

2018
2019

ZÜRICH GEHT AUS!

Die schönsten Tische im Grünen und mit toller Aussicht
Wo es die beste italienische Küche gibt – ob einfach oder edel
Gemütlich geniessen in den Quartieren und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die aufregendsten Trendsetter und die bewährten Institutionen
Wo die interessantesten Japaner und Thais zu Tisch bitten
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

200
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Löwen, Rüti

Croûtons – richtig gut. Ebenso überzeugend das Tatar vom Bachsaibling mit Dill und rosa Pfeffer auf Sauer-rahm (Fr. 17.50/28.–); der Geschmack von Dill und rosa Pfeffer macht aus dem handgeschnittenen, zarten Saibling ein hochwertiges Gericht. Sehr gelungen auch der Rinds-Tafelspitz mit längs geschnittenem Markknochen und Bouillongemüse (Fr. 39.–) – sehr solides Handwerk! Auf gleichem Niveau der Mixgrill vom Fisch, zusammen mit einem grosszügigen frischen Salat ein feines Mittagmenü (Fr. 19.50). Die Portionen sind überaus reichhaltig; sie sind daraufhin ausgerichtet, auch körperlich geforderte Arbeiter satt zu machen. Neben den Mittagsmenüs gibt es zum selbstgebrauten Bier auch ein Biergartenangebot mit Weisswürsten, Siedfleischsalat oder Schwartenmagen. Die Desserts sehen äusserst verlockend aus und scheinen aus Grossmutterns Küche zu stammen: gratinierte Äpfel, gebrannte Creme, hausgemachtes Caramelpöfli oder Rotweinzwetschgen mit Zimtglace.

Wir wurden überaus freundlich bedient und genossen auch das schöne Angebot an offenen Schweizer Weinen mit einem Schwergewicht, das selbstverständlich bei der benachbarten Staatskellerei

liegt. Der Federweisse von Pürcher in Eglisau schmeckte uns ebenso sehr wie der Pinot noir von Zahner in Truttikon, beides Topadressen im zürcherischen Weinbau.

Peter Schnaibel scheint voll auf Kurs zu sein, und Zürcher Gourmets haben einen guten Grund, der Rheinau wieder einmal einen Besuch abzustatten. pw

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 Uhr,
dazwischen und bis 22 Uhr kleine Karte),
so 10–17.30 Uhr (Küche 11.45–16 Uhr),
mo & so-abend geschlossen
sowie 4. bis 19. November
HG Fr. 36.50–45

h m s t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 8

Rüti

Löwen

Long live the (Kitchen) Queen!

Ein Faible für England müssen die Inhaber des «Löwen» besitzen. Vielleicht auch einen Sinn für die Marktlücke. Elisabeth Leiser-Zähler und Christoph Leiser liessen sich jedenfalls von britischen Traditionen und Rezepten inspirieren und haben ihr Restaurant zu einem

kleinen Kunstwerk umgebaut, welches britischen Spleens ebenso huldigt wie der Küche zwischen Cornwall und Islay. Blumen, Fähnchen, Dekogegenstände: wir fühlten uns wohl, auch wenn wir alle verstehen, denen das hier ein bisschen zu verspielt sein mag. Unter den Gästen dieses Abends fanden sich übrigens deutlich mehr Frauen als Männer – vielleicht ein Hinweis auf die Zielgruppe. Doch in die Folklore-Ecke sollte man den Laden im Zentrum von Rüti nicht abschieben. Die Küchenchefin, auch als Queen of Kitchen bekannt, macht sich Gedanken, verwirklicht das Motto «From nose to tail», kauft ganze Tiere ein und denkt nicht daran, den Kunden mit einer übertriebenen Auswahl zu verwirren. «Mushrooms but not magic!!!» nennt sich die Cremesuppe von Champignons und Morcheln (Fr. 14.–), die Scottish Hights (Fr. 18.–) bestehen aus gebratenen Scheiben von der geräucherten Blutwurst, Kartoffelpüree und Apfelstückchen. Lamm mit Brandyrahmsauce (Fr. 42.–) und in Guinness geschmorte Entenkeule (Fr. 38.–) gäbe es auch. Für Erklärungen ist der Chef da, welchen man leichterding an seinem imposanten Schnurrbart erkennt. Very british, indeed!

