

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



schen sehen aus wie dekorative Gin- und Wodkaflaschen. Wir reden über die Jeninser Winzerin und wie sie mit ihren Weinen ihren eigenen Stil gefunden hat und fragen uns, ob man die Umgebung des hoch über dem Zürichsee gelegenen Restaurants «Pflugstein», das seit 17 Jahren von Jeannine Meili umsichtig geführt wird, bereits als ländlich bezeichnen kann. Zumindest der Ausblick vom phantastischen Platanengarten auf Wasser und auf Erlenbach vermittelt ein anderes Bild.

Wir bekommen ein hübsch auf einem Glasteller präsentiertes Carpaccio von Randen (nicht zu kalt, nicht zu roh), über das Cashewnusskrokant und etwas Feta gestreut ist, Mangostücke und Salatgrün gehören ebenso dazu wie eine Kapuzinerblüte als Farbtupfer – eine erfrischende Vorspeise (Fr. 19.–). Das ist auch die limonige Kingfish-Ceviche auf einem Avocado-Tatar, das sich unter einem Bouquet von frischem grünem Salat versteckt (Fr. 24.50). Voraus hätte uns sicher auch der hausgebeizte Saibling mit Mangosenf und Randencouscous aus dem viergängigen Menü (mit Steinbutt auf weissem Spargel) gelüftet. Etwas zu heftig schienen uns vor dem Hauptgang hingegen das Markbein am Stück, die Bärlauchgnocchi mit Tomatenpesto und die gebratene Entenleber mit Cranberry-Chutney. Bekannt ist der «Pflugstein» für seine Wienerschnitzel «M» und «XL», die hausgemachten Hacktätschli oder das Siedfleisch. Und natürlich für Fisch, den gebratenen Zackenbarsch, den pocherten Seeteufel. Und den mit Kräutern gefüllten Loup de mer für zwei Personen (Fr. 99.–). Die Bedienung präsentiert den Fisch in der Salzkruste auf einem Blech und beginnt auf einem bereitgestellten Beistischchen gleich mit der Arbeit. In der linken Hand eine weisse Serviette, in der rechten Hand einen Löffel, und – tock, tock, tock – klopft sie den Loup de mer aus dem harten, schneeweissen Salz. Nachdem der «Spuk» vorbei ist, werden akkurat die Bäckchen herausgelöst, bevor der Fisch enthäutet, filetiert, entgrätet und eins ums andere Stück auf den bereitgestellten Tellern platziert wird. Dazu kommt kleines Gemüse, eine Flasche Olivenöl steht ebenfalls bereit. Der Fisch ist saftig, wie man ihn gerne hat, und wirklich heiss, besser geht das nicht. Das Rezept zum Selberprobieren findet sich auf der «Pflugstein»-Website unter Rezepte («exakt 37 Minuten bei 200 °C garen lassen»). Wie jenes für die Crema catalana für acht Personen. Womit

wir bei den Desserts wären. Klassiker sind der gerührte Eiskaffee mit Baileys oder der hausgemachte Schokoladenkuchen. Tagesaktuell ist die Belle-Hélène, pochierte Birne mit Schokoladencreme, zu haben. Wir freuen uns über den Chilbi-Kindertraum, die gebrannten Nüsse und Mandeln, die es im «Pflugstein» jeweils zum Abschluss gibt. *wm*

Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach  
Fon 044 915 36 49  
www.pflugstein.ch  
di 18.30–24, mi–fr 12–14 & 18.30–24,  
sa 18.30–24, so 12–24 Uhr  
(Küche 12–14 & 18.30–22 Uhr),  
mo, di-mittag & sa-mittag geschlossen  
sowie 7. bis 21. Oktober  
und 26. Dezember bis 14. Januar  
HG Fr. 32–59, Menü ab Fr. 83

