

**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**





Wirtschaft zur Burg, Meilen

im Keller vertragen. Aber was soll man machen, wenn der Vorgängerjahrgang schon weg war? Und woher soll ein ziemlich neues Restaurant denn bitte die vielen reifen Jahrgänge bekommen? Immerhin steht auf der Weinkarte ein Brunello di Montalcino glasweise (Fr. 11.50/dl), allerlei gute Spanier in weisser und roter Variante hat es auch, was ja keine Selbstverständlichkeit ist. Ist auch der weisse Sanbittèr nicht, ein alkoholfreier Apéritif de charme, den man zwar im Tessin an jeder Ecke trinkt, in der Deutschschweiz aber kaum je angeboten bekommt. Es ist eine von vielen guten Ideen, die Ruben Gordon und sein Team umsetzen. Küsnacht ist, wenn uns nicht alles täuscht, von derlei jugendlicher Herangehensweise, von mediterranem Flair und viel Freundlichkeit beim Bewirten angetan. Wir sind es auch.

wf

Alte Landstrasse 148, 8700 Küsnacht
Fon 044 910 09 56
www.zumweinberg.ch
mi-so 11.30-14 & 17.30-23 Uhr
(Küche bis 22 Uhr),
mo & di geschlossen
sowie 24. Juli bis 15. August und
Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 36-65

h m s t v

Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 14

Meilen

Wirtschaft zur Burg

Eigel im Grünen und andere Argumente

Wir verstehen schon, dass der Hund, der es sich unter dem Nachbartisch bequem gemacht hatte, so sehnsüchtig herüberblickt. Es sieht ja auch verdammt gut aus, was Turi Thoma da anrichtet. Gefallen hat uns die «Burg» ja bereits unter früherer Leitung, doch seit der jetzige Küchenchef samt Gattin, Marianne, das Zepter in der Hand hat, ist es nochmals attraktiver hoch über Meilen, in einem historischen Ensemble, in dem ja jeder gern wohnen möchte. Hier draussen zu speisen, an einem schönen Sommertag, muss der grosse Traum vom Glück sein. Drinnen wird immerhin der kleinere geträumt. Sehr angenehm sitzt man, die Stimmung ist familiär, die Karte auswahlreich. Und die Qualität höher, als man erwartet. Marianne Thoma versteht, dass der Gast von Anfang an bei Laune gehalten werden will, vielleicht mit guten Weinen wie der Scheurebe von Bolleter oder dem Riesling-Silvaner von Schwarzenbach. Und mit leicht scharfen Cashewkernen vorab, bestem Brot, einem tollen Amuse-Bouche. Der Blattsalat mit

Kräutern und Sprossen ist nicht einfach hingeclatscht, sondern liebevoll inszeniert. Und das lauwarne «Eigel im Grünen» geht als frühlinghafte Leichtigkeit durch. Der Hund beginnt zu schauen und wird vollends aufmerksam, als die Hauptgerichte anrollen. Es ist ja nicht so, dass hier oben ständig unerhörte Kreativität praktiziert würde, aber die Thomas finden einen Weg, selbst Klassiker attraktiver zu gestalten als anderswo. Zur Entenbrust servieren sie Rhabarber, die mit Spinat und Pilzen hausgefüllten Ravioli werden mit reifem Sbrinz angerichtet, zum Hechtfilet aus dem Zürichsee reicht die Küche Flaacher Spargel und eine dezente, elegante Blutorangenemulsion. Man schmeckt dem Fisch an, dass er frisch ist, und den Spargeln, dass sie erst kürzlich gestochen wurden. An den Produkten zu sparen, kommt für die «Burg» nicht in Frage. Den ausgezeichneten Tafelspitz vom Rindshuftdeckel mit Spargelragout, frischem Meerrettich und Bärlauch-Crostini erwähnen wir auch gern: saftig, aromatisch, fein gemacht. Und das Dessert: Erdbeer, Rhabarber, Glace – auf den Punkt gewürzt und bei Säure und Süsse balanciert. Dass der Hund seinen Blick abwendet, sollte niemanden animieren, am Nachttisch zu zweifeln.

