

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





Wilder Mann

unter ein Randen-Rotkraut-Schaum mit Gänseleber und Lakritz, der ebenso überraschend wie betörend ist. Beim dritten Set mit Fisch ragt ein Saibling mit Raps und Kamille heraus und beim folgenden Set mit Fleisch butterweich geschmortes Lamm mit Rande, Dörraprikose, Curry, Kokosnuss und Dill. Ach, und den Kartoffelschaum wollten wir unbedingt noch erwähnen. Mit Lardo, Kräutern und Löwenzahn wird er auf der Karte angekündigt, kommt aber mit einem ganzen Querschnitt aus Kräuterwald und Wiesen daher und ist Anwärter auf das möglicherweise am schönsten angerichtete Gericht der Stadt. 98 Franken, wir können es immer noch nicht glauben. So viel Gutes bekommen Sie sonst nirgends, nicht in Zürich und weitherum nicht. Haben wir erwähnt, dass die Aussicht hier phänomenal ist? Wir bemerken sie erst wieder, als wir nach draussen kommen. nvh

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Fon 044 456 60 00
www.thedoldergrand.com
di-fr 12-14 & 19-24, sa 19-24 Uhr
(Küche bis 13 & bis 22, ganze Menüs bis 20.30 Uhr), mo, sa-mittag & so geschlossen sowie vom 22. Juli bis 13. August
HG Fr. 72-108, Menü ab 98 (Lunch), ab 198 (Dinner)

m t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 1

Tobelhof

Wirtschaft mit Charme

Eine der prächtigsten Wirtschaften der Stadt feierte kurz vor Weihnachten 2016 Wiedereröffnung. Wobei mit Stadt nicht die Altstadt gemeint ist, sondern einer der nördlichsten Punkte auf Stadtgebiet. Der aufgefrischte «Tobelhof», von älteren Semestern noch immer «Alter Tobelhof» genannt, liegt wunderschön mitten im Grünen. Ein grosser Garten mit Platanen gehört dazu, mit fantastischer Aussicht ins weite Glattal, ebenso ein im Winter beheizter Kachelofen in der getäfelten Wirtstube.

Irma Peter Schönenberger, Wirtin seit 1987, legt Wert auf die Feststellung, dass der «Tobelhof» nicht umgebaut, sondern saniert worden sei. Man müsste also ein geübtes Auge haben, um die eine oder andere Veränderung am historischen Gebäude zu bemerken. Oder Stammgast sein. Nun denn: Die gute Wirtschaft scheint nichts von ihrem alten Charme verloren zu haben. Vor allem sind wir ja des Essens wegen gekommen, um gleichzeitig ein bisschen frische Luft zu tanken. Wir blättern in der recht umfangreichen Speisekarte, sehen einen Erdbeerrisotto garniert mit gebratenem wildem Spargel (Fr.

19.80), geschmorte Schweinshaxe auf Bierrisotto (Fr. 29.80) und Kalbsgeschnetzeltes an einer Bärlauchrahmsauce mit hausgemachtem Kartoffelstock (Fr. 21.90). Selbstverständlich sind weiterhin alle «Tobelhof»-Klassiker zu haben: geschnetzelte Kalbsleber (Fr. 33.90/39.90), Cordon bleu vom Kalb (Fr. 39.90), Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren (Fr. 19.50/27.50), hausgemachte Hacktätschli mit Pfeffersauce und Kartoffelstock (Fr. 22.90/28.90), die Riesen-Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce (Fr. 18.50). Man könnte eine Fleischplatte mit Rohschinken, Trockenfleisch, Salami, Speck, Cornichons, Zwiebeln und Ei bestellen (Fr. 39.50/46.90), Wurstsalat mit oder ohne Käse (Fr. 17.-/19.50), geräucherten Knoblauchspeck am Stück (180 g, Fr. 16.50).

