

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





Vietnam

die Stange zu halten, ohne jedoch ins Industrielle abzufallen.

Die Auswahl an Vorspeisen ist erstaunlich vielfältig und enthält auch attraktive Gerichte für Vegetarier. Das Tatar von gerösteten Auberginen und Brotcrackern (Fr. 19.–) schmeckte ausgezeichnet, wurde jedoch von den Scallops mit Erbsenpüree und Blumenkohl noch übertroffen (Fr. 26.–).

Eine weitere Attraktion dieses Restaurants ist die von der dazugehörigen Weinhandlung Smith & Smith zusammengestellte umfassende Weinkarte, die keinerlei Wünsche offenlässt. Mehr als 900 verschiedene Weine sind im

Angebot. Herausragend die Auswahl an deutschen und österreichischen Weinen und selbstverständlich an Burgundern und Bordeaux. Es lohnt sich, vor dem Besuch des Restaurants zu Hause die Weinkarte zu studieren, damit man seine Bestellung zeitig aufgeben kann. Auch wer verschiedene Weine versuchen will, kommt bereits mit dem grossen Angebot an Gewächsen im Offenausschank auf seine Rechnung. Anstelle des üblichen Champagners bestellten wir als Aperitif ein Glas Franciacorta von Barone Pizzini und waren damit mehr als zufrieden.

Der Service fällt auf durch seine Freundlichkeit und durch seine Kompetenz,

wenn es um Empfehlungen für Essen und Trinken geht. Leider nahm die Aufmerksamkeit ab, je mehr sich das Lokal füllte. Plötzlich entstanden Wartezeiten für einfache Sachen wie das Abräumen oder die Überreichung der Dessertkarte. Dass dann der wunderbare Pinot noir 2014 von Histoire d'Enfer zuerst viel zu warm und dann 20 Minuten später viel zu kalt serviert wurde, schränkte den Genuss doch erheblich ein. Gute Gespräche mit den Gästen sind sicher wichtig, sie sollten aber von der eigentlichen Servicetätigkeit nicht allzu sehr ablenken.

pw

Grubenstrasse 27, 8045 Zürich  
Fon 043 333 04 53  
www.smithandeluma.ch  
mo-fr 11.30-14 & 17.30-24,  
sa 17.30-24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
sa-mittag & so geschlossen  
HG Fr. 28-78

h m t v

Fleisch auf den Tisch: Rang 5

V

## Vereinigung

**Besser hätten wir es uns nicht wünschen können**

Um 18.30 Uhr bleiben uns gerade noch zwei Plätze an einem geteilten Tisch. Eine Stunde später warten bereits acht Leute an der Bar. Unser Instinkt, hier – gerade an einem Freitag – etwas früher einzutreffen, hat uns also nicht getragen. Schliesslich sind keine Reservierungen möglich. Und der «Vereinigung» eilt ein hervorragender Ruf voraus. Hier wird gutbürgerliche Küche aus Bio- und Demeterprodukten aufgetischt. Sämtliche Lieferanten und Produzenten sind auf der Website aufgelistet. Wer einmal durchscrollt, merkt, dass alle Produkte bis und mit dem Reinigungsmittel (mit Ausnahme des Olivenöls aus Griechenland) aus der Schweiz stammen und vorwiegend von kleinen Firmen und Familienbetrieben.

Thalia Märkli – eine der vier Betreiber der «Vereinigung» – bewirbt uns herzlich und sorgt dafür, dass wir uns im eh schon heimeligen Ambiente (Kachelofen!) gleich noch geborgener fühlen. Fast sind wir versucht, die Schuhe auszuziehen und den Hosenknopf zu öffnen, erinnern uns aber im richtigen Moment daran, nicht in der elterlichen Stube zu sein. Die handgeschriebene, übrigens fast täglich wechselnde Karte offenbart eine Kreuzfahrt durch saisonale Köstlichkeiten. Dazu stehen

