

2014
2015

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Spannende Speisen aus Japan, Thailand, China, Korea, Vietnam
Wie man sich schnell und trotzdem gut verpflegen kann
Die aufregendsten und spektakulärsten Trendsetter
Was die besten Italiener und Spanier zu bieten haben

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

210
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Pearl (im Sorrell Hotel Krone), Winterthur

Bodega bedienen. Verlockend auch die hausgemachten Brasato-Ravioli oder die mit Bergkäse überbackenen Capuns. Neben den klassischen Eglifiles im Bier-teig gibt es Kabeljau im Lardomantel, und beim Fleisch fehlt weder das original Wiener schnitzel noch die Kalbsleber mit Rösti, alternativ gibt es Kalbssteak mit Entenleberkruste. Zürcher Geschnetzeltes, Rindstatar, Entrecôte oder Filet Stroganoff halten als Haus-spezialitäten von jeher die Stellung. Wir starten mit dem knackigfrischen, mit Riesencrevetten garnierten Jungblattsalat und dem Weissweinsteincremesüppchen mit Trüffelschaum, dem ein deutliches Aroma der köstlichen Knolle entsteigt. Dazu wählen wir einen spritzigen St-Saphorin von Pierre Monachon (Fr. 49.-). Die Reise auf der Weinkarte führt von Winterthur über Frankreich und Italien bis nach Spanien und Südamerika, der überwiegende Teil wird auch glasweise ausgeschenkt, die Preisspanne liegt zwischen populären 38 und exklusiven 500 Franken (Château Margaux 2002). Das handgeschnittene Tatar (Bio-Rind, Fr. 32.-) wird am Tisch zubereitet, auf Wunsch mit mehr oder weniger Würze und gebranntem Wasser, und schmeckt, einzig die Sardellenstückchen sind für

unseren Geschmack etwas zu gross und zu dominant ausgefallen. Der Wein dazu muss es mit diesem Klassiker aufnehmen können. Der Celeste von Torres aus dem Ribera del Duero (Fr. 55.-) könne das, versichert der Kellner und hat Recht, der körperreiche, beerige Tempranillo passt perfekt. Für Abwechslung im Angebot sorgen je nach Saison Spezialitäten, bei unserem Besuch ist es eine Geflügelkarte mit kreativen Interpretationen von Huhn, Ente, Wachtel und Taube. Surf & Turf, die Kombination einer zarten und saftigen, im Rohschinkenmantel rosa gebratenen Perlhuhnbrust auf dunklem Venusreis mit Flusskrebse, einem Hauch Hummersauce und einem Büschel Mönchsbart (Fr. 41.-) ist so überraschend wie köstlich. Dieses Mal muss der Blick in die gut dotierte Dessertkarte genügen: lauwarmer Schoggikuchen mit Sauerrahmglace und Kirschenkompott, Tiramisu, Gelati, Panna cotta und einiges mehr wird auf den nächsten Besuch verschoben, der kräftige Espresso beendet einen durchaus gelungenen Abend in angenehmer Gesellschaft. Das Lokal ist gut besetzt, Paare, Kollegenrunden, auch ältere Damen lehnen sich jetzt entspannt zurück, während draussen immer noch

Eilige den nächsten Zug oder Bus nicht verpassen möchten.

hzw

Stadthausstrasse 24, 8400 Winterthur
Fon 052 212 24 24
www.national-winterthur.ch
Brasserie: mo-so 11.30-14.30 & 18-24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
geschlossen 12. Juli bis 29. August
Bistro: mo-so 9-24 Uhr
(Küche 11-23 Uhr), geschlossen
12. Juli bis 29. August
HG Fr. 21-55

h m s t v

Gut und bürgerlich: Rang 3

Pearl (im Sorrell Hotel Krone)