**h m s t v**

**Speisekarten mit Aussicht: Rang 1**

## Herrliberg

### Buech

**Geschmackvoll bis ins Detail**

Die Aussicht, die sich einem nach der kurvigen Auffahrt von Herrliberg her eröffnet, ist kaum zu schlagen. Es ist nicht nur der Weitblick, sondern die Stufung der Landschaft, die es speziell macht. Im Vordergrund liebliche Hügel, alles sehr grün, dahinter zuerst der See und dann die Alpen. Dazu sitzt man natürlich am besten im wunderschönen Garten, wo sich sogar gegen allfälligen Regen geschützt essen lässt. Sollten Sie eine private Runde veranstalten wollen, dann können Sie aber auch Ihr eigenes Esszimmer in der Zuberhütte oder im Stall reservieren. Keine Angst, die Tiere kommen da nur auf den Teller, und die Atmosphäre und Dekoration sind wirklich einmalig. Hinter all dem scheinen Dekorationsprofis zu stecken. Vor lauter Bewundern sollten Sie aber nicht vergessen, etwas zum Essen zu bestellen. Die Karte ist abwechslungsreich, und die Küche verspricht, vor allem Lokales zu verarbeiten. Wir empfehlen die Klassiker, also das Cordon bleu, das rund und dick mit Wyberg-Mutschli-Käse serviert wird, oder das Wienerschnitzel, zu dem wie auch zum Cordon bleu Gurkensalat und Lyoner Kartoffeln gereicht werden. Die überaus freundliche Bedienung empfiehlt auch asiatisch angehauchte Gerichte, zum Beispiel die Riesencrevetten an Curry mit Reis und gerösteten Erdnüssen oder den konfierten Kabeljau auf Erbsenpüree mit Edamame und Zitronengrassauce. Das Zitronengras findet auch den Weg in die Maissuppe, wo es



Fini Fini, Küsnacht (Seite 210)

als Schaum auftritt. Sympathisch übrigens, dass man die drei Suppen, neben der Mais- auch eine Erbsensuppe und eine Randengazpacho, auch als Trilogie bestellen kann. Satt wird man hier auf jeden Fall. Wir sind überzeugt, dass unsere hausgemachten Kalbfleischravioli als Hauptgang portioniert sind, aber das sei nicht der Fall, wird uns versichert. Auf der Weinkarte stellt Erich Meier aus Uetikon einige Zürichseeweine. Sein wunderbarer Rauschling ist auch im Offenausschank zu haben. Unter den Roten ist sein aussergewöhnlicher und seltener Pinot noir Kirche zu finden. Erwähnenswert sind hier auch die Rosé-Weine von Château d'Esclan. Der Sohn von einem der grossen Bordeaux-Châteaux kaufte dieses Gut vor gut zehn Jahren, um den besten (und teuersten) Rosé der Welt zu produzieren. Der Garrus kostet stolze 168 Franken (was keinen sehr grossen Aufschlag auf den Ladenpreis bedeutet), aber Sie können sich getrost mit dem kleineren Wein, dem Whispering Angel, zufriedengeben, der hier offen ausgeschenkt wird (Fr. 12.50/dl). Und sollte übrigens das Wetter überaus schlecht oder kalt werden, dann ist das auch kein Drama. Das Restaurant selbst ist ebenfalls gemütlich mit viel dunklem Holz und antiken Bauernstühlen inklu-

sive Herz ausgestattet. Auch die Dekoration mit Blumen zeugt wiederum von viel Liebe zum Detail. Ausserdem findet man hier erlesene Kunst. Wir sind uns nicht sicher, wie viele Gäste bemerken, dass sie an den Wänden eine wunderbare Sammlung von Werken von Adolf Dietrich bestaunen könnten. Der Besitzer soll diese zur Verfügung gestellt haben. Eine schöne Geste an einem schönen Ort. *nvh*

Forchstrasse 267, 8704 Herrliberg  
Fon 044 915 10 10  
www.restaurantbuech.ch  
mo–so 11.30–15 & 18–23 Uhr  
(Küche 11.30–13.30 & 18–22 Uhr),  
di & mi Januar bis März geschlossen,  
ganz über Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 39–63

**h m (mo–fr) s t v**

**Speisekarten mit Aussicht: Rang 9**

## Küsnacht

### Chez Crettol

**Heimat des Fondue**

In die heiter-laute Gaststube in Küsnacht verschlägt es niemanden per Zufall. Ausserdem reserviert man, und das rechtzeitig, ob Stammgast oder nicht. Das Restaurant von Denise Crettol ist für seine erstklassigen Walliser Spezialitäten bekannt: Fondue, Raclette



