

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



Dass man ein Restaurant so uneingeschränkt empfehlen kann, gibt es selten. Beim «Belvoirpark» (von der Hotel-fachschule betrieben) tun wir das sehr gerne.

wm

Seestrasse 125, 8002 Zürich  
Fon 044 286 88 44  
www.belvoirpark.ch  
di-sa 8-24 Uhr (Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr, dazwischen und bis 23 Uhr kleine Karte), mo & so geschlossen sowie 17. Dezember bis 9. Januar  
HG Fr. 33-62

m t v

**Zürcher Institutionen: Rang 2**

## Bürgli

*Auch die Aussicht auf den Teller überzeugt*

Als wir vor ein paar Jahren im «Bürgli» einkehrten, hat uns die Aussicht bedeutend besser gefallen als das Essen. Bei unserem jüngsten Versuch kann die Aussicht nicht punkten: Der Frühsommer macht vorübergehend Pause, die wunderschöne Gartenterrasse mit dem riesigen alten Baum und der Aussicht auf den See und die Stadt ist geschlossen. Heute muss uns also das Essen überzeugen. Und erfreulicherweise tut es dies. Dass auf dem Rucolasalat mit Parmesan (Fr. 13.50) fast etwas gar viel Käse liegt, bleibt das Einzige, was wir bemäkeln könnten, doch etwas zu viel ist uns lieber als zu wenig. Das Entrecôte Café de Paris ist die Hausspezialität (mit Frites, Fr. 44.50). Es wird aufgeschnitten auf einer Silberplatte zum Selberschöpfen auf einem Rechaud serviert, die Pommes auf einer separaten Platte. Das Fleisch ist wie gewünscht medium gegart, zart und schmackhaft, die Sauce Café de Paris, mit der es kurz überbacken wurde, ist würzig. Makellos auch der grosse, viereckige Teller auf der anderen Seite des Tisches: Das Lammierstück (Fr. 44.50), aussen kross gebraten, innen zart rosa, liegt auf einem kräftigen Ginjus mit Chili-Schärfe. Dazu gibt es ein paar grüne Spargeln und Risotto. Der Risotto, immer ein guter Test für die Sorgfalt der Küche, ist perfekt: schön sämig, die Körner noch mit Biss. Die Weinkarte bietet eine kleine, aber gute Auswahl europäischer Weine, die meisten zu Preisen unter 100 Franken. Wir geniessen den italienischen Sauvignon blanc Gemella von Bindella (Fr. 7.-/dl) und den spanischen Tempranillo-Blend Protos aus dem Ribera del Duero (Fr. 7.90/dl).

Was wir doch noch zu bemäkeln haben, sind lediglich gewisse Formulierungen

auf der Speisekarte. Ob etwas «lecker» ist oder «himmlisch» schmeckt oder «köstlich» ist, finden wir gerne selbst heraus – es stört uns, wenn Gerichte auf der Karte mit solchen wertenden Aussagen angepriesen werden, selbst wenn sie nicht falsch sind. Wenn wir sie ernst nehmen würden, dürften wir ja zum Beispiel die ganze Dorade vom Grill nicht bestellen, da diese ganz nüchtern ohne Lob auf der Karte steht.

hpe

Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich  
Fon 044 482 81 00  
www.restaurantbuergli.ch  
mo-fr 9-24, sa 18-24, so 10-24 Uhr  
(Küche 11.30-14 & 18.30-22 Uhr),  
sa-mittag geschlossen  
HG Fr. 27.50-54