Wir starten mit einem der Monatsweine, dem reinsortigen Merlot Tre Perle di Pedemonte von Paolo Hefti aus Verscio (Fr. 8.80/dl, Fr. 66.-/Flasche) und wenden uns den Spargelgerichten zu. Einmal bekommen wir frischen Spargel an einer luftigen Hollandaise mit Bratkartoffeln (Fr. 37.-), dann reizte uns das gebratene Hechtfilet vom Bielersee auf schwarzen Nudeln mit einem safranisierten Schaum, begleitet von Spargeln (Fr. 44.50). Keine Vorspeise also, auch kein Brot. Schliesslich ist der «Tobelhof» für seine Desserts bekannt. Vacherintorte? Ämmitaler Merängge mit Vanilleglace? Brännli Creme? Bananensplit? Am Schluss wird es der handgerührte Eiskaffee, eine Spezialität des Hauses, wie uns gesagt wird, mit etwas Kaffeelikör und Schlagrahm, schön cremig in der Konsistenz. fb

Tobelhofstrasse 236, 8044 Zürich
Fon 044 251 11 93
www.tobelhof.ch
mo-so 9-24 Uhr (Küche 11.30-14 & 17.30-22 Uhr, dazwischen reduzierte Karte)
HG Fr. 19.50-44.90

h m s t v

Ab ins Grüne: Rang 3

W

Wilder Mann

Neu interpretierte Traditionsküche

Beinahe Wand an Wand finden sich im Hirslanden-Quartier, an der Abzweigung der Freistrasse von der Forchstrasse, eine Apotheke, ein kleiner Kiosk, eine Metzgerei, eine Bäckerei, eine Buchhandlung, ein Secondhand-Shop. Und das im Frühjahr 2016 wiedereröffnete, bald 100-jährige Quartierrestaurant

«Wilder Mann». Sanft renoviert ist es und unter neuer Leitung. Markus Marti und Yves Bernreiter haben dem Traditionslokal mit viel Schwung ein neues, frisches Image verpasst, das gefällt. So ist heute das Lokal bis auf den letzten Platz besetzt.

Auf der sorgfältig zusammengestellten Getränkekarte finden sich je rund 20 Rot- und Weissweine. Darunter der Dézaley Médinette 2014 von Bovard in Cully, der für faire 69 Franken angeboten wird – auch nach vielen Jahren zählt er noch immer zu unseren Lieblings-Chasselas. Wir finden aber auch Gefallen an einem offen ausgedienten Roten, dem Pago de Cirsus Especial aus Navarra (Fr. 8.50/dl).

Etwas zu essen bekommt man fast jederzeit im «Wilden Mann». Mittags stehen einige Tagesspezialitäten (Fleisch, Pasta, Burger) auf dem Programm, zusätzlich gibt es ein limitiertes Angebot an Vor- und Hauptspeisen. Zwischendurch lassen sich verschiedene Plättli bestellen, auch Sardellen mit Brot, Butter und einem Glas Sherry (Fr. 14.-). Abends wird die Speisekarte um einige Gerichte erweitert, dann locken Geschnetzeltes vom Kalb, das Linsen-Kokos-Curry oder eine üppig ausgestattete Käseschnitte auf John-Baker-Brot. Wir geniessen ein Tatar, serviert wie bestellt, nämlich scharf gewürzt, zu dem sehr gutes Pain grillé gereicht wird. Den Hummus würzen wir ein wenig nach und freuen uns über die dazu gehörenden knackigen Gemüschips. Darauf folgen drei in Paniermehl gewendete und entsprechend chüstig gebratene Kalbshacktätschli (Fr. 35.-), die auf einer klassischen, herzhaft guten Rahmsauce mit gemischten Pilzen angerichtet und von Quarkspätzli begleitet sind. Sehr gut schmeckt uns auch der Bauch vom Bierschwein mit seiner feinen Knoblauch-Honig-Kruste und dem Püree von Kartoffeln und Steinpilzen (Fr. 36.-). Wir sind beeindruckt, wie hier eine traditionelle Küche zeitgemäss interpretiert wird. Und beneiden die Bewohner des Hirslanden-Quartiers ein bisschen um ihren «Wilden Mann». hjk

Freiestrasse 221, 8032 Zürich
Fon 043 497 98 28
www.wilder-mann.ch
mo-sa 11-23.30 Uhr (Küche 11.30-14 & 17.30-22 Uhr, dazwischen kleine Karte), so 16.30-22.30 Uhr im Herbst und Winter, so-mittag geschlossen
HG Fr. 24-44

h m (mo-fr) s t v

Gemütliche Beizen für Geniesser: Rang 8