

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



fräiche und weisser Tomate vermittelt wunderbare Säure und lässt den Fisch in fruchtigem Glanz erstrahlen. Höhepunkt aber ist der Black Cod mit Hefe und Ponzu, eine würzige, komplexe Attraktion. Brot wird, einmal aufgeessen, übrigens nicht automatisch nachserviert. Dafür naht der Fleischgang, der perfekt gegartes Reh enthält, das mit Topinambur (etwas schwach gewürzt) und Guave originell und sehr stimmig abgeschmeckt wurde. Die Süsse wirkt alles andere als dominant, die erdigen Topinamburnoten ergänzen den Gang, auch der Jus gefällt. Satt werden wir auch.

Erdbeere, Shiso und Tonkabohne begeistern als zweites Dessert, auch das erste (Rhabarber, Mohn, Schokolade) ist wunderbar balanciert. Zum Espresso dann noch ein saftiges, unspektakuläres Haselnussküchlein und die Erkenntnis, dass man hier zwar nicht billig ist – wir zahlen pro Person 148 Franken und erhalten dafür fünf Gänge sowie die Kleinigkeiten drum herum –, aber auf einem beachtlichen Niveau. Spitzenküche mit legerem Anstrich könnte man das nennen und nach dem Essen noch Platz in der Freiluftlounge nehmen, eines Digestifs oder einer Zigarre wegen. Oder einfach deshalb, weil es so verdammt gemütlich ist am See in Horgen. *wf*

Bahnhofstrasse 29, 8810 Horgen
Fon 044 725 25 25
www.lo-horgen.ch
di–fr 11.45–14.30 & 18.30–24, sa 15–24, so 11.45–14.30 & 18.30–24 Uhr (Küche 11.45–13.45 & 18.30–21.45 Uhr), mo & sa-mittag geschlossen, so im Winter, über Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 43–57

h m s t v

Seegarten: bei schönem Wetter
mo–fr 11.30–14.30 & 16–23.30,
sa & so 11.30–24 Uhr
(Küche bis 21.30 Uhr)
HG Fr. 27–43

h s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 1

Kilchberg

Chez Fritz

Chez Thomas

Wenn die Sonne scheint und es schön warm ist wie heute, setzen wir uns gerne auf die wunderschöne Seeterrasse vis-à-vis der grossen Schoggifabrik in Kilchberg. Nicht dass das «Chez Fritz» nur ein Schönwetterlokal wäre, nein, man sitzt auch drinnen gut, in der kalten Jahres-

zeit wird sogar das Cheminée angefeuert. Aber wenn wir im Sommer unter den blau-weissen Sonnenschirmen an einem der weiss gedeckten Tische direkt am Wasser sitzen, über den See blicken und an einem Glas Weissen nippen (Aigle Les Murrailles 2015, Fr. 8.50/dl), rückt der Alltag, in dem wir eben noch steckten, innert Minuten ganz weit weg.

Die Karte schreibt Wirt Thomas Krebs seit Jahren in seiner charakteristischen Handschrift, zeichnet da und dort ein Blümchen oder einen Fisch dazu. Zu den Standards gehören an dieser Lage natürlich Fische, auch wenn sie nicht unbedingt aus dem See vor der Terrasse kommen. Zanderfilets meunière, gebraten mit Mandeln etwa (Fr. 41.80), die ganz gebratene Dorade royale (Fr. 43.80) oder kanadischer Hummerschwanz mit Serrano-Schinken (Fr. 44.80; mit zwei Schwänzen Fr. 56.80). Beim Fleisch sind die mit Café-de-Paris-Sauce überbackenen Tournedos de bœuf mit Pommes allumettes (180 g Fr. 56.–; 250 g Fr. 69.–) der Renner, und das seit vielen Jahren.