Am Samstagmittag, wenn viele Restaurant schliessen, machen die Thomas übrigens das Gegenteil und warten richtig auf. Dann servieren sie Spezielles aus der Nostalgieküche, gebratenes Markbein, Kalbsherz mit Cognac oder Kutteln. Kostet wenig, schmeckt grossartig, lässt einem Platz, um eine tolle Flasche von Studach oder Grünenfelder oder Bovard zu bestellen; die Auswahl gehört zu den besten Schweiz-Weinkarten am See. Ist ja irgendwie auch logisch, denn die «Burg» ist neben dem «Neumarkt» in Zürich das zweite offizielle Partnerrestaurant der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. Sicherheitshalber erwähnen wir, dass man auch übernachten kann. Im Zimmer mit Etagedusche, aber ehrlich: Was kann idyllischer sein, als die Nacht nach einem tollen Essen an Ort und Stelle in der Idylle zu verbringen?

wf

Auf der Burg 15, 8706 Meilen
Fon 044 923 03 71
www.wirtschaftzurburg.ch
mi-sa 11.30-14 & 18-23 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), so 11.30-22.30 Uhr
(Küche durchgehend bis 20 Uhr),
mo & di geschlossen sowie 24. Juli
bis 8. August und 1. bis 5. Januar
HG Fr. 35-65

h m s t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 6

Stäfa

Sonne

Zürichseefische und Zitronengras

Es ist nicht ganz einfach, eine altehrwürdige Institution zu führen. Die Meyers in der «Sonne» aber scheinen den exakt richtigen Dreh gefunden zu haben. Die «Sonne» ist zwar seit je eine Institution in Stäfa, aber zurzeit ist es auch eine der wirklich spannenden Adressen rund um den See. Das Haus ist am Hafen gelegen, aber die gemütliche alte Gaststube und vor allem die Qualität des Essens lassen einen die schöne Aussicht vernachlässigen.

Es ist sorgfältig aufgedeckt, aber nicht zu vornehm. Die Bedienung ist herzlich, aber professionell. Am runden Tisch finden sich Stammgäste ein, die das Menü schon auswendig kennen. Da sind einerseits die Klassiker von Süsswasserfischen. Da nur solche aus dem Zürichsee serviert werden, ist nicht immer alles zu haben. Felchen, Albeli und Egli werden pochiert, gebraten oder im Bierteig zubereitet. Nach einem alten Familienrezept werden auch gebratene Eglifilets in einer üppigen Kräutersauce mit Basmatireis zubereitet. Nachfragen hilft nicht, das Rezept bleibt geheim. Die meisten Fischgerichte sind übrigens in zwei Portionengrößen erhältlich. Das ist löblich und auch empfehlenswert, denn unter den Vorspeisen gibt es einige wunderbare Entdeckungen zu machen. Wir sind begeistert von einer «asiatisch gewürzten» Suppe mit Zürichseefischen. Dazu gibt es einen grossen Hecht-Raviolo sowie Bottarga, also getrockneten Fischrogen. Das ist schon ziemlich grosse Küche. Ebenso angetan sind wir vom Tatar von Zürichseefischen, das unter anderem peruanische Einflüsse verrät. Einmal roh, einmal mariniert und einmal geräuchert mit einem herrlichen Randen-Macaron. Asiatische Inspirationen tauchen auch bei der Kürbissuppe mit Zitronengras und Kokosmilch auf sowie beim Thunfisch-Tataki.

Ein komplettes Abendmenü mit vier Gängen ist für bescheidene 78 Franken zu haben. Dazu kann auch eine Weinbegleitung bestellt werden, die üblicherweise von Lokalem bis ins Ausland reicht. Die Weinkarte konzentriert sich auf den Zürichsee sowie Italien und Frankreich mit einigen sehr schönen Bordeaux. Diese können zum Natürli-Käse aus dem Zürcher Oberland genossen werden oder schon vorher zu einem der wenigen, aber ausgesetzten Fleischgerichte, Kalbskotelett

aus dem Ofen oder einem Rentier-Entrecôte mit Kakaobohnen beispielsweise. Wir lassen den Wein aber im Dorf und halten uns an einen wunderbaren Grauburgunder von August Pünter. Wer mehr Zürichseeweine entdecken will, kann dies übrigens auch im hauseigenen Bistro im über 500 Jahre alten Weinkeller tun. *nvh*

Seestrasse 37, 8712 Stäfa
Fon 043 477 10 10
www.sonnestaefa.ch
di-sa 7-14 & 18-24 Uhr (Küche 11.30-13.30 & 18-22 Uhr), mo & so geschlossen sowie 24. Juli bis 7. August, 8. bis 23. Oktober und 11. bis 26. Februar
HG Fr. 32.50-54

h m t v

Fisch auf den Tisch: Rang 3

Uetikon am See

Wiesengrund

Nur noch kurze Zeit

Die traurige Nachricht voraus: Der «Wiesengrund» schliesst am 31. März 2018 seine Türen für immer. Nach fast 30 Jahren in Uetikon und gegen 50 Jahren am Herd wird Hans-Peter Hussong sich mit seiner Frau Ines von unzähligen begeisterten Gästen verabschieden. Hussong hat wie kaum ein anderer Koch das grosse Kunststück beherrscht, Aussergewöhnliches als scheinbar Einfaches zuzubereiten. Den enormen Aufwand solcher Küche soll man nicht sehen, sondern spüren und schmecken. Wie kaum ein anderer versteht es Hussong, Geschmäcker in seinen Suppen und Saucen zu intensivieren. Die Ochsenchwanz-Essenz nimmt er wörtlich und bereitet sie so zu, dass man eben die Essenz schmeckt, so wie er auch bei allen anderen Gerichten stets das Essenzielle sucht und in den Vordergrund stellt. Auf eine Interviewfrage, ob er die Küche nicht einmal modernisieren wolle, soll Hussong entrüstet geantwortet haben: «Auf keinen Fall!» Denn: Modernisieren geht hier gar nicht. Hussongs Küche bewegt sich ausserhalb der Moden. Obwohl oft als klassisch bezeichnet, ist sie dies nur in der Inspiration. In erster Linie ist sie individuell. Und dies ist es, was den grossen Koch von den guten Köchen unterscheidet: Ein Essen so hinzukriegen, dass man es nicht nachkochen kann, ohne dass die Persönlichkeit verloren geht. Autorenküche wird es ab und zu genannt, und so gesehen hat Hussong eine ganze Bibliothek an einzigartigen Gerichten zusammengestellt. Das berühmteste

oder zumindest wohl beliebteste sind die Schmorbraten-Ravioli. Nicht per se originell, aber hier in einer Vollendung zubereitet, die sie zu etwas vom Besten machen, was man in unserer Gegend überhaupt essen kann. Inspirationen aus Japan verarbeitet er zu einem wiederum eigenständigen Gericht: marinierten Hamachi (Gelbschwanzmakrele) mit Thunfisch und Avocadocreme. Vom Zander wird ein ungewöhnlich grosses Filet unter dem Salamander perfekt knusprig-saftig zubereitet. Die französische Königs-Taube am Stück gebraten, wird mit scheinbar einfachem Bohnecausoulet serviert.

Überall verrät sich Hussongs Vorliebe für die einfache ursprüngliche Küche. Mehrere Jahre im Tessin, vier davon unter Horst Petermann übrigens, der sich vor langer Zeit im «Ascolago» in Ascona als strenger Lehrmeister entpuppte, gaben ihm ein Flair für die Einfachheit südlicher Küche. 2006 erschien sein Kochbuch «La Cuisine Surprise», das, wie könnte es anders sein, vergriffen ist. Ein Teil seiner Küche lebt aber dennoch etwas weiter. Einige der heutigen Stars haben bei ihm gelernt. Andreas Caminada zum Beispiel sowie auch Nenad Mlinarevic, der das Restaurant im «Park Hotel Vitznau» in die kulinarischen Schlagzeilen brachte. «Wenn ich nichts mehr weglassen kann, dann ist es gut», sagte Hussong in einem anderen Interview. Schade, dass er bald alles weglässt. Der «Wiesengrund» wird in der zürcherischen Gastronomie fehlen. Gehen Sie also noch hin, solange es geht! *nvh*

Kleindorfstrasse 61, 8707 Uetikon am See
Fon 044 920 63 60
www.wiesengrund.ch
di-sa 11.30-14 & 19-24 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18.30-22 Uhr),
mo & so geschlossen
HG Fr. 64-72, Menü ab Fr. 110

m t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 1

Zollikon

Rössli

Gesündigt wird am Schluss

Das «Rössli» hat in letzter Zeit ganz schön zugelegt. Das früher vornehm-zurückhaltende Dorfgasthaus hat sich zu Zollikon hin geöffnet. Mit einer fröhlichen Gartenwirtschaft rund um den alten Dorfbrunnen, aber auch mit Fauteuils links und rechts des Eingangs, die den guten alten Rösslirain, das enge und steile Strässchen, wie eine Lounge-



Wiesengrund, Uetikon am See

Landschaft erscheinen lassen. Hinter dieser Entwicklung steht nicht zuletzt Jeannine Meili, die sich neben dem «Rössli» auch noch im «Pflugstein» in Erlenbach und in der «Rebe» in Herrliberg engagiert. Mit «Goldcoast Delivery» betreibt sie zudem einen Haustieferservice mit frischen Gerichten aus den drei Betrieben. Heute ist sie aber mit Leib und Seele Gastgeberin in der gepflegten und gemütlichen, ganz mit Holz ausgekleideten Gaststube.

Uns gefällt die Weinkarte mit ihrer gepflegten Auswahl, aber auch mit verschiedenen «Auszügen aus dem Weinlexikon» zu den gängigsten Traubensorten. Wir bleiben beim Stichwort Pinot hängen: Erst mit einem angenehm trockenen Pinot grigio aus Italien und dann mit dem Pinot noir 2015 von Erich Meier aus Uetikon (Fr. 63.-), der, etwas heruntergekühlt, gut zum heutigen Frühsommertag passt. Und durchaus auch zur Vorspeise: Wir teilen uns einen Risotto (Fr. 23.-), beinahe flüssig, aber mit kräftigem Biss, vor allem mit ganz frischen Eierschwämmen und Kräutern belegt. Ob man die Pilze im Zolliker Wald gefunden hat? «Ist doch Ehrensache», antwortet Jeannine Meili mit einem Augenzwinkern. Etwas weiter her kommt das stolze Entrecôte «Irland

vom Hereford-Rind, stolze 250 Gramm schwer und schön saignant gebraten. Es schmeckt ganz einfach herrlich mit seiner Café-de-Paris-Sauce, den grillierten Gemüsen und den knackigen Pommes allumettes (Fr. 49.50). Daneben braucht sich allerdings die Kalbsleber keinesfalls zu verstecken. Wirklich frisch und wirklich zart, ist sie mit Schalotten, vielen Kräutern und einem guten Rotweinjus zubereitet, und auch die Rösti dazu schmeckt ausgezeichnet. Wir haben uns für die 35-fränkige kleine Portion entschieden, weil ...: Da gibt es doch noch diese Tradition der legendären, täglich frisch gemachten «Rössli»-Crèmeschnitte. Die ist auch heute wieder einfach betörend gut und damit eine der schöneren Sünden, die man begehen kann. Und dies für überhaupt nicht sündhaft teure 9.50 Franken für die grosse Portion. *hjk*

Alte Landstrasse 86, 8702 Zollikon
Fon 044 391 27 27
www.roesslizollikon.ch
di-fr 11.30-24, sa & so 18-24 Uhr
(Küche 12-14 & 18-22 Uhr), mo,
sa-mittag & so-mittag geschlossen,
im Sommer auch so-abend
sowie ganz 18. Juli bis 7. August
und 26. Dezember bis 2. Januar
HG Fr. 28-64

h m s t v

Zürcher Institutionen: Rang 9