

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





Falken, Küsnacht (Seite 196)

anlegen. Die abendliche Stimmung ist einmalig, fast kitschig – hellblau-orangepink leuchtet der Himmel über Zürich, er spiegelt sich auf der sich kräuselnden Oberfläche des Sees. Und kündigt schönes Wetter für den kommenden Tag an. Zum Mozzarella di bufala wird ein mit weisser Serviette ausgeschlagener, mintfarbener Blechbehälter gestellt, aus dem man sich die verschiedenfarbigen und verschieden grossen Tomaten für die Vorspeise aussucht. Der Balsamico-Essig – «ein wirklich guter», wie die Bedienung nach unseren Blicken versichert – wird in einer kleinen Cola-Flasche hingestellt. Das empfinden wir erstaunlicherweise nicht als Sauglattismus, sondern wirkt irgendwie sympathisch, vielleicht liegt das ganz einfach an der besonderen Qualität von Büffel-Mozzarella und schmackhaften Tomaten. Die anderen Vorspeisen finden ebenso Anklang. Der knackige Kopfsalat mit Bauernhof-Ei, Granatapfel und Schnittlauch. Oder das Tuna-Sashimi auf Lauch-Julienne mit Apfel-Vinaigrette und kleinen Granny-Smith-Würfeln. Wo Thomas Krebs wirtet, findet sich meistens ein Entrecôte grillé mit «Café de Paris» auf der Speisekarte, auch im «L'O», wo es überbacken in einem quadratischen Teller serviert wird, einmal medium, einmal saignant,

wie gewünscht, aber nicht mit Pommes allumettes, sondern dickeren Frites. Wir schauen, ob es noch von den Mini-Bürli hat, die in einem weissen Säckchen zu Beginn gebracht worden sind. Es hat glücklicherweise noch. Gut gefällt uns die französische Maispouletbrust aus dem Ofen an einem Rosmarinjus mit Tessiner Polenta, Erbsen und verschiedenen Rüeblen (Fr. 39.80). Schmackhaft ist auch der Fisch, Kabeljau, der sich unter einem Schaum versteckt, auf kleingeschnittenen Sommermorcheln und Spargeln liegt und von «Pommes de terre parisiennes», Kartoffelkugeln, umkreist ist (Fr. 43.80). Beim Wein – man weiss offensichtlich noch nicht genau, was von der Auswahl der Vorgänger weitergeführt werden soll – entscheiden wir uns für einen roten Wein namens OT, das sind die Initialen eines weltbekannten Fotografen, der in der Maremma, in Casale Marittimo, eigenen Wein anbaut. Seinen Namen werden Sie vielleicht nicht kennen (Oliviero Toscani), sich aber sicher an seine provokanten Sujets für die italienische Modemarke Benetton erinnern. Der 2010er OT (Fr. 85.–), eine Cuvée von Syrah, Cabernet franc und Petit Verdot, ist Toscanis fünfter Jahrgang und besticht mit seiner süssigen Frucht, parfümierten Aromatik und molligen Struktur.

Süsses haben wir an diesem gelungenen Abend auch noch bestellt, einen etwas flüssigen Eiskaffee mit Schlagrahm und ein zauberhaftes Tiramisu mit Erdbeeren. wm

Bahnhofstrasse 29, 8810 Horgen
Fon 044 725 25 25
www.lo-horgen.ch
mo-so 11–24 Uhr (Küche 11.30–14 & 18.30–21 Uhr)
HG Fr. 34.80–58

h m s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 2

Kilchberg

Chez Fritz

Intimes Diner

«Wenn es zu regnen beginnt, nun, dann regnet es halt in ihr Essen», hat uns die Dame am Abend zuvor am Telefon gewarnt. Denn das «Chez Fritz» in Kilchberg ist an einem Samstagabend im Juni ausgebucht. Tische gibt es nur noch draussen auf der Terrasse, wo wir sowieso hinwollten, weil direkter Seeanschluss und so. Nur eben, falls ein Sommergewitter losbricht, gibt es keine Möglichkeit, das Essen nach drinnen zu verlagern. Wir riskieren es, zumal der Himmel wolkenfrei scheint, und hoffen, dass es uns später nicht in den Riesling x Madeleine Royal (Fr. 49.–) tropft.

