

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





First, Ottikon bei Kempththal

überlegten kurz, ob wir dazu noch eine Flasche vom 2004er Volnay von Marquis d'Angerville bestellen sollten, entschieden uns aber dann, beim Weisswein zu bleiben. Fürs nächste Mal haben wir uns schon 2002er Vin Jaune von Tissot als Getränk ausgesucht. Dass dann auch von Bott-Geyls Gewürztraminer noch das eine oder andere Glas vorhanden sein wird im «Wunderbrunnen», einem der ungewöhnlichsten Restaurants des Kantons, hoffen wir inständig. *wf*

Dorfstrasse 36, 8152 Opfikon  
Fon 044 810 24 24  
www.wunderbrunnen.ch  
mo-fr 11.30-14 & 17-23.30,  
sa 17-23.30 Uhr  
(Küche 11.30-13.45 & 18-21.30 Uhr),  
sa-mittag & so geschlossen  
HG Fr. 19.50-62

h m r t v

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 2

## Ottikon bei Kempththal

### First

#### Sympa

Der Einfachheit halber ein kleiner Hinweis zur Zeitersparnis voraus: Geben Sie im GPS «First» ein, so suchen Sie nicht in Ottikon nach dem auf einer Anhöhe im

Grünen gelegenen Restaurant, sondern werden auf schmaler Strasse direkt an den richtigen Ort gelotst.

Das Restaurant «First» (tatsächlich lediglich gut 20 Fahrminuten vom Stadtzentrum Zürichs entfernt) ist ein liebevoll eingerichtetes Lokal in einer Aussenwacht mit sympathischen Wirtsleuten und einer sehr erfreulichen Küche. Darum wissen die zahlreichen Feinschmecker, die teils von weit her hierherkommen. Lediglich erahnen lässt sich bei winterlichem Hudelwetter, wie schön der Garten vor dem Haus im Sommer mit seinen Sonnenuntergängen sein muss. Wir flüchten vor Wind und Kälte in die guten Stuben. Hell sind sie gestrichen, selbst die Kassettendecken – ein Bijoux ist auch der «Saal», angebaut auf der rückwärtigen Seite des Hauses, ein stilsicher eingerichteter, verglaster Riegelbau mit Blick bis zum Säntis.

Wir nehmen Platz am kleinen runden, weiss eingedeckten Tisch unter einem funkelnden Kronleuchter beim grünen Kachelofen. Sehen auf einer dunklen Tafel mit gesteckten Buchstaben, wie sie früher in vielen Beizen hingen, die annoncierten Preise der offen ausgeschenkten Weine, vier Weisse, ein Rosé, vier Rote. Bei der Weinkarte ist man eher versucht, einen der preiswerten

französischen Weine zu wählen, doch wir bleiben im Land, beim Pinot noir. Schwanken zwischen jenem von Erich Meier (Zürichsee) und einem vom Schlossgut Bachtobel (N°1, Thurgau), wählen schliesslich den burgundischen Auf der Mauer 2013 von Tom Litwan aus dem Aargau, einen feingliedrigen, eleganten Wein von seidener Struktur (Fr. 82.–).

Wir hören von Wirtin Claire Kuhn, was ausserhalb der Karte die Spezialitäten des Tages sind. Beispielsweise das Kotelett vom Alpschwein. Dass die Speisekarte leicht italienisch angehaucht ist, wundert nicht – Küchenchef Nicolò Baretta stammt aus der Toskana. Spätestens zeigt sich das bei den Desserts, etwa dem Cannolo mit warmer Schokoladen-Espuma (Fr. 13.–).

Bei den Vorspeisen locken eine cremige Marronisuppe oder Kutteln an Tomatensugo. Sehr gut gefällt das gebeizte, nicht zu dünn geschnittene Entrecôte vom Reh (Fr. 26.–), mit kleinen Birnenwürfeln, mit wenig Feldsalat und drei, vier dekorativen Blütenblättern von gelben Stiefmütterchen – nur die Mousse von der Entenleber in der Mitte des Tellers wirkt etwas gar kühl. Ein feiner Beginn ist ebenfalls die mit Ziegenkäse gefüllte Artischocke (Fr. 15.–), leicht überbacken, mit einem Schlenker Artischockencreme und grünem Salat. Wer mittags im Restaurant «First» einkehrt, kommt in den Genuss von vier verschiedenen Zweigängern, die zwischen 19 und 34 Franken kosten und von Tagliolini mit Jersey-Blue-Käse, Baumnüssen und Kürbis bis zum Rindsgulasch mit Bramata-Polenta und Rotkraut reichen; erster Gang ist ein Blattsalat mit Fenchel an einer Vinaigrette oder beispielsweise eine Curry-Ingwer-Suppe mit Koriander. A la carte geht selbstverständlich auch. Seeteufel oder kurz gebratener Tuna finden sich in der Speisekarte. Ein Filet vom schottischen Hochlandrind oder ein Alpstein-Mistkraterli ohne Knochen. Wir bleiben beim Wild, bestellen Hirsch, der auf grober Polenta mit Rotkraut und Marroni serviert wird, einmal zart rosa zwei Tranchen vom Entrecôte, einmal saftig die geschmorten Bäggli (Fr. 45.–). Zum Espresso werden als süsse Aufmerksamkeit Brownies und Mini-Tiramisu gebracht. Bei den Dessert ist der cremig-leichte Mini-Eiskaffee zu empfehlen (Fr. 7.–, mit reichlich Kirsch von Brenner Hans Erismann). Kleines Fazit: Im «First» wird weit mehr geboten, als man dies an solcher Lage

erwarten könnte. Ein Restaurant, das auch höheren Ansprüchen genügt. *wm*

Schlossstrasse 2  
8307 Ottikon bei Kempththal  
Fon 052 346 12 02  
www.restaurant-first.ch  
mi-fr 11.30-14.30 & 18-23,  
sa & so 11.30-24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
mo & di geschlossen  
sowie Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 34-54

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 3

## Rheinau

### Augarten

#### Bürgerlich mit Pfiff

Das Kloster Rheinau ist zweifellos eines der bedeutendsten historischen Bauwerke im Kanton Zürich. Die Kirche und das Kloster sowie der gesamte Klosterbezirk sind in den letzten Jahren aufwendig renoviert worden und werden weiterhin sorgfältig gepflegt und archäologisch untersucht. Die Reise nach Rheinau ist immer ein Erlebnis, auch wegen der Fahrt durchs Unterland und der kurzen Abstecher nach Deutschland, bevor man über die alte Holzbrücke ins Dorfzentrum fährt.

Zu den vielen schön renovierten Häusern gehört seit Anfang 2017 auch das Restaurant «Augarten». Den Architekten und Bauherren sind Räume gelungen, die eine stimmige Verbindung zwischen der Atmosphäre einer Dorfbeiz und eines gepflegten Bistros eingehen. Die braunen Holztische schaffen eine Atmosphäