

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



entschlüsseln konnte, hat bis heute nichts von seinem Reiz verloren. Genau richtig dazu die schmalen, hausgemachten Taglierini.

Direkt opulent wird es bei den Desserts, 20 Positionen umfasst die Liste, auf der keine der Legenden aus früheren Jahren zu fehlen scheint: Von der hausgemachten Cassata über flambierte Früchte bis zur Zabaione al Marsala (Fr. 15.–), vom legendären Coupe Dänemark über Eis-soufflé mit Grand Marnier bis zu Crêpes Suzette (Fr. 42.– für zwei) ist alles da, was das Herz allenfalls noch begehren könnte, wenn nur der Magen nicht protestieren würde. Rundum ändert sich alles, jagen sich Trends und Konzepte, das «Ferlin» bleibt sich treu. Und die Gäste ihrer «Quelle». *hzw*

Stampfenbachstrasse 38, 8006 Zürich
Fon 044 362 35 09

www.casaferlin.ch

mo–fr 11.30–16 & 18.30–24 Uhr

(Küche 11.30–14 & 18.30–22 Uhr),

sa & so geschlossen sowie

Mitte Juli bis Mitte August

und Weihnachten/Neujahr

HG Fr. 44–73

h m r v

Zürcher Institutionen: Rang 1

Coco

Grill am Paradeplatz

Eine Speisekarte gibt es nicht im «Coco», das wissen wir. Ob es eine Weinkarte gibt, können wir nicht sagen – gesehen haben wir sie nicht, wurden von Sommelier Paul Blume stattdessen mitgenommen in den Keller. Ein gemütliches Gelass, irgendwo in den Tiefen der engen Beiz am Paradeplatz. Blume zeigte uns verschiedene Spezialitäten, liess uns schauen und erkunden. Sollten wir lieber den angebotenen Rioja eines kleinen, engagierten Produzenten nehmen oder den Wachauer Smaragd von Knoll? Riesling von Joh. Jos. Prüm wäre da gewesen, und an feinen Bordeaux mangelt es auch nicht. Schliesslich wählten wir die Loire, einen Anjou, einen Chenin blanc, der es in sich hatte. Und ehrlich: Der Wein passte zum Côte de boeuf, das wir bereits zuvor bestellt hatten, dry-aged! Was es als Hauptgang sonst noch gibt, erzählt einem hier der Service. Wenn es nicht Paul Blume tut, dann vermutlich Ted Wetli, der Geschäftsführer jener Beiz, die zum Gastro-Imperium Michel Péclards zählt und schon Kultstatus



George (Seite 052)

jage, fische und
sammle

im Wald, uf de Wise und
im Wasser



NEW
CULINARY CONCEPT

parkhuus

Reservationen: +41 43 883 1075 oder parkhuus@hyatt.com
Restaurant «parkhuus», Dreikönigstrasse 25, 8002 Zürich, #parkhuus, parkhuus.ch



Hato (Seite 054)

geniesst; auch Küchenchef Sandro Flury muss erwähnt werden. Und recht haben sie alle: Warum braucht es Karten, wenn man sich einfach zwischen Entrecôte und Kotelett, vielleicht auch zwischen Lobster und Fisch entscheiden kann? Auf der Website wird die preisliche Spanne genannt: 105 bis 130 Franken kostet der mehrgängige «Coco»-Spass pro Person, mittags kommt man unkomplizierter weg.

Dafür gab es, vorab und im lauschigen Kräutergarten eingenommen, ein Apéro-Plättli mit feiner Wurstware, Schinken und Oliven, Brot nicht zu vergessen. Letzteres kam später zum Essen nicht automatisch ein weiteres Mal, aber wir hätten es sicher bekommen, wenn wir gefragt hätten. Dafür kam ein netter Einstieg in Form einer Salade niçoise nach Art des Hauses mit bestens gegartem Thunfisch, danach nahte ein Involtino vom Kalb. Was man hier mit Vegetariern macht, die weder Fisch noch Fleisch lieben, wissen wir nicht; rein instinktiv würden wir sagen, dass es für diese geeignetere Lokale gibt als dieses, in dem es schon mal beschwingt und laut zugeht und man direkten Einblick in die Küche mit ihrem offenen, von glühender Kohle befeuerten Grill hat. Es duftete nach Gebratenem, die Stimmung war blendend.

Bevor aber unser Fleisch an der Reihe war, erschien erst mal ein Kellner samt Gemüsekorb. Eine Menge an Staudensellerie, Rüebli, Peperoni und Radiesli, samt Ei, Sardellen-Mayonnaise und Olivenöl. Schöner Zwischengang, was zum Spielen, Knabbern und Lachen. Zum Fleisch, schön gegart, bereits aufgeschnitten, dann ein Orangerisotto, gut gemacht, bestens vorzubereiten. Wir können garantieren, dass hier jeder satt wird. Danach ein Dessert aus Erdbeeren, Matcha-Espuma und einem tatsächlich exzellenten Kalamansi-Sorbet. Der Loire-Weisswein war längst ausgetrunken, aber einen Schluck weissen Port bekamen wir noch, die besten Wünsche für den Heimweg auch. Paul Blume, der Sommelier, hat übrigens einen kleinen, sehr individuellen Weinhandel aufgebaut: Von so viel Fachwissen profitieren nicht zuletzt die Neugierigen unter den «Coco»-Gästen. *wf*

