

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



nass). Vom Wagyu-Beef (Maserungsgrad 5-7, Alter 36 Monate, 4 Monate getreidegefüttert, nass gereift) gibt es Rib-Eye (Fr. 114.-) und Tenderloin (Fr. 97.-), beides wahlweise als Surf & Turf mit gebratenen Riesencrevetten. Vegetarisch sind «Mister Bean», «Santa Salvia» und «Goatzilla», die Penne «à la mode du Chef» sind vegan. «Found Nemo» ist gegrillter irischer Lachs (Fr. 34.-), und wir haben langsam Hunger. Der Spargelsalat, sehr dekorativ arrangiert, wird mit einer feinen Panna cotta und einem perfekt pochierten Wachtelei serviert (Fr. 21.-), die Sauce ist vortrefflich. Auch die Spinatravioli mit Ricotta (kleine Portion Fr. 21.-) könnten besser nicht sein, sie sind klassisch mit Butter und aromatischer Salbei und Phantasie angerichtet. Als Hauptspeise haben wir das grillierte Wolfsbarschfilet (Fr. 55.-) gewählt, zitronig frisch, mit geschmorten Artischocken und schwarzen Oliven sehr südlich inspiriert, dazu passen die Bratkartoffeln.

Nach einer Pause und dem Rest aus der Weinflasche sind wir sehr versucht, eines der verführerischen Desserts zu probieren. But we don't «say

Cheese» (Auswahl vom Wagen, Fr. 16.-), we don't take a «Piece of Cake» (Cheesecake, Fr. 15.-), we aren't «Chocoholic» (Fr. 20.-) and no «Sweet & Sour» (Fr. 19.-). Als eingeschworene Fans des Magazins «Monocle» teilen wir uns als Hommage «Tyler Brûlée», eine Pistazien-Crème-brûlée auf zartem Biskuit mit Pfirsichsorbet – sehr delikat, sehr dekorativ. jr

Talstrasse 1, 8001 Zürich
Fon 044 220 50 60
www.agauche.ch
mo-so 11.30-24 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18.30-22 Uhr, dazwischen und bis 23.45 Uhr kleine Karte),
geschlossen 13. Juli bis 9. August
HG Fr. 26-140

m r s v

Business an der Bahnhofstrasse:
Rang 9

Rooftop (im Modissa-Haus)

Über den Dächern der Bahnhofstrasse

Wir fragen nach einer Karte. «Gibt es nicht», meint der sympathische Kellner mit weissem Hemd, schwarzer Schürze und leuchtenden Nike-Sneakers. «Nein, Weinkarte auch nicht. Wir reden lieber

mit den Leuten.» Also reden wir, fragen nach einem Weisswein. «Flasche oder offen?» Mal ein Glas, meinen wir. Es ist Samstagmittag und tropisch heiss auf der übers Eck angelegten Terrasse im sechsten Stock des Modissa-Hauses über der Bahnhofstrasse – trotz schattenspendenden hellen Sonnenschirmen. Wir haben deshalb drinnen Platz genommen, auf Bänken mit Lederkissen an einem langen Tisch (soll recykliertes, zertifiziertes Teakholz sein). Hier weht ein angenehmes Lüftchen, und umgehend werden uns zwei Gläser kühlen Sauvignon blancs gebracht. Plus eine Literflasche Wasser mit attraktiven Gläsern.

Zeit, sich umzusehen. Hinter der massiven Bar eine offene Küche, in der ein Koch mit rotem Kopftuch schuftet und schwitzt. Der Gastgeber und Geschäftsführer im «Rooftop», David Allemann, trägt Fliege und sein Hemd über der Hose. Die Bedienung ist jung, teils sehr jung. Alle schauen in ihr kleines Gerätschaften, das wie ein Handy aussieht und offensichtlich fürs Eingeben der Bestellungen benutzt wird. Jedenfalls können wir einen Blick aufs Display werfen, ganz am Schluss, nachdem wir nach

der Rechnung verlangt haben und das Gerätschaften vor uns hingelegt wird. Doch an einem hellen Tag wie diesem gibt es darauf nicht viel zu sehen. «Wünschen Sie einen schriftlichen Beleg?», werden wir deshalb freundlich gefragt. Gerne. Wir lesen «Bedient von: Kasse», wissen nun zwar nicht, wie die hübsche Frau heisst, aber was uns der mittägliche Spass im angesagten «Rooftop & More» gekostet hat.