S-Bahn zur grossen Küche

Winterthur ist anders, sagen die Winterthurer und lächeln zufrieden. Winterthur ist anders, sagen die Zürcher, gucken verzweifelt gen Himmel und freuen sich, nur ja nie die S12 nehmen zu müssen. Unterschiedliche Wahrnehmung einer unumstösslichen Tatsache. Nicht umzustossen ist auch das Können von «Pearl»-Küchenchef Denis Ast und seinem Team. Der gebürtige Deutsche hat in der gutmütigen «Krone» ein für hoffentlich allemal richtig grosse Küche implementiert. In einem eher konservativen als modernen Rahmen, der aber irgendwie passt zum gemächlichen Gang der Dinge in der zweitgrössten Stadt des Kantons. Der flotte, jugendliche Service weiss leider auf die Frage nach einem alkoholfreien Aperitif nichts Spannendes zu empfehlen, schenkt aber später feinen Rueda und noch besseren Pinot gris von Bachtobel glasweise ein. Wie überhaupt die Weinbegleitung zu jedem einzelnen Gang lobenswert gestaltet wurde. Zu loben ist, ohne Einschränkungen, auch die knappe Speisekarte, aus der man sich nach Appetit etwas aussuchen kann – warum nicht einen einzigen Gang, weshalb kein neungängiges Menü? Man zahlt je nach Umfang der Bestellung und kommt, wenn man es nicht übertreibt, vergleichsweise günstig weg. Vorab schon gibt es Bemerkenswertes: feine Butter, hausgewürztes Salz, bestes Olivenöl oder die salzigen Berliner, die an die Heimat des Küchenchefs erinnerten. Pochierter Zander mit Broccoli und Romanesco als Amuse-Bouche liegt ganz auf der feinen, aromatischen Linie der Küche, das geräucherte Mark mit Kohlrabi, Milken und einer intensiven Petersiliensauce auch. Dass eine Vorspeise namens Ora-King-Lachs mit Tamarillo, Yuzu und Ricotta etwas arg süss abgeschmeckt wird, nehmen wir leicht

betrübt zur Kenntnis, dass die angeröstete handgetauchte Jakobsmuschel von Rettich und Avocado profitiert, gefällt uns sehr. So was repräsentiert auf das Schönste die moderne, produktbewusste, nur leicht abgehobene, aber immer logisch begründbare Küche von heute. Um nicht mit Aufzählungen zu langweilen, nur so viel zu den restlichen verkosteten Gängen: Ein süffiges Bio-Hühnerei mit Blumenkohl und Mumbai-Curry-Sauce gelingt ebenso überzeugend wie der Skrei mit Linsen und Lardo sowie das Kalbfleisch mit Wasabi und Lauch. Die angekündigte Krabbe zum Fleisch, trockene Partikel im Teigmantel, verbuchen wir unter Missgeschick. Beim Dessert treiben es Denis Ast und sein Team auf die konzeptionelle Spitze: Käse und ein Dessert, weitere Auswahl ist nicht vorgesehen. Okay. Also einmal gut gereifte Milchprodukte (Munster, Sternenberger und mehr) mit tollem hausgebackenem Pistazienbrot und einmal die federleichte Kreation aus Schokolade, Randen und Rosen. Ein sehr ausgewogener und technisch brillanter Abschluss eines wunderbaren Essens, das anschliessend noch allerlei ausführlich erläuterte Mignardises bereithält. Wunderbar: auch nach etlichen Gängen steht man unbeschwert und alles andere als gestopft auf. Wenn nun noch etwas mehr Individualität im Flaschenweibereich beige-steuert würde und die Aperitifs origineller gerieten, schwämmen wir in purem Wohlgefallen. Und auch so würden wir jedem eingefleischten Zürcher raten, mal aus Gründen der Gourmandise den Ausflug in die kleine, oft unterschätzte Nachbarmetropole zu wagen.

wf

Marktgasse 49, 8400 Winterthur
Fon 052 208 18 18
www.kronewinterthur.ch
di-fr 12-14 & 18.30-24,
sa 18.30-24 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr),
mo, sa-mittag & so geschlossen
sowie 12. Juli bis 25. August und
20. Dezember bis 5. Januar
HG Fr. 34-65, Menü ab Fr. 105

h m t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 8

Schlosshalde

Bonjour printemps

Die mittelalterliche Mörsburg ist schon von weitem zu sehen. Ein aussergewöhnlicher Turm, der noch imposanter wirkt, steht man ganz klein vor ihm. Die Mauern, lesen wir später nach, sollen an die fünf Meter dick sein. Für eine Burgbesichtigung sind wir einen Tick zu früh, der Schlosswart sitzt noch beim sonn-