verschiedene Knabberereien, Käsesorten und Aufschnitte (Fr. 3.– bis 15.–) zum Auftakt oder als Bar-Food bereit. Wir stimmen uns lieber mit einem phantastischen Salat aus geräffelten rohen Randen (Fr. 11.50), fein mit Meerrettich abgeschmeckt, und ebenso leckeren geschmorten Petersilienwurzeln mit Ziegenfrischkäse und ganzen Haselnüssen (Fr. 13.–) ein. Bei der Hauptspeise fällt die Wahl schwerer, weil alles gleichermaßen köstlich klingt und auf den Tellern unserer Tischnachbarn auch so aussieht. Schliesslich entscheiden wir uns gegen die Penne mit Dörrtomaten-Mandel-Pesto (Fr. 24.–) sowie die Hacktätschli vom Alpschwein an Quitte-sauce mit Spätzli und Rüebli (Fr. 37.–) und für das in Rosmarin-Knoblauch-Öl angebratene Kalbsschnitzel mit Kartoffelgratin (Fr. 40.–) und den Wirz-Sformato an Kürbiskernsalsa mit Süsskartoffelküchlein und Lauch (Fr. 32.–). Der Gemüseflan wird als Tranche serviert. Darunter befinden sich zwei Küchlein, mit beeindruckender Aromenvielfalt – angefangen bei der Süsse der Knolle über die Wärme von Muskat bis zur Schärfe des Parmesans. Sie stellen für uns den Höhepunkt des aus lauter Spitzenkandidaten bestehenden Essens dar. Denn auch Kalb und Kartoffelgratin machen grossen Spass. Ach, eigentlich sind es alles Highlights. Auch Thalia Märklis Gastfreundschaft. Besser hätten wir es uns nicht wünschen können. **L**

Manessestrasse 132, 8045 Zürich  
Fon 044 462 01 48  
www.vereinigung-barsol.ch  
mo-fr 16-24 Uhr (Küche 18-23 Uhr),  
mittags, sa & so geschlossen  
sowie über Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 24-45  
Keine Kreditkarten, keine Reservationen

h t v

Gemütliche Beizen für Geniesser:  
Rang 16

## Vietnam

**Seelenschmeichler**

Nachdem im «Vietnam» sechs Jahre lang ein Gaumenschmaus nach dem anderen serviert wurde, präsentiert sich das Lokal nach seinem Umzug in die neuen Räumlichkeiten ein paar Meter vom alten Standort entfernt nun auch als Augenschmaus. Das ist offensichtlich gut fürs Geschäft – zumindest lässt die grosse Zahl an Gästen darauf schliessen. Uns jedenfalls gefällt der Stilmix aus hölzernen Tischen, blühenden Orchideen und bunten Lampions, die von der Betondecke hängen. Früh-

# IHRE MEINUNG IST UNS 24 FRANKEN WERT!

Mehr Infos auf Seite 257.





lich, luftig, zeitgenössisch, ein Ort zum Wohlfühlen. Dazu tragen auch das Servicepersonal, das an Freundlichkeit kaum zu überbieten ist, sowie das Essen – vietnamesischer Comfort Food vom Feinsten – bei.

An erster Stelle bei den Gerichten, die der Seele guttun, steht selbstverständlich die Pho Bac (Fr. 20.80). Die Suppe aus Fleischbrühe, Reisnudeln, Rindshuft und frischen Kräutern wärmt von innen, ganz ohne Geschmacksverstärker. Zuerst aber probieren wir die obligate Sommerrolle, oder Bi Cuon (Fr. 7.30), gefüllt mit Tofu, Reisvermicelli, Karottenstreifen, Sojabohnen, frischer Minze und Kokosraspeln und serviert mit einem Dip aus Hoisin-Sauce und zerstoßenen Erdnüssen. Dezent im Geschmack und leicht im Magen empfiehlt sich die Reispapierrolle als perfekte Vorspeise. Das Gleiche gilt für die Bahn Khot (Fr. 18.–). Die kleinen Kurkumaküchlein mit Kokosmilch und Crevetten duften herrlich und schmelzen auf der Zunge. Nun aber ist die Suppe dran. Heiss dampfend wird sie uns an den Tisch gebracht.

