

2015
2016

ZÜRICH GEHT AUS!

Die aufregendsten Trendsetter und die bewährten Institutionen
Wo es auch auf die Schnelle etwas richtig Gutes gibt
Gemütliche Beizen für Geniesser im Quartier und auf dem Land
Die verführerischsten Spezialitäten aus ganz Asien
Was in den Spitzenrestaurants wieder Neues aufgetischt wird
Wo so gut gekocht wird wie in Italien und in Spanien

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

205
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Saal (im Hotel Bahnhof), Dübendorf (Seite 236)

Als wir gehen, steht der Wirt an der Tür und verabschiedet uns. Beste alte Schule. Wie das ganze Gasthaus «Zum Schiff».

wf
Dorfstrasse 20, 8464 Ellikon am Rhein
Fon 052 301 40 00
www.schiffellikon.ch
mo 10.30–14.30 & 17.30–23,
mi & do 10.30–14.30 & 17.30–23,
fr–so 10.30–23 Uhr
(Küche 11.45–14 & 18–22 Uhr,
dazwischen kleine Karte), di geschlossen
sowie drei Wochen im Januar
HG Fr. 35–58

h m r s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 2

Fehraltorf

Taverne (im Gasthof zum Hecht)

Eine erfreuliche Neuentdeckung

Über Jahrhunderte reicht die Geschichte des «Gasthofs zum Hecht» zurück, aber man kann nicht behaupten, dass die Adresse immer im gleichen Masse Eingang in die Notizbücher der Restauranttester gefunden hätte. Doch inzwischen wurde reichlich investiert und renoviert und schliesslich eröffnet: Im April 2015

war es so weit. Hotelzimmer stehen nun zur Verfügung, eine Cigar Lounge existiert, und neben der Beiz für alle Fälle hat sich die ambitionierte «Taverne» etabliert. Sascha Behrendt heisst der Küchenchef, stammt aus Berlin, wurde schon vor seiner Ankunft im «Hecht» für seine mutige Kochkunst gelobt. In Fehraltorf will er offenbar hoch hinaus und scheint es zu dürfen. Obwohl das Ambiente eher rustikal bis nostalgisch zu nennen ist – man beachte die attraktiven Deckenbalken –, gibt sich die Küche modern. Ein Menü zu 120 Franken, vier Vorspeisen, vier Hauptgänge, zwei Desserts und Käse aus der Schweiz. Das ist knapp. Aber wenn es gut ist, kann es auch knapp sein, oder? Und es ist gut. Hausgebackenes Brot, Butter mit rosa Pfeffer, ein Dreierlei von Appetithappen, schön auf die Hitze des Tages abgestimmt. Beim Angus-Rind mit süsssaurem Gemüse, Meerrettich und Schnittlauch überlegten wir, ob das Fleisch oder doch das knackige Vielerlei aus Rüeblli und Kohl die Hauptrolle spielte. Egal: Am Schluss vermählte sich alles zu einer fruchtig-erfrischenden Vorspeise.

My Driver

CHAUFFEURSERVICES

DER HEIMFAHRSERVICE.

Sie trinken – wir fahren.
Eine kluge Alternative.

DER CHAUFFEURSERVICE.

Sie auf Achse – wir am Steuer.
Eine flexible Alternative.

DAS VALET-PARKING.

Sie brillieren – wir parkieren.
Eine elegante Alternative.

Hotline 043 333 11 00

www.mydriver.ch

Schön angerichtet war ohnehin alles – auch der Saibling in drei Varianten mit Weizengras, Radieschen und Kaviar, auf einem speziell für Trilogien wie diese designten Teller. Gespart wurde an nichts im neuen «Hecht». Halt, da wäre doch was, nur eine Kleinigkeit. Die Weinkarte erscheint nämlich zart ausbaufähig. Es hat zwar irgendwie von vielem etwas, von Nadine Saxers Blanc de noir über den Vermentino von Monteverro bis zum Lagrein von Franz Haas, aber ein bisschen mehr Tiefe wäre wünschenswert, auch spannende offene Weine könnte man noch hinzufügen. Dafür sind die Preise sympathisch: 44 Franken für den Chasselas des Barons Patrick de Ladoucette, 52 Franken für Zweifels Pinot noir N° 572, 67 für den portugiesischen Vertente von Dirk van der Niepoort.

Zu Letzterem könnte man sich auch das Luma-Schweinefleisch gut vorstellen. Es war in Form von Nierstück und Bauch angerichtet, war gut gegart und gewürzt, wurde mit Rhabarber schön säuerlich abgerundet. Gute Produkte spielen eine Hauptrolle im «Hecht». Kreationen auch: Die dekonstruierte

Apfeltarte mit Sauerrahm, Sellerie, Mandeln und Vanillesalz konnten wir leider, weil wir schon mit der sehr feinen, eleganten Schoko-Variation zu kämpfen hatten, bislang nicht ausprobieren. Aber wir vermuten auch hier Bestes. Eine erfreuliche Neuentdeckung, diese «Taverne»!

wf
 Kempptalstrasse 58, 8320 Fehraltorf
 Fon 044 954 21 21
www.hecht-fehraltorf.ch
 mo 11.30–14.30 & 18–23, do–sa
 11.30–14.30 & 18–23 Uhr (Küche bis
 22 Uhr), so 11.30–20 Uhr (Küche
 bis 19 Uhr), di & mi geschlossen
 HG Fr. 19–48

m s v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 7

Grünigen

Bären

Rehtatar und Wildsäuli-Ossobuco

Wir müssen gestehen, dass wir etwas gestutzt haben, als wir in der Speisekarte bei den hausgemachten süssen Versuchungen von einer Steinpilzglace lasen. Muss das sein? Es muss, versichert uns die beflissene Bedie-



Taverne (im Gasthof zum Hecht), Fehraltorf



GEHEIMTIPP CHESA MARGUNS: ABENTEUER HÜTTENZAUBER.

Unsere Restaurants auf Marguns:

Pizzeria Chadafö – Pizzas in allen Variationen, natürlich aus dem Holzofen und feinsten Grilladen sorgen hier für kulinarische Höhepunkte.

Stüvetta – Feinschmecker und Weinliebhaber mit Stil und Zeit sind hier in der gemütlichen Bündner Stube genau am richtigen Platz (Winter).

Self Marcho Allegra – Im Free-Flow-Restaurant Marcho Allegra geht alles ein wenig schneller. Das Angebot ist täglich frisch und stillt den kleinen wie den grossen Hunger schnell und gut (Winter).

Chesa Marguns – Ihr Veranstaltungsort für Feste auf höchstem Niveau liegt eingebettet in der schönen Bergwelt (Bild). Die Chesa Marguns ist der exklusive Ort für ungestörte, private Feste. Natur pur an wunderschöner und aussergewöhnlicher Lage im Oberengadin.

Näheres auf Anfrage:

Chesa Marguns – Restaurants Marguns, 7505 Celerina
 Tel. 081 839 80 20, restaurant@marguns.ch
www.marguns.ch