täglichen Mittagssmahl. Unser Interesse gilt deshalb dem Gasthaus nebenan, der «Schlosshalde». Ein herausgeputzter Riegelbau mitten in der Natur. Leuchtend rote Fensterläden, eine einladende Gartenterrasse mit fantastischem Ausblick, grobgeschnitzte, übergrosse Holzfiguren vor dem Treppenaufgang. Drinnen gehen wir an der ersten Stube vorbei. Angezogen von einer kleinen Anrichte mit allerlei süssen Naschereien, hübsch präsentiert unter Glasglocken: Früchtekuchen, Schokoladekuchen, Karamell-Nuss-Kuchen, diverse Guetzi, Nussgipfel – alles aus der hauseigenen Konditorei. Durch die Tür daneben gelangen wir in die getäfelte Hauptstube mit den weiss aufgedeckten Tischen. Wir bekommen den allerletzten freien Platz. Ein Dreigänger wird uns mündlich als Menü empfohlen, mit Kalbsbraten an Senfrahmsauce als Hauptgang zum Preis von 49 Franken. Der Blick in die Speisekarte zeigt, was sich die Wirtsleute auf die Fahne geschrieben haben: vorwiegend regionale und saisonale Produkte zu einfachen und qualitativ hochstehenden Mahlzeiten zu verarbeiten, gleichzeitig bemüht, Tradition und Innovation zu verbinden. Wir beginnen mit «Brüstli vom Federvieh aus Balgen», was reichlich fein aufgeschnittenes, fein geräuchertes Pouletbrüstli bedeutet, in Begleitung von frischem, knackigem, sesambestreutem Rotkrautsalat und etwas eingelegten Zwetschgen (Fr. 17.50) – sehr gut. Die dicke, sättigende, mit weichen Bärlauchgnocchi versetzte Rüeblisuppe (Fr. 9.50) schmeckt ebenfalls. Vergnügt verzehren wir danach den vegetarischen Hauptgang «Au reservoir hiver – Bonjour printemps». Auf dem hübsch angerichteten Teller konkurrenzieren sich ein luftiger Rahm-Ei-Flan auf Mönchsbart mit Erbsen, mariniertes Lauch mit Haselnüssen, Kichererbsen-Falafel mit Randen, die auf einer cremigen Bärlauchsauce platziert liegen, sowie blaue, halbierte Kartoffeln (Fr. 33.–). Eine Alternative wären die «Marronispatzen» gewesen, handgemachte Spätzli aus Kastanienmehl, im Ofen überbacken mit Ziegenfrischkäse aus dem Zürcher Oberland, mit Gemüse und Salbei (Fr. 27.50). Oder das Kalbssteak vom Grill (Fr. 45.–). Uns hat es die grobe Bauernbratwurst angegan, vom Wildschwein «aus Stammerjagd» (Fr. 29.50), an einer fein abgeschmeckten Rotweinsauce mit perfekten Pommes frites und etwas Rüeblis-Erbsengemüse – eins der rustikaleren Gerichte des Hauses.

Die Weinkarte der «Schlosshalde» macht viel her, was regionale Weine von qualitätsbewussten Winzern angeht. Zu haben sind Gewächse aus dem Zürcher Weinland, vom Zürichsee, dem Thurgau und Schaffhausen. Von Baumann (Oberhalde), Glesti (Oberstammheim), Lindenhof (Osterfingen) und Pircher (Eglisau), von Schwarzenbach (Meilen), Wolfer (Weinfelden) oder Zahner (Truttikon). Wer sich bei den hiesigen Tropfen weniger gut auskennt, aber gerne etwas mehr erfahren möchte: In der Karte lässt sich über die ausgesuchten Winzerbetriebe viel Interessantes erfahren. Wir haben uns eine Flasche Blauburgunder Auslese 2011 (Fr. 51.–) von Urs Pircher gegönnt, einen körperreichen, aber nicht zu schweren Pinot aus selektioniertem Traubengut. Nach dem überaus erfreulichen Essen (samt Nussgipfel und Honigparfait mit Apfelcrumble) erfahren wir, was die mittelalterliche Mörsburg, seit 1901 ein Museum des historischen Vereins Winterthur, an Sehenswertem zu bieten hat. Möbel und Alltagsgegenstände aus dem 17. und 18. Jahrhundert. Eine Waffen- und Glassammlung. Die frühgotische Kapelle, welche die Grafen von Kyburg um 1250 einbauen liessen. *wm*

