargeln (je Fr. 49.-). Sowohl das spanische Schwein wie das Lamm sind perfekt zubereitet, butterzart und geschmackvoll. Die Morcheltaglierni sind nicht etwa einfach Nüdeli mit Morcheln, sondern hausgemachte, braune Nudeln mit im Teig eingearbeiteten Morcheln. Höchst delikat auch die Cime di Rapa, so könnten wir einen ganzen Teller dieses Gemüses verputzen! Gerade als sich unsere Teller langsam leeren und wir finden, ein Dessert liege jetzt durchaus noch drin, kommt Bettina Brunner an unseren Tisch und schöpft nochmals nach. Das Essen hier ist nicht nur ausserordentlich gut und schön anzusehen, sondern auch sättigend. Trotzdem können wir den Dessertverlockungen nicht widerstehen. Die konfierten, warmen Erdbeeren mit Karamell und Waldmeistercreme (Fr. 16.-) erweisen sich als wahres Gedicht. Exotisch muten die in Tempura-Teig ausgebackenen Nespole an, die auf Rhabarber und mit Brennesselglace (Fr. 16.-) serviert werden.

Die Weinkarte wartet mit einer vorzüglichen Auswahl europäischer Flaschen auf, darunter auch erfreulich vielen Schweizern. Wir bleiben, nachdem uns der Walliser Muscat am Anfang gut gefallen hat, im Wallis und geniessen eine kleine Flasche, wir müssen noch fahren, vom Cayas, dem Syrah von Jean-René Germanier (2014, Fr. 52.-/3,75 dl).

Dann kommt die Rechnung. Und wir stellen fest, dass das Preis-Genuss-Verhältnis hier sehr gut ist. Für den Betrag, den wir hier bezahlen, isst man vielerorts in der Region sehr durchschnittlich. Kompliment an Matthias Brunner, der uns beim Hinausgehen im Gang per Handschlag verabschiedet. *hpe*

Sennhüttestrasse 1, 8602 Wangen  
Fon 044 833 44 66  
www.sternenwangen.ch  
di-sa 11.30-14 & 18-24 Uhr  
(Küche bis 22 Uhr),  
mo & so geschlossen sowie  
15. bis 30. Juli und 1. bis 7. Januar  
HG Fr. 39-54, Menü ab Fr. 79

**h m t v**

**Genuss pur auf dem Lande: Rang 1**

## Weiningen

### Winzerhaus

#### Rib-Eye mit Alpen

Wer das «Winzerhaus» erstmals besucht, wird gleich von der unglaublichen Aus-

sicht in Beschlag genommen. 30 Hektaren Rebfläche breiten sich stolz über dem schützenswerten Ortsbild der Gemeinde Weiningen aus. Dahinter dehnt sich das Limmattal in beide Richtungen aus, im Osten bis nach Zürich West mit dem Prime Tower, eine weitere Stufe dahinter die Innenstadt von Zürich und der See, ganz zuhinterst die Alpen, die bei unserem Besuch in föhningem Glanz prangen.

Restaurants an solch einem Ort haben immer mit dem gleichen Problem zu kämpfen: der unvorhersehbaren Fluktuation des Besucherandrangs. Eine kleine Verbesserung des Wetters kann zu einer überraschenden Erhöhung der Gästezahl führen, welcher der Wirt flexibel und doch auf qualitativ akzeptablem Niveau begegnen muss. Im «Winzerhaus» setzt man für diesen Zweck auf einen sehr grossen Holzkohlegrill und auf ein reichhaltiges Angebot an grilliertem Fleisch, Fisch und Gemüse. 20 Rindsfilets mehr als vorgesehen sind auf diese Weise bewältigbar, und man kann sich dafür der Qualität des Angebots widmen.

Wir begannen unser Ausflugsessen mit einer guten Spargelsuppe, die das Tagesangebot bildete (Fr. 9.50). Sonst kann man vor den Hauptgerichten auch einen knackigen Schüsselisalat wählen oder auf Tatar vom Rind oder Thunfisch ausweichen. Vom Grill gab es zunächst eine selbstgemachte Bratwurst, die ausgezeichnet schmeckte und perfekt grilliert auf den Tisch kam. Wir liessen uns aber auch ein kräftiges Stück Fleisch vom Holzkohlegrill nicht entgehen und wählten das Rib-Eye, das in drei Grössen serviert wird: 300 Gramm für 48, 400 Gramm für 58 und 500 Gramm für 68 Franken. Andere Fleischstücke, wie zum Beispiel das Rindsfilet oder das Lammierstück, werden auch in einer kleineren Portion von 200 Gramm angeboten. Alle Grilladen werden von einer hausgemachten frischen Chimichurri-Sauce begleitet, welche die im Supermarkt erhältlichen Industrieprodukte weit in den Schatten stellt. Dazu gibt es Kräuterbutter, Senfsauce, Sweet Chili und Knoblauchbutter. Alle diese Beilagen sind handwerklich sehr gut gemacht; das gilt auch für die feinen Rosmarinkartoffeln, die zum Fleisch gereicht werden.

Unser Rib-Eye war ein ausgezeichnetes Stück Fleisch, hatte aber leider nach dem Grillieren die verdiente Ruhezeit von fünf bis zehn Minuten nicht erhal-

## Wir schenken Ihnen Mobilität.

Unser gemeinnütziger Verein setzt sich seit 1992 für die Mobilität von Menschen mit Behinderungen ein.

Wir fahren Sie nicht nur gerne zu jedem Restaurant in «ZÜRICH GEHT AUS», sondern auch an jedes Reiseziel Ihrer Wahl.

Wir beraten Sie gerne.  
Rufen Sie uns an!

**behinderten-reisen**  
ZÜRICH

Mühlezelgstrasse 15, CH-8047 Zürich  
Tel. 044 272 40 30, www.vbrz.ch