Wir machten uns erst mal über Brot, Oliven-Orangen-Butter und das erfrischende Ginger Beer her, das eine Alternative zu vergorenen Traubensäften bietet. Englischen Schaumwein hätte es auch, doch wer nach Weinen fragt, erlebt eine Überraschung. Der Patron naht nicht mit der gedruckten Weinkarte, sondern mit mehreren Flaschen, aus denen man seine Wahl treffen kann. Der Corbières der Domaine des 2 Ânes schmeckt gut, reif und würzig, aber wir würden verstehen, wenn einer nur auf die feinen Biere aus wäre. India Pale Ale, Appenzeller Holzfassbier und mehr. Was das Essen angeht, bestellten wir nicht das Menü, das unter dem Motto «Her Majesty recommends» angekündigt wird, sondern die Tagesempfehlungen. Gebratene Würfel vom Kalbskopf mit Weisskohlsalat, kandiertem Ingwer und Thaibasilikum (Fr. 17.–) sowie die Kaninchenpastete, natürlich stilecht Rabbit Pie genannt (Fr. 35.–). Sie kam mit einer Kartoffelhaube, war kraftvoll abgeschmeckt, wies viele eher kleine Stücke auf. Das separat gereichte Gemüse gefiel uns fast noch besser, die Dekoration mit dem Union Jack passte zum Motto des «Löwen». Dass wir den Mandel-Trifle mit Aprikosen (Fr. 14.–)

danach fast ein zweites Mal bestellt hätten, weil er so gut und so hübsch dekoriert war, erwähnen wir gern. Und was die gemässigte Höhe der Rechnung angeht, ist diese wohl vor allem mit britischem Understatement zu erklären. wf

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 21. Juli bis 21. August
und Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 28–54

h m v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 11

Schlieren

Amadeus

So, wie es sein soll!

Schlierens Baustelle in der Innenstadt machte uns dieses Mal ganz schön zu schaffen. Nicht ganz einfach, da den Überblick zu behalten. Fast wären wir wieder heimgefahren, hätte man uns nicht euphorisch von einem Restaurant berichtet, das mit Schnitzeln zu Ruhm gekommen ist. Eines der besten der Gegend soll es hier geben, verrieten Kenner der Branche. Eines der österreichischsten!

Tatsächlich, das endlich gefundene Lokal trieft vor Austria-Charme. Rustikal geht es hier zu, die Einrichtung soll nicht vom Speisenangebot ablenken. Wo gibt es schon noch solche Lokale, die sich aufs Wesentliche konzentrieren? Reinhold Lanz, Patron und Küchenchef, weiss genau, was seine Gäste schätzen aus dem traditionellen Speisenprogramm seiner Heimat. Stammkunden, die teilweise schon seit vielen Jahren immer aufs Neue kommen. Andere gesellen sich dazu, weil sie von der Speisekarte gehört haben, die so ja auch in St. Pölten, Graz und Wien aushängen könnte.

Schnitzel wird in unterschiedlichen Varianten angeboten, eine authentischer als die andere. Naturschnitzel vom Kalb mit Mikadoreis (Fr. 35.–), das Kaiserschnitzel mit Hausnudeln (Fr. 42.–) oder, der Abwechslung halber, Knoblauchrostbaten (42.–) und Backhendl (Fr. 32.50). Vorher Frittatensuppe (Fr. 9.50), nachher Palatschinken mit Marillenmarmelade (Fr. 14.50). Ein Ausflug in die k.u.k. Monarchie! Und das Ergebnis? Na so, wie es sein soll! Die grosse Portion Salat mit Kür-