Die Platzierung auf der Terrasse entpuppt sich als beste Wahl, da uns ein leicht erhöhtes Zweiertischchen mit Seeblick zugewiesen wird, das aufgrund seiner abgeschiedenen Lage intimes Dinieren ermöglicht. Man rückt Tisch und Stuhl sogar so zurecht, dass beide Gäste aufs Wasser sehen. Wir lassen uns Zeit mit der Auswahl der Speisen, geniessen erst einmal den Weissen und den dramatischen Sonnenuntergang über der scheinbar weit entfernten Stadt, lauschen den Gesprächen der Tischnachbarn in unserem Rücken. Von Ballettstunden wird erzählt. Nicht etwa seitens einer der Töchter, die am Samstag ausnahmsweise länger wachbleiben dürfen fürs Familiendinner. Sondern aus dem Mund eines schicken Mittdreissigers, der seinen Freunden mitteilt, man müsse im Leben schliesslich alles einmal ausprobieren.

Selbiges gilt auch fürs Essen, wobei unsere Mägen kaum Platz für die gesamte Speisekarte haben. So entscheiden wir uns für – nein, nicht für eines der Fischgerichte, für die das «Chez Fritz» bekannt ist – zucker-

süsse Melonenschnitze, reich belegt mit Serrano-Schinken (Fr. 19.80). Darauf folgen als Hauptgang einmal ein feingeraffelter Zucchettisalat mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Basilikumpesto und Burrata (Fr. 21.80) sowie Gnocchi mit Favebohnen, Blattspinat, Tomaten, geräuchertem Scamorza und Parmesan (Fr. 34.80). Der Käse ist bei beiden – übrigens einwandfreien – Gerichten grosszügig bemessen; dennoch fühlen wir uns danach angenehm satt und nicht, als würden wir beim Sprung ins Wasser gleich wie Steine sinken. Trotzdem entscheiden wir uns nach dem Essen für einen kleinen Spaziergang der schönen Seepromenade entlang, bevor wir ins Taxi steigen, das uns zurück in die Stadt bringt. ls

Seestrasse 195b, 8802 Kilchberg
Fon 044 715 25 15
www.chezfritz.dinning.ch
mo-fr 11–24, sa 14–24, so 11–23 Uhr
(Küche 11.45–13.45, so bis 14.45 & 18.30–21.45 Uhr, kleine Nachmittagskarte), sa-mittag geschlossen
& so von Oktober bis März sowie ganz zwei Wochen im Februar
HG Fr. 32.80–69

h m s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 4

Oberer Mönchhof

Lassen Sie sich verwöhnen!

Wir können uns gar nicht erinnern, wann wir das letzte Mal drinnen gegessen haben. In den Stuben des prächtigen Riegelbaus aus dem Jahr 1660, zu dem ein zauberhafter Garten mit Blick auf den Zürichsee gehört. Uns kommt der «Mönchhof» immer dann in den Sinn, wenn es langsam wärmer wird, die Zeit zum Draussen-Sitzen und -Essen gekommen ist. Dass nicht nur uns das so geht, hören wir by the way vom Nachbartisch. Dort erklärt Adrian Thoma, «Mönchhof»-Gastgeber seit elf Jahren, ihm wohl bekannten Gästen, dass März, April und Mai 2018 rekordverdächtige Monate für seinen Gasthof gewesen seien.

Wir sitzen an einem runden Tisch in der einen Ecke des Kastanienbaumgartens, wo die Aussicht auf den See und die Zolliker Allmend am schönsten ist, trinken Chardonnay 2016 von Erich Meiers Weingut in Uetikon. Was will man mehr an einem Freitag wie diesem? Etwas Feines im Teller, aber das gehört sich hier. Küchenchef Thomas Bischof empfiehlt ein Vier-Gang-Tasting mit zwei Vorspeisen, einem Hauptgang sowie Dessert