Spulen wir zurück. Eine fröhliche Kellnerin zählt kurz auf, was es zu essen gibt – gemischten Salat, Eisbergsalat, Gazpacho, Ravioli cinque pi, Poulet mit grünem Curry und Reis, Lachstranche, Rib-Eye mit grünen Spargeln. Gleichzeitig wird der Dessertwagen an uns vorbeigerollt. Mit verlockendem Rhabarber-Streuselkuchen, Nussgipfel und Schokoladen-Gugelhupf. Wir bekommen nach Salat und Gazpacho das Curry und die Ravioli serviert. Schmeckt gut und kostet zusammen 42 Franken. Dazu kommen Nussgipfel (Fr. 6.-), zwei Espressi (Fr. 10.-), vier Gläser Sauvignon blanc (Fr. 28.-) und ein Liter Wasser (Fr. 9.50). Schade, hat man uns nicht darauf aufmerksam gemacht, dass Dumplings die



JEDES OUTFIT ZUM ANBEISSEN

www.shoppitivoli.ch

ÜBER
150 SHOPS

Montag bis
Samstag
9 bis 20 Uhr

SHOPPI TIVOLI

Meine Welt, wie sie mir gefällt.

eigentliche Hausspezialität sind. Die gedämpften chinesischen Teigtaschen mit Gemüse- und Crevettenfüllung werden gerade unseren Tischnachbarn aufgetragen und schmecken so gut, wird uns versichert, wie sie aussehen.

Bei den Hausweinen, finden wir heraus, gibt es neben dem Sauvignon blanc aus dem Languedoc noch einen Rosé aus Mallorca und einen Roten aus dem Südburgenland, zudem einen Prosecco und einen Champagner (Fr. 9.50/11.50/dl). Wer Lust auf eine schöne Flasche Wein hat, begibt sich zur grossen Weinwand, zusammengestellt von «Weinkurator» Paul Blume.

Wie kommt man aber abends nach Ladenschluss ins «Rooftop»? Über einen Seiteneingang an der Uraniastrasse, vorbei an den Umkleidekabinen geht's zum Lift und direkt in die sechste Etage. *wm*

Bahnhofstrasse 74, 8001 Zürich
Fon 044 400 05 55
www.000-ZH.ch
mo-mi 9-24, do 9-02, fr & sa 9-open
end, so 10-22 Uhr (Küche 11.30-14.30 &
18-22 Uhr, dazwischen kleine Karte)
HG Fr. 6-20 (Teller)

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 6

S

Schützengasse

Italien + Spanien = Zürich

Man kennt sich in der «Schützengasse». Umarmung hier, Küsschen dort. Oder wenigstens ein nettes Hallo. Doch auch Bekanntheit schützt nicht vor Platzmangel. Der herrscht an sommerlichen Abenden vor allem draussen, auf der Terrasse. Alles ausreserviert, nichts mehr zu machen. Ob Stammkunde oder nicht.

Aber drinnen sitzt man ja auch nett. Die Fenster lassen frische Luft rein, man schaut abwechselnd auf grüne Bäume, das lebhaftes Treiben auf der Strasse, die Speisekarte. Fabio Gardoni und Bruno Exposito sind, wenn man die vielen im Treppenabgang aushängenden Fotos mit zufrieden lächelnden Kunden in den richtigen gedanklichen Zusammenhang bringt, weithin beliebte Gastronomen. Niemand lässt sich ja schliesslich mit zweitklassigen Wirten ablichten, keiner will in Zusammenhang gebracht werden mit einer Langweiler-Beiz. Und das ist sie



Rooftop (im Modissa-Haus)

schlichte Eleganz und urbanes Ambiente
exquisite Produkte frisch vom Markt
talentierte Chefs in offener Showküche
ein unvergesslicher und
einzigartiger Abend

ZÜRICH GEHT AUS! und dies zeitgemäss und lebendig. Das Restaurant "parkhuus" setzt besonderen Wert auf Zusammensetzung seiner Gerichte und verbindet die kulinarische Vorzüge der Schweizer Regionen mit den zahlreichen Geschmacksrichtungen internationaler Küche.

Für Reservationen und Auskünfte erreichen Sie uns unter der Telefonnummer +41 43 883 1075 oder parkhuus.ch.

PARK HYATT ZÜRICH™

luxury is personal