Paradeplatz, Bleicherweg 1a, 8001 Zürich
Fon 044 211 98 98
www.restaurant-coco.ch
mo-fr 11-14.30 & 17-0.30,
sa 17.30-0.30 Uhr (Küche 11.30-13.30 &
18.30-21.30, Barhappchen 17-22 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
Menü ab Fr. 105

h m r t v

Fleisch auf den Tisch: Rang 5

D

Didi's Frieden

Mehr Geschmack als ein ganzer Hühnerstall

Didi Bruna ist ein begabter Koch. Und beliebt. Vielleicht einer der beliebtesten in Zürich. Das gemütliche Lokal scheint jeden Tag, mittags und abends, rappellvoll zu sein. Das liegt nicht zuletzt an der persönlich mit Zeichnungen verzierten Speisekarte (und ab und zu verzierten Desserts), aber Didi Bruna scheint vor allem den Geschmack der Zürcher ziemlich genau zu treffen. Die Qualität und Eigenart der Gerichte könnte manch anderen Koch dazu verleiten, auf vornehm zu machen und kleine Gourmet-häppchen stylisch angerichtet zu überhöhten Preisen zu verkaufen. Nicht so hier. Es wird zwar kunstvoll angerichtet, aber man bleibt auf dem Boden, und die Teller sind reichhaltig. Jedes Gericht bietet eine kleine Überraschung mit ungewöhnlichen Zutaten. Das Zanderfilet beispielsweise mit Champignons an geschmortem Chicorée mit Thymianbittersauce und Randenkartoffeln oder der gebeizte Bio-Lachs mit Grapefruittranchen und Erbsensprossen auf Hummus, oder auch Kalbsleber mit Eschalottenconfit und Quittencoulis. Didi Bruna verkörpert sozusagen den Grund, warum man ins Restaurant geht, nämlich um Neues zu entdecken. Auch Vegetarisches kommt hier spannend auf den Tisch, gebratener Radicchio mit Steinpilzen etwa auf Chianti-Risotto. Wer es etwas wärschafter und traditioneller mag, kann sich das wunderbar käsige Kalbs-Cordon-bleu mit Krautstiel und Taglierini bestellen, klein oder gross (Fr. 39.-/58.-).

Ab und zu kommen auch noch speziellere Sachen auf den Tisch. Wir hatten grosses Glück, denn ein Bündner Edelhahn von «Genustrainer» Freddy Christandl hatte den Weg an die Limmat gefunden und wurde in zwei Gängen serviert, einmal als Gemüsesuppe mit Portweinschaum und Wurzelgemüse sowie Edelhahn-Crostini und dann, als Hauptgang, die Brust in einer Roulade mit Wintertrüffel sowie der geschmorte Schenkel an einer äusserst kräftigen Blauburgundersauce und mit Kartoffelgratin. So haben nur die wenigsten heutzutage Geflügel gegessen. Es hat kaum etwas mit den üblichen Poulets zu tun und ist vielleicht auch nur Abenteuerlustigen zu empfehlen. Die aber kommen in einen absolut aussergewöhnlichen Genuss. Ein einziger Teller hier bietet

mehr Geschmack als ein ganzer Hühnerstall zusammengenommen.

Selbstverständlich wird dieselbe Umsicht auch bei der Weinkarte deutlich, die auch eine erfreuliche Champagner-Auswahl anbietet. Die Schweiz und Nachbarländer sowie die Iberische Halbinsel sind selektiv, aber trotzdem reichhaltig abgedeckt. Ein kleiner, aber sehr spannender Abstecher findet sich noch auf der Karte: der ungarische Terra Tartaro, der allerdings von einem Schweizer gemacht wird. Warum also nicht einen ungewöhnlichen Wein zu einem ungewöhnlichen Essen versuchen? Zu einem intensiven Edelhahn passt der opulente Bordeaux-Blend auf jeden Fall hervorragend. *nvh*

Stampfenbachstrasse 32, 8006 Zürich
Fon 044 253 18 10
www.didisfrieden.ch
mo-fr 11-14.30 & 17-24, sa 18-24 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
sowie 9. bis 22. Oktober und
24. Dezember bis 3. Januar
HG Fr. 35-59

h m t v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 7

G

George

Special Cuts

Das «George» ist einiges mehr als nur ein Restaurant, eine «Venue», wie man heutzutage Neuenglisch wohl sagen würde. «George» persönlich lädt hier ein, wie man in einem sehr unterhaltensamen Film auf der Webseite entdecken kann. Zwar wird nicht klar, wer Mr. George eigentlich ist, «kein Gentleman und Lebemann», erfahren wir lediglich. Aber er heisst uns in seinem Living Room willkommen, wo es sich in Ohrensesseln sehr relaxed speisen lässt. Weiter bietet er uns an der grossen Bar einen Platz an, einer der Bars in Zürich, die ihren Namen verdienen, die entsprechend angesagt ist. Ab und zu spielt ein gewisser Tony Caputo Klassiker aus den 1970er und 1980er Jahren.

Hauptstück von «George» ist aber sein Dining Room mit Aussicht auf Zürichs Dächer. Noch besser genießt man letztere von der wunderbaren Terrasse aus. Bei schönem Wetter unbedingt reservieren! Wenn Sie also Ihrem Besuch von ausserhalb Zürichs imponieren wollen, dann ist ein Abend im «George» perfekt. «George» scheint ein weitgereister Gentleman zu sein mit einem gewissen Hang zu amerikanischen Zubereitungs-