Rico's, Küsnacht

und Wein. Heute ist es etwas hektisch, und es braucht ein bisschen Improvisation. Wir sind zu früh eingetroffen, und die Gäste vor uns sind erst beim Dessert, weshalb «unser» Tisch noch nicht frei ist. Das wiederum gibt uns Gelegenheit, uns im Gang, wo dauernd Personal durchflitzt, von der Küche in die Stube und wieder zurück, der Weinkarte anzunehmen. Eingangs sind 40 Vignerons, Œnologues und Viticulteurs gelistet, auf den folgenden Seiten die Weine selber, geordnet nach Sorten. Von Chasselas (Fendant) mit 13 Positionen bis zu Heida (Païen) mit 9 oder den weissen und roten Assemblages, zusammen 14 Positionen. Die Weingüter sind teils bekannter, teils unbekannt, stellen aber alle die Qualität über die Quantität. Dass mehr Syrah als Pinot gelistet ist, erstaunt den Liebhaber nicht. Wir sehen diverse Weine von Denis Mercier, Axel und Jean-François Maye und Marie-Thérèse Chappaz, von Histoire d'Enfer, Domaine des Muses und Domaine Cornulus. Neben den etwa 150 Walliser Weinen empfehlen sich unter dem Titel «Ballade dans le vignoble Suisse» weitere einheimische Gewächse. Aus Genf, dem Waadtland oder der Drei-Seen-Region, aus Schaffhausen, dem Bündnerland (Obrecht, von Tscharner), dem Tessin

und vom Zürichsee (Schwarzenbach, Diederik). Wer danach weiterblättert, kehrt ins Wallis zurück, darf sich den Magnumflaschen widmen, 27 an der Zahl. Unser Tisch beim mannshohen Cheminée ist nun bereit. Unsere Lust auf Hamma (Walliser Rohschinken), Wurschgi (an der Luft getrocknete Würstchen) und Trockenfleisch (von Eringer Kühen) ist in der Zwischenzeit nicht kleiner geworden. Erst recht nicht aufs Fondue, das in verschiedenen Varianten serviert wird: «Maison», «Au roquefort», «À la Dôle», «Aux fines herbes», «Tomates» oder «Au champagne». Wir wählen immer das «Moitié-moitié», was halb Freiburger Vacherin und halb Greyerzer bedeutet, und denken jedes Mal, dass es das Fondue nirgends besser gibt als hier, nicht in Zürich, nicht im Wallis noch sonst irgendwo. Erstaunt stellen wir fest, dass die Küche im «Chez Crettol» neben Fondue und Raclette – der heisse Käse wird beim offenem Feuer vom halben Laib abgestrichen – auch Alternativen bietet. Bei unserem Besuch waren das Mistkratzerli mit Rosmarin, Kalbskotelett mit Gemüse oder frische Waldpilze auf getoastetem Baguette. Besonders ist bei Denise Crettol auch die Digestifs-Auswahl. Sie reicht von Abricotine über Bon Père William bis Coing,

von Lie über Pomme bis Marc. Und mit Génépi, dem Kräuterschnaps der Alpen, findet sich eine weitere Spezialität auf der Karte – er ist mit einem Zusatz versehen: «Fait du bien à Madame quand Monsieur le boit.» wm

Florastrasse 22, 8700 Küsnacht  
Fon 044 910 03 15  
di-so 18–24 Uhr (Küche bis 23 Uhr),  
mittags & mo geschlossen,  
sowie ganz Juni bis August und  
Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 25–56