Selbstverständlich beherrscht das Küchenteam mehr als «nur» Suppen. Die Speisekarte preist Currys, Reisgerichte, Omeletten, Bahn-Mi-Sandwiches sowie eine Vielzahl an Enten-, Poulet-, Rindfleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichten an, die bestimmt auch alle hervorragend schmecken. Die Suppe aber soll eine der besten, wenn nicht gar die beste von ganz Zürich sein. Ob wir das bestätigen können? Dafür müssten wir uns zuerst durch alle Phos der Stadt kosten. Was wir hingegen sagen können, ist, dass diese Pho besonders delikat, besonders herzhaft, und besonders würzig schmeckt. Ein richtiger Seelenschmeichler eben. Und weil das Gemüt auch ab und zu etwas Süßes braucht, lassen wir uns einen Che 3 Mau und einen Che Thap Cam (je Fr. 8.–) bringen. Die Kokosmilchgetränke, einmal mit quietschgrünem Agar-Agar und einmal mit süßen schwarzen Bohnen, Mungobohnen und Lotuskernen, machen ausgesprochen gute Laune. *ls*

Uetlibergstrasse 111b, 8045 Zürich  
Fon 043 333 19 39, 076 411 28 18  
[www.restaurant-vietnam.ch](http://www.restaurant-vietnam.ch)  
mo–fr 11–14 & 17–22, sa 12–15  
& 17–22 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr),  
so geschlossen  
HG Fr. 20.80–36

h m s v

Farben und Aromen des Fernen  
Ostens: Rang 7

W

## Wirtschaft im Franz

### Verstecktes Juwel

Zum Glück gibts Google Maps, sonst wären wir noch lange an der Bremgartnerstrasse in Wiedikon herumgeirrt auf der Suche nach der Hausnummer 18. Die «Wirtschaft im Franz» liegt versteckt in einem Gebäude im Innenhof. Vielleicht sind bei unserem Besuch deshalb nur die Hälfte der Tische besetzt. Am Essen kann es definitiv nicht liegen, denn das begeistert uns restlos, angefangen mit dem Randentatar (16.–), das wir fingerdick auf das hausgemachte Sauerteigbrot mit gesalzener Butter (3.–) streichen. Das Tatar überrascht durch eine feine, würzige Note (von Kapern?) und hätte durchaus auch als doppelte Portion gemundet.

Da der «Franz» stark auf Nachhaltigkeit setzt, pflegt er auch einen massvollen Umgang mit Fleisch. Heute steht es in Form von einem Alpsäuli mit Nussbutter und Topinambur oder als Rinderbacke bourguignon (je 28.–) auf dem Menü. Wir entscheiden uns für vegetarisch und somit für ein sensationelles Rotwein-Ei auf Selleriepüree (26.–). Der Komposition liegt knackiger Cima di rapa bei, besprenkelt ist das Ganze mit geräuchertem Ricotta.

Da die Portionen eher klein sind, liegt ein Dessert selbst bei bescheidenem Hunger noch drin. Für uns darf es die Buttermilchglace auf Olivenölkuchen mit Lemoncurd sein (15.–). Die Kombination von Glace und Lemoncurd schmeckt schlicht grandios und tröstet über den doch gewöhnungsbedürftigen Kuchen hinweg. Auch interessant: die süß-salzigen Olivenkrümel darum herum.

Wer will, kann die Auswahl seiner Gerichte komplett in die Hände der Köche legen. Das viergängige Surprise-Menü für 80 Franken wird allfälligen Unverträglichkeiten und Ernährungsweisen angepasst und – so sind wir uns nach diesem Abend einig – dürfte nicht enttäuschen. *ls*

Bremgartnerstrasse 18, 8003 Zürich  
Fon 043 558 44 22  
[www.wirtschaftimfranz.ch](http://www.wirtschaftimfranz.ch)  
di–fr 11.30–14 & 18–24, sa 18–24 Uhr  
(Küche bis 23 Uhr),  
mo, sa–mittag & so geschlossen sowie  
22. Juli bis 12. August  
HG Fr. 19–31, Menü ab Fr. 60

h m t v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 20

いただきます



„En Guete“ oder  
„Itadakimasu“?

Geniessen Sie Ihre Sushi auf  
Japanisch. Lernen Sie Sprachen  
intuitiv, praxisnah und nachhaltig!

**Berlitz:** Theaterstrasse 12, 8001 Zürich  
☎ 044 254 20 70 • [www.berlitz.ch](http://www.berlitz.ch)