Da wir am Vorabend üppig geschlemmt haben, riskieren wir heute das «David Gym Well-Aging Menu» von der Tageskarte (Fr. 36.50 für zwei Gänge). Und bekommen voraus einen Salat von jungem Sommerspinat an Himbeerdressing mit ein paar Würfeln Feta und gerösteten Baumüssen. Im grossen, tiefen Teller kommt eine ziemlich grosse Portion Grünzeug. Das rosarote Himbeerdressing gefällt uns gut, und wir putzen den ganzen Salat weg. Als Hauptgang gibt es Würfel von irischem Rindsfilet an einer recht scharfen Curry-Kokos-Sauce, die durch das dazu gereichte Gurken-Raita gemildert wird. Den gebratenen Pak Choi dazu mögen wir sehr, das fein geschnittene «Asia-Gemüse», wohl aus einem grossen Beutel, müsste aber nicht sein. Ordentlich scharf ist auch die Pasta auf der anderen Seite des Tisches. Die Orecchiette aglio, olio e peperoncini sind mit gebratenen grünen Spargeln, Rucola, Datterini-Tomätchen und gehobeltem Parmesan angereichert (Fr. 19.50). Etwas Kühles darf an einem heissen Tag nicht fehlen. Bei uns ist es heute ein kleiner Coupe Romanoff (Fr. 11.80).

Gewiss, Thomas Krebs und sein Küchenchef Adrian Schaffner erfinden hier die Küche nicht neu. Das erwarten wir auch gar nicht. Was im «Chez Fritz» aufgetischt wird, schmeckt, das Ambiente ist sympathisch und angenehm, der Ort



Mönchhof am See, Kilchberg

wunderbar. Mehr brauchen wir nicht, um uns so wohl zu fühlen, dass wir immer wieder hier einkehren. Jeweils spätestens, wenn der Sommer kommt. *hpe*
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. 29.80–69

h m s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 3

Mönchhof am See

Fischer Wind

Es wurde Zeit für frischen Wind am See in Kilchberg. Viel Schlechtes hatte man in den letzten Jahren über den «Mönchhof am See» gehört und gelesen. Wir wollen diese Geschichten nicht mehr aufwärmen, sondern schauen, wie es heute ist an diesem schönen Plätzchen direkt am See.

Es ist einer dieser frühen Sommertage im Mai, und sicherheitshalber rufen wir erstmal an. Nein, eine Reservation sei nicht nötig, erfahren wir, «wir haben genug Platz». Tatsächlich: bei 350 Outdoor-Plätzen findet man auch am schönsten

Mittag problemlos Platz. Einen Innenbereich gibt es nicht mehr, unter dem Dach des Häuschens gibt es lediglich eine Bar. Aber es gibt grosse, alte Kastanienbäume und Sonnenschirme. Hellblaue Metalltische und -tischchen und hölzerne Festwirtschaftstische und -bänke. Geöffnet sei von Frühling bis Herbst, wenn es nicht regne, heisst es. Es ist logistisch sicher keine einfache Aufgabe, einen so grossen Laden, der komplett wetterabhängig ist, so zu führen, dass die Gäste zufrieden sind. Der Zürcher Gastro-Tausendsassa Michel Péclard hat damit seit Jahren Erfahrung mit seinen Locations «Pumpstation» (seit 1998; 180 Outdoor-Plätze), «Kiosk» (seit 2004; 160 Outdoor-Plätze) und «Fischer's Fritz» (seit 2010; 130 Outdoor-Plätze) in Zürich am See. Ihm traut man zu, das noch eine Schuhnummer grösser zu schaffen.

Uns gefällt es im neuen «Mönchhof am See». Das Essen ist gut, der Service ist nett, die Sonne scheint, wir sitzen am Schatten und haben freie Sicht auf den alten Hafen Kilchberg und auf den See. Klar, der Sommer hat noch nicht richtig begonnen, das Lokal ist längst nicht voll besetzt – die echte Bewährungsprobe kommt erst noch. Doch die Chancen stehen gut, denn das Konzept stimmt. Das