S V

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 6

## Finì Finì

*Fein, fein!*

Das «Finì Finì» ist eine Entdeckung. Zwar gibt es das alte Gasthaus «Zum Trauben» wohl schon einige Jahrhunderte, aber der äusserst begabte italienische Koch Salvatore Tassa sorgt erst seit kurzem dafür, dass die Goldküste um ein italienisches Spitzenrestaurant reicher ist. Allerdings hat Tassa ebenfalls schon einige Jahre, besser gesagt, einige Jahrzehnte, Erfahrung und hält in Lazio seit einem Vierteljahrhundert für seine Künste einen «Michelin»-Stern und weitere renommierte Auszeichnungen. Solch ausgezeichnete Küche braucht aber nicht kompliziert zu sein, so zumindest verspricht es die Website. Das ist jedoch eine Untertreibung. Was auf den Tisch kommt, sieht zwar einfach aus, ist aber ganz offensichtlich mit sehr viel Aufwand gemacht. Dazu gehört nicht nur die hausgemachte Pasta – solches ist hier eine Selbstverständlichkeit, ob Pappardelle mit Kalbsragout oder mit Rohschinken und Parmesan gefüllten Tortelli. Die Saucen und Beigaben zu den Pastas sind darauf ausgerichtet, die jeweiligen Geschmäcker zu intensivieren. Für die Hausspezialität, die Finifini, werden zum Beispiel die Tomaten erst im Ofen angebraten und entwickeln einen wuchtigen Geschmack, der mit etwas Minze erfrischt wird. Das ist grossartige Küche. Auch die Bruschetta kommt hier etwas anderes. Ein pochiertes Ei wird auf einem Brioche angerichtet und mit geräffelten Artischocken an einer Ricottasauce serviert. Ebenfalls hervorragend. Artischocken scheint der Koch zu mögen. Bei den Fettuccine werden sie mit Guanciale kombiniert, also einem luftgetrockneten Speck, der aus der Schweinebacke gemacht wird. Als Signature Dish figuriert die Zwiebelsuppe, die Sie auf keinen Fall verpassen sollten. Die «geschmolzene» Zwiebel wird überr-

schend inszeniert und in einer gebrannten Zwiebelschale angerichtet. Zu Recht wurde dieses Gericht von Tassa ein Klassiker der modernen italienischen Küche. Ebenfalls ein Muss ist der Brasato. Hier wird er allerdings nicht von der Schulter gemacht, sondern von Rindsbacken. Das Resultat ist ein butterweiches Stück Fleisch mit einer himmlischen Sauce, zu deren Geschmack sicherlich auch der Montepulciano das Seinige beiträgt. Recht einfach mutet auch die «Svizzera» an. Diese hat allerdings nicht viel mit unserem Land zu tun. Mit «Svizzera» ist in Italien eine Art Hamburger oder Hackfleischtätschli gemeint. Im «Finì Finì» wird selbiges aus Rehfleisch hergestellt. Dazu gibt es ein Püree aus Kartoffeln und Birnen sowie Kürbiswürfel mit Anis. Passt alles ausgezeichnet. Falls Sie noch Lust auf etwas Süßes haben, empfiehlt sich zum Abschluss die Mille foglie. Sie reicht durchaus für zwei Personen.

In der Weinkarte sind ausschliesslich Italiener gelistet, sehr ansprechend ist auch die Auswahl an offenen Weinen. Eine Seite widmet sich den Restposten, unter denen einige Trouvaillen auszumachen sind. Zum Beispiel ein preislich äusserst attraktiver 2010er L'Erta Bosco della Roveta aus der Toskana (Fr. 68.–). Wir sind, zusammengefasst, rundum mehr als zufrieden. nvh

Untere Wiltisgasse 20, 8700 Küsnacht  
Fon 044 910 48 55  
www.finifini.com  
mi-fr 12–14 & 18–22, sa 17–22,  
so 12–16.30 Uhr, mo, di, sa-mittag  
& so-abend geschlossen  
sowie Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 25–56

h m s t v

Verführung auf Italienisch – edel:  
Rang 1

## Rico's

*Wunderkammer der Goldküste*

Die Terrasse sei bereit, sagt Rico Zandonella gegebenenfalls Gästen, die an kühlen Tagen nach einem Platz draussen fragen, aber das Wetter noch nicht. Tatsächlich macht diesmal ein Kälteeinbruch den bereits frühlinghaft gestimmten Essern einen Strich durch die Rechnung. Statt die Stimmung draussen zu geniessen, treten wir ein in das Gebäude an der Seestrasse, wo der Kunde im Nu in eine andere Welt eintaucht. Der Verkehr draussen scheint Meilen entfernt, die hübsch eingedeckten Tische kontrastieren mit den atemberaubend designten Tellern. Hier ist nichts so, wie es auf den ersten Eindruck scheint, stattdessen wirkt das