h m s t v

**Speisekarten mit Aussicht: Rang 9**

## F

### Fischers Fritz

*Knusperli inkl. Sonnencreme*

Einen Tisch habe man reserviert, sagt der Mann am Empfang. Und er sagt noch etwas dazu. Ein einziges Adjektiv, das allerdings eine Menge ausmacht: schön. Einen schönen Tisch! Bei genauer Betrachtung ist der Tisch nicht dramatisch, er ist einer von etlichen auf der Empore, die über eine nicht allzu breite Treppe zu erreichen ist. Nicht ganz vorn am Geländer, aber mit gutem Blick auf den See und das gegenüberliegende Ufer. Die Kellnerin ist gleich für eine ganze Reihe an Tischen zuständig, und die sind bei diesem Wetter alle besetzt. Logisch, dass man einen Moment warten muss. Zwar ist die Speisekarte eine grossformatige Tafel, die nur von Gast zu Gast weitergereicht werden muss, aber mündlicher Erklärungen bedarf es doch hin und wieder. Von den gelisteten Fischknusperli mit hausgemachter Sauce tartare sind nämlich nicht immer alle Varianten vorrätig. Fischer Adrian Gerny bringt, was der See hergibt – mal Felchen und Egli, dann wieder Wels und Saibling. In unserem Falle waren Hecht (Fr. 29.50) und Rotaugen (Fr. 24.50) vorrätig. Wir probierten Variante Nummer eins und verstanden, warum die Seebeiz beliebt ist – das war rustikale, bodenständige und zudem knusprige Küche auf die beste aller Arten und für Zürcher Verhältnisse günstig. Klar, dass die begleitenden Salzkartoffeln in reichlich Butter gebadet worden waren und grosszügig zugeteilt wurden: Patron Michel Péclard denkt an alles. Wer lie-



Bürgli

ber eine gesündere Beilage hätte: Auch unsere Fischknusperli mit Salat waren nicht von schlechten Eltern – was auch auf die Portionsgrösse zutraf. Den Rest liessen wir uns einpacken, was keinerlei Augenbrauenheben seitens der äusserst netten Bedienung auslöste und hier häufiger vorkommen dürfte.

Erklären musste sie übrigens nicht nur die Fischarten, sondern auch die Eigenschaften des Brotes (die am Nachbartisch speisenden, offenbar aus Berlin stammenden Gäste konnten mit dem Wort Bürl nichts anfangen), die Herkunft des Mistkratzerlis (von der Geflügelzucht Schönholzer, Fr. 32.50) oder jene der Bio-Forelle (Familie Glauser in Bachs, Fr. 29.50). Ein paar Augenzwinkereien vervollständigen die Karte – man kann als Beilage eine Spreewaldgurke bestellen, die Trüffel-Pommes-frites (Fr. 9.50) oder, danach, gefrorenen Champagner zum Lutschen (Fr. 8.50). Der Vollständigkeit halber erwähnen wir, dass der Kopfsalat mit Ei (Fr. 9.50) zur Vorspeise fein war und die Falafel mit Joghurt-Dip (Fr. 15.50) recht trocken wirkten. Ein blutjunger Veltliner aus Österreich und die herrlich elegante Rote Kúvee (Groszer Wein aus dem Südburgenland) trösteten rasch darüber hinweg. Unseretwegen könnte man auf

den roséfarbenen Miraval des Glamourpärchens Jolie-Pitt verzichten, aber es besteht vermutlich eine entsprechende Nachfrage. Provence meets Zürich. Gegen ein entsprechendes Entgelt kann man nach dem Dessert auch im Safarizelt übernachten (Champagner inbegriffen) oder sich mit dem Boat-Shuttle hinüber nach Küsnacht transportieren lassen. Sonnencreme zum Kaufen wäre ebenfalls verfügbar. Man fragt sich während eines Besuches im «Fischers Fritz» eigentlich dauernd, weshalb nicht andere Gastronomen derart viele Ideen haben und umsetzen.

wvf

Im Campingplatz, Seestrasse 559  
8038 Zürich  
Fon 044 480 13 40  
www.fischers-fritz.ch  
mo-so 11.30-24 Uhr (Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr, dazwischen kleine Karte, so im Sommer Brunch 10-15 Uhr, bei schlechtem Wetter am Nachmittag), ganz geschlossen Dezember, Januar und Februar  
HG Fr. 26.50-49

h s t v

**Tische direkt am Wasser: Rang 7**

## Fujiya of Japan

*Teppanyaki am Tessinerplatz*

Das japanische Restaurant im umgebauten «Fifa Hotel Ascot» wirkt ein bisschen wie ein englischer Club mit fernöstlichen



Fujiya of Japan

Einflüssen. Täfer und Leisten sind aus rötlichem Holz, ebenso die Stühle und Tische. Nur die Muster muten fremdländisch an. Und die kupfernen Abzugshauben weisen auf die Spezialität des Hauses hin: Hier wird auf der heissen Platte vor den Augen der Gäste Teppanyaki zelebriert.

