

**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**



ten wir. Sonntags, so erklärte uns die fröhlich-freundliche Bedienung, kämen viele, die nur etwas trinken und dazu etwas kleines Traditionelleres essen möchten. Daher sei nur die «Beizkarte» erhältlich. Darauf fanden sich aber neben Wurst-Käse-Salat, Weisswürsten, Vesperteller und Siedfleischsalat auch Schwartenmagen, Griebenschmalz und derlei mehr. Nicht ganz das Übliche, auf jeden Fall, perfekt jedoch, wenn Kenner knabbern wollen. Es habe aber auch noch das Sonntagsmenü, lässt man uns wissen. Okay, denken wir uns und bekommen als Erstes eine Spargelsuppe. Bevor wir etwas zur Qualität bemerken, müssen wir noch sagen, dass die vier Gänge des Menüs mit 37 Franken verrechnet werden. Umso erstaunter sind wir ob der Suppe. Nicht irgendeine Suppe, sondern einfach, aber absolut hervorragend zubereitet und mit Rahm abgeschmeckt. Sodann folgt ein grüner Salat. Wir bemerken, dass die feinen Champignon-Streifen offensichtlich erst im letzten Moment darübergeraffelt wurden, um knackig frisch zu bleiben. Wer gibt sich denn an einem Ausflugsort heutzutage noch solche Mühe und schält sogar noch die Tomate zum Salat? Eine vollreife, süsslich schmackhafte Tomate übrigens, nicht ein roter Dekorationsschnitt aus dem Treibhaus. Weiter geht es mit dem Hauptgericht, Schweinsschulterbraten mit Kartoffelgratin, grosszügig portionierten Spargeln und Ratatouille. Wiederum auf höchstem Niveau, mit einer Bratensauce, die süchtig machen könnte. Und schliesslich noch ein Erdbeerdessert mit Sorbet, frischen Erdbeeren und, als ob wir nicht schon genügend beeindruckt wären, noch ein Apfelkuchen, hausgemacht, selbstredend.

Wir sind überzeugt, dass der Preis ein Druckfehler sein muss. Nun, das Geheimnis lüftet sich alsbald. Vor kurzem hat Peter Schnabel (ehemals «Taggenberg» in Winterthur, «Blaue Ente» in Zürich) das Restaurant renovieren lassen und wendet nun dieselbe Sorgfalt, die er als Sternekoch brauchte, bei einfachen, traditionellen Gerichten an. «Bürgerliche Küche mit Pfiff» nennt er das. Unter der Woche bedeutet dies Tafelspitz, Wyländer Riesling-Suppe, ein «Rhyfischsuppli à la Boullabaisse», Wollschweinbacken und derlei mehr. Und weil hier alles Normale speziell ist, kann man auch ein hauseigen gebrautes hell-trübes Bier trinken. Die Weinkarte

ist fast ausschliesslich mit Schweizern bestückt und bietet einige Entdeckungen. Den Bio-Solaris, beispielsweise, der unmittelbar gegenüber in der Staatskellerei des Klosters gemacht wird. Die Solaris-Rebsorte ist eine Züchtung aus den 1970er Jahren, trifft aber ziemlich genau einen zunehmend exotischen Geschmack der heutigen Zeit. Genauso wie der «Augarten», so richtig von hier, aber ausgerichtet auf die heutige Welt. Also, falls es noch nicht deutlich wurde, wir waren begeistert vom «Augarten». So möchten wir jeden Tag essen. *nvh*

Untere Steig 15, 8462 Rheinau
Fon 052 319 12 67
www.augarten-rheinau.ch
di-fr 8.45–22.30, sa 10–22.30 Uhr
(Küche 11.45–13.45 & 17.45–21.15 Uhr,
dazwischen und bis 22 Uhr kleine Karte),
so 10–17.30 Uhr (Küche 11.45–16 Uhr),
mo & so-abend geschlossen sowie
9. bis 22. Oktober
HG Fr. 19.50–48

h m s t v

Zürcher Trendsetter: Rang 8

Rüti

Löwen

Lisa's Küche

Es hat sich einiges verändert im «Löwen», einem Restaurant, das der Gemeinde Rüti gehört. Weiss eingedeckte Tische, weiss eingepackte Stühle, weiss gestrichene Möbel. Einzige Ausnahme: das schöne antike Buffet. Gleichwohl ist der «Löwen» recht wild dekoriert. Mitten drin: ein prächtiges altes Motorrad unter einer riesigen, aus leeren Weinflaschen bestehenden Lampe.

Apropos Weinflaschen: Eine Weinkarte gibt es nicht – das Thema wird zwischen Gast und Gastgeber Christoph Leiser mündlich erörtert. Er betreut heute Abend die vielleicht 20 Gäste ganz allein, aber höchst professionell, zuvorkommend und in auffälligem Outfit: Strickjacke, Krawatte, Kordhosen, weisse Stoffhandschuhe im Service – zum Look gehört auch ein kunstvoll gewirbelter Schnauz. In der modernen, geräumigen Küche steht seine Frau Lisa am Herd, ebenfalls ganz auf sich allein gestellt. Entsprechende Konzentration erfordert die Arbeit, sieben oder acht Pfannen hat sie gleichzeitig unter Kontrolle. Trotzdem findet sie Zeit, uns das eine oder andere über ihre Küchenphilosophie zu verraten. Dass sie sich einer Bierküche verschrieben habe zum Bei-



Löwen, Rüti

spiel oder dass sie möglichst ganze Tiere einkauft, und das nur bei Bauern, die sie persönlich kennt. Tiere, die sie dann von Kopf bis Schwanz verarbeitet – aus Respekt, aber auch weil so immer wieder Neues entstehen kann.

Die «Löwen»-Speisekarte wechselt monatlich und bietet aktuell unter anderem eine Mousse vom Forellenfilet als «Smoke of the month» oder einen Brustrollbraten vom Menzinger Gitzi als «Roast of the month» (Fr. 42.–). Auch die (selbstverständlich weisse) Tafel mit drei zusätzlichen Tagesangeboten hat die Form und Grösse eines Gitzi. Von dort bestellt haben wir hervorragende, fein abgeschmeckte Forellenkösschen (Fr. 35.–), die auf einem Lauchbett angerichtet sind und zusammen mit einer wunderbar cremigen Safransauce ein herrliches Hauptgericht abgeben. Nicht weniger gut schmecken die Rindsaftplätzli an einer rahmigen Calvadossauce, zu denen neben Gemüse und Kartoffelstock noch Apfelstückli kommen. Bereits bei den Vorspeisen war uns aufgefallen, mit wie viel Sorgfalt, Phantasie und Liebe zum Detail gearbeitet wird. Beim Serranoschinken auf Blattsalat waren es ein wirklich spezielles, toll abgeschmecktes Orangendressing sowie die hauchdünnen Scheiben von roten

Randen. Bei der «Soup of the month» war es die sehr gelungene Kombination von Randen, Basilikum und Kokos (Fr. 12.–). Bei «Lisa's Desserts» blitzt das Können der Küche nochmals auf, etwa bei den Birnenravioli mit Bratapfeleis. Die Ravioli sind mit Birnenpaste gefüllt und mit warmen Marshmallows belegt, und die wirklich nach Apfel schmeckende Glace ist mit einem Biskuit in Schmetterlingsform dekoriert, einige in Butter gebratene Birnenscheibchen runden den Nachttisch wunderbar ab. Später werden wir am Ausgang von den Leisern freundlich verabschiedet. Als wir Interesse am Rezept für die Forellenkösschen bekunden, antwortet die Köchin mit dem feuerroten Haarschopf augenzwinkernd: «Darüber können wir das nächste Mal reden.» Ein guter Grund, in den «Löwen» zurückzukehren. *hjk*

Dorfstrasse 22, 8630 Rüti
Fon 055 240 12 61
www.loewen-rueti.ch
di-fr 11–14 & 18–24, sa 18–24 Uhr
(Küche 11.30–13.30 & 18–22 Uhr),
mo, sa-mittag & so geschlossen
sowie 22. Juli bis 21. August und
Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 28–52

h m v

Genuss pur auf dem Land: Rang 9