Mörsburgstrasse 36, 8404 Winterthur
Fon 052 233 78 78
www.schlosshalde-winterthur.ch
mi–so 9–23 Uhr (Küche 11.30–13.30 & 18–21.30 Uhr, dazwischen kleine Karte),
mo & di geschlossen
HG Fr. 25.50–45, Menü ab Fr. 49

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 7

Taggenberg

Doppeltest bei der Chefin der Herzen

Die Leute kommen wegen des Ausblicks. Und wegen der Lage. Wegen der schmucken Wirtschaft und der feinen Küche. Aber sie kommen natürlich zuallererst der Chefin, der charmanten Niederländerin Margriet Schnaibel, wegen. Die war schon «Madame Taggenberg», als sie hier zusammen mit ihrem Gatten Peter Schnaibel die Winterthurer begeisterte, und sie ist es auch heute wieder, da sie den Laden weitgehend allein schmeisst, unterstützt vom jungen, engagierten Küchenchef Jens Nather. Wir finden ja, den Status als Chefin der Herzen könnte sie noch ein bisschen mehr pflegen, indem sie noch öfter des Weges käme und noch intensiver selbst empfehlen würde. Und der jungen, bestens geschulten und aufmerksamen Mitarbeiterin würden wir gern raten, noch etwas per-



Schlosshalde, Winterthur

sönlicher, eine Kleinigkeit offensiver zu agieren – so was würden gewiss alle Gäste zu schätzen wissen.

Die Küche des Hauses scheint nicht mehr so aufwendig zu sein wie zu Schnaibels besten Zeiten, aber das muss sie gar nicht sein, solange sie ihren Stil hat und auf gute Grundprodukte setzt. Und daran scheint es nicht zu hapern. Wir waren gleich zweimal zum Test da – nicht nur weil wir den «Taggenberg» mögen, sondern weil uns beim ersten Mal ein paar kleinere Kritikpunkte aufgefallen waren. Denen wollten wir beim zweiten Essen ganz besonders intensiv auf den Grund gehen und kamen zu überzeugenden Rekurs-Ergebnissen. Drinnen verspeisten wir zum Beispiel Waldpilz-Ravioli mit Rahmwirz und Trüffelschaum, assen die gebackenen Kalbsherzmilken (leider ein bisschen trocken geraten) auf Topinamburcreme und Bamberger-Hörnli-Kartoffeln, liessen auch den famosen «Taggenberg»-Salat nicht aus. Wir beschlossen den Abend mit den legendären holländischen Poffertjes – ein bisschen zu süss, aber frisch, duftend und unverkennbar «Taggenberg». Draussen begeisterten wir uns einige Zeit später für ein Mittagsmenü mit tollem Preis-Genuss-Verhältnis – mit einer perfekt gebratenen Entenbrust auf einer Art

Maisküchlein als Höhepunkt. Man nenne uns einen zweiten Ort auf der Welt, wo man ein so fair kalkuliertes Lunchmenü zu sich nehmen kann – begleitet von dieser phänomenalen Aussicht!

Zu allem Überfluss bekommt man auch Feines zu trinken bei Madame Schnaibel, gekonnt ausgesucht. Einen glasweise ausgeschenkten Crémant zum Beispiel. Oder einen Grünen Veltliner vom dicken Veltliner-Papst Österreichs, dem legendären Bernhard Ott. Dass wir zwar den Fass 4 bestellten, aber nur den Am Berg erhielten, wunderte uns bloss einen Moment lang – gut sind schliesslich beide. Der Karte attestieren wir eh, dass sie nicht auf grosse Namen setzt, sondern mit sympathisch kalkulierten Offenweinen und schönen Flaschen aus nicht ganz so berühmten Ecken der Welt punktet. Wer auf Österreich und Portugal steht, auf Morellino di Scansano und Ungarn, wird die Winterthurer Restaurantlegende lieben. So wie wir. *wf*

Taggenbergstrasse 79, 8408 Winterthur
Fon 052 222 05 22
www.restaurant-taggenberg.ch
di–fr 11.30–14 & 18–23, sa 18–23 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), mo, sa-mittag
& so geschlossen
HG Fr. 28–62

h m t v

Ab ins Grüne: Rang 2