Diese für uns typisch japanische Küche hat ihren Ursprung möglicherweise im Heimweh der Anfang des 18. Jahrhunderts in die Vereinigten Staaten ausgewanderten Japaner, die sich nicht an die westliche Küche gewöhnen konnten

und deshalb mit den dort erhältlichen Lebensmitteln eine Art japanische Küche auf heissen Stein- oder Eisenplatten zubereiteten. Eine andere Geschichte erzählt von spanischen Seeleuten, die den fangfrischen Fisch mangels Pfannen auf heissen Eisenplatten gebraten und dies durch ihre weltweiten Segelfahrten vor über 500 Jahren nach Japan gebracht haben. Einfach übersetzt bedeutet Teppanyaki Kochen auf einer heissen Platte. Und es steht eindeutig fest, dass diese köstliche Zubereitungsart von Fisch, Fleisch und Gemüse schonend und

gesund ist. Es sieht eindrücklich aus, wie die Teppanyaki-Meister scheinbar mühelos mit ihren Küchengeräten hantieren, drehen, wenden, schieben. Wir sitzen am Tisch mit der eingelegten Stahlplatte und beginnen mit einem klassischen Sake, warm und im traditionellen Tongefäss serviert. Die Speisekarte ist umfangreich, übersichtlich und gut zu lesen. Die freundliche Bedienung hilft gerne, erklärt, empfiehlt und weist auf spezielle Zusammenstellungen hin. Angefangen mit den verschiedenen Teppanyaki-Menüs, bei denen es als Vorspeise Sushi und Sashimi oder hausgemachte, gebratene Frühlingsrolle gibt, geht es danach zum Marktsalat mit Sesam, gefolgt von Gemüse und Huhn, Entrecôte, Filet, Black-Tiger-Crevetten oder Fisch, alles mit gedämpftem Gemüse und Reis serviert (Fr. 69.– bis 106.–). Sehr luxuriös scheint uns das Menü namens Ryogoku für 150 Franken zu sein: Von allem ist alles dabei, von Sushi über Black-Tiger-Tempura zu Fisch, Surf and Turf mit Babyhummer und Rindsfilet. Mit Wagyu-Beef kostet es einen Aufpreis.

Zum Hauscocktail, einer Mischung aus Champagner mit Pflaumenschnaps, bestellen wir ein Schälchen Edamame-Bohnen (Fr. 6.50) und danach als Vorspeisen eine knusprige Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und eine halbe Portion Sashimi und Sushi (Fr. 28.–). Beides ist stilgerecht angerichtet, zur Frühlingsrolle gibt es etwas süßsaure Sauce, die Sashimi mit Lachs, Schwertfisch und Thunfisch sind ebenso delikate wie die Sushirollen mit Gurke und Avocado, im passenden Tellerchen mit Soja serviert. Auch bei den Vorspeisen kann man bereits kleine Portionen Teppanyaki bestellen, ansonsten gibt es Gemüse-

suppe oder Miso mit Tofu, Shitakepilzen und Lauch (Fr. 12.50).

Anstelle einer Flasche Wein aus der gut sortierten, international gehaltenen Karte bestellen wir ein kühles Asahi-Bier, davor nochmals einen Sake. Der weissgewandete Koch mit dem roten Halstuch ist inzwischen eifrig dabei, unsere Hauptgerichte zuzubereiten. Es zischt und brutzelt auf der grossen Platte, da wird gehackt, geschnitten und gewürfelt und gewürzt. Die Streifen vom Entrecôte (Fr. 55.–) sind aussen kross angebraten und innen wunderbar zart, rosa, nicht zu blutig. Dazu gibt es gebratene Zucchini, Tomaten und Sprossen. Die Jakobsmuscheln hätten hingegen die Hitze gut einen Tick länger vertragen. Das ist, kein Problem, schnell nachgeholt, und umgehend haben wir die delikatsten Meeresfrüchte zurück, perfekt im Biss. jr

Tessinerplatz 5, 8002 Zürich  
Fon 044 208 15 55  
www.fujiya.ch  
mo–fr 11.30–14 & 18–23,  
sa 18–23 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr),  
sa-mittag & so geschlossen  
HG Fr. 36–75, Menü ab Fr. 69

m t v

Japans hohe Schule der Kochkunst:  
Rang 4

## I

## Il Tartufo

### Trüffel auf Spiegeleiern

Der Name verpflichtet: Eine ganze Seite der recht umfangreichen Karte des Restaurants «Il Tartufo» in der Enge ist dem Trüffel gewidmet: Das Rindscarpaccio mit schwarzem Trüffel gibt es als Vorspeise (Fr. 39.50) oder Hauptgang (Fr. 59.50), in der entsprechenden Saison

«Unser Ziel war es,  
eine unauffällig auffällige  
Flasche zu entwerfen.»

