

2016
2017

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Genussbeizen im Quartier und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die schönsten Tische im Grünen und mit Aussicht
Wo es das Beste aus Asien und dem Orient gibt
Die interessantesten Italiener und spannendsten Spanier
Was die heissen Trendsetter Neues auftischen

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

185
RESTAURANTS NEU
GETESTET



thront. Genuss pur! Nach dem Ravioligang – es gab auch einen grossen Mangold-Raviolo, gefüllt mit Langustinen auf aromatischer Bisque – folgt als Höhepunkt das im Ofen minutiös weich gegarte, zu einer Art Roulade geformte Perlhuhn, dem eine kleine Tartelette aus fein geschnittenen Steinpilzen beigegeben war.

Am Nebentisch rollt der mit 16 verschiedenen Käsesorten bestückte Wagen an, die süssen Alternativen sind Waldmeistercreme mit pochierten Aprikosen oder Zitronenmelissensorbet, perfekt saisonal und sehr verlockend. Dass zum Espresso auch noch mehrere köstliche Friandises serviert werden, versteht sich hier beinahe von selbst.

hzw

Kleindorfstrasse 61, 8707 Uetikon am See
Fon 044 920 63 60

www.wiesengrund.ch

di-sa 11.30–16 & 18.30–24 Uhr

(Küche 11.30–14 & 18.30–22 Uhr),

mo & so geschlossen sowie 7. bis

29. August und zwei Wochen im Februar

HG Fr. 49–65

m t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 1

Wädenswil

Eder's Eichmühle

Fisch, Fleisch und grosse Weine

Die «Eichmühle» ist ein kleines Paradies. Und wie es in der Schweiz ab und zu vorkommt, liegt es ein wenig versteckt, aber mehr oder weniger gleich um die Ecke. Obwohl keine fünf Minuten von der Autobahnausfahrt Richterswil (wenn auch auf Wädenswiler Boden gelegen), lässt man sogleich die graue Zivilisation hinter sich und taucht in eine wunderbar ländliche Idylle ein. Sofern es das Wetter zulässt, sollte man sich unbedingt einen Platz im Garten der alten Mühle sichern. Ansonsten stehen ein moderner Wintergarten oder die alte gemütliche Gaststube zur Verfügung. Gekocht wird ohne zu viel Schnörkel, aber mit gehörigem Aufwand. In der Küche stehen Vater und Sohn Eder, während Frau Eder und Tochter bedienen. Bei einem ersten Besuch über Mittag versuchen wir das Menü mit drei Gängen (Fr. 65.–), ein grosszügig portioniertes Carpaccio von Schweizer Rindfilet und danach einen Wolfsbarsch, perfekt knusprig gebraten, mit Riesencrevette auf Mailänder-Risotto mit Spargel bzw. ein Rib-Eye vom Kalb mit Eierschwämmli und zum Dessert eine Erdbeerschnitte mit Vanillecreme.

Uns lockt aber auch der Weinkeller. Die über 30 Seiten starke Weinkarte hat erfreulich viele halbe Flaschen im Angebot. Ebenso erfreulich die schöne Auswahl an Zürichseewinen inklusive Wädenswiler, Richterswiler und Freienbacher Spezialitäten von der Forschungsanstalt Agroscope oder von den Gebrüder Kümin sowie Trouvaillen vom gegenüberliegenden Ufer wie etwa der Rauschling von Erich Meier. Von nur wenig weiter her, aber seltener zu finden, ist der Sauvignon blanc vom Weingut Clerc Bamert in Nuolen (Fr. 78.–). Auch der Rest der Schweiz ist hervorragend abgedeckt. Wunderbar zum Beispiel ein 2006er Jeninser Completer von Schloss Reichenau (Fr. 89.–/5 dl). Frankreich und Italien mit einer weiterhin hervorragenden Auswahl nehmen dann einen grossen Teil der restlichen Karte ein, gefolgt von einer eindrucklichen Auswahl an Bränden mit vielen Obstlern aus der unmittelbaren Nachbarschaft. Dazu gehört natürlich das ausgiebige Abendmenü mit drei bis fünf Gängen (Fr. 95.– bis 145.–). Eder beherrscht Fleisch- und Fischzubereitung gleichermaßen, so dass man unbedingt von beidem versuchen sollte, zum Beispiel die Boullabaisse mit Lotte und Saint-Pierre und das Pata-negra-Schwein mit Rotwein-Senf-Sauce.

Über 25 Jahre schon führen die Eders den Betrieb, und wir hoffen, noch mindestens weitere 25. Die kommende Generation ist ja schon perfekt vorbereitet.

nvh

Eichmühle 2, 8820 Wädenswil

Fon 044 780 34 44

www.eichmuehle.ch

mi-sa 11.30–15 & 18.30–23.30, so

11.30–16 Uhr (Küche 11.30–14 &

18.30–21 Uhr), mo, di & so-abend

geschlossen sowie 5. bis 20. September

HG Fr. 28–78, Menü ab Fr. 68

h m s t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 4

Zollikon

Rössli

Café complet

Eine beliebte Hausspezialität ist mittags das «Café complet» für 47 Franken. Mit einem Entrecôte vom Hereford-Rind (schön saignant, wie gewünscht), reichlich zerlaufener Café de Paris über dem Fleisch und Pommes allumettes (à discrétion!). Serviert nach einem frischen grünen Salat und vor dem Stück der hausgemachten Cremeschnitte. Zum Hereford-Rind, das abends etwas



Rössli, Zollikon

gewichtiger (250 Gramm) und auch als Tagliata auf Rucolasalat erhältlich ist, lässt man sich am besten eine Flasche Rotwein von der sorgfältig zusammengestellten Weinkarte entkorken, vielleicht den häufig verlangten Haut Faugères aus dem St-Emilion (Fr. 75.–), Zweitwein eines Bordeaux-Châteaus, das sich in Schweizer Besitz befindet (Silvio Denz). Ein feiner Tropfen mit einem ausgezeichneten Preis-Genuss-Verhältnis, den wir bei unseren beiden Besuchen dem noch etwas verschlossenen 2004er Graudlarose (Fr. 102.–) vorgezogen haben. Seit Jeannine Meili Gastgeberin im Zolliker Traditionslokal ist, darf man das «Rössli» guten Gewissens weiterempfehlen. Das Essen ist stimmig, der Service fröhlich bei der Sache. Man freut sich wieder, die paar Stufen hochzugehen, um in einer der gemütlichen Stuben Platz zu nehmen. Oder sich im Sommer vor dem herausgeputzten Riegelhaus an einen der Tische beim Brunnen hinzusetzen, im Garten-Café.

Wir verbringen eine schöne Essenszeit im hellen «Wintergarten». Das «Rössli»-Menü von Küchenchef Filipe Almeida, ein vielversprechender Viergänger (Fr. 95.50), ist uns ein bisschen zu heftig. Eine Siedfleisch-Gemüse-Terrine, verschiedene knusprige Crostini, frische

Taglierini und warme Curry-Linsen mit gebratener Taubenbrust locken bei den Vorspeisen. Seeteufelgeschnetzelt auf Randenrisotto beim Fisch. Ein anderes Mal abends wurde ein ganzer Loup de mer (aus der Salzkruste) an unserem Tisch filetiert und mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln serviert (Fr. 53.– pro Person). Gelobt wurden ebenfalls die grob geschnittenen Kalbsleberli mit Schalotten an Rotweinjus und die begleitende Rösti (Fr. 35.–/42.–), ein Gericht, wie einige andere ebenfalls, das in zwei verschiedenen Grössen erhältlich ist.

Im «Rössli» hat es uns ausgesprochen gut gefallen, deshalb möchten wir an dieser Stelle auf zwei weitere Restaurants in der Gegend aufmerksam machen, bei denen Jeannine Meili ebenso engagiert ist und die jederzeit einen Besuch mehr als wert sind: den «Pflugstein» in Erlenbach und die «Rebex» in Herrliberg. **wm**

Alte Landstrasse 86, 8702 Zollikon

Fon 044 391 27 27

www.roesslizollikon.ch

di-fr 11.30–24, sa & so 18–24 Uhr

(Küche 12–14 & 18–22 Uhr), mo, sa-mittag & so-mittag geschlossen, im Sommer

auch so-abend sowie ganz 18. Juli bis

8. August und 27. Dezember bis 3. Januar

HG Fr. 23.50–49.50

h m s t v

Zürcher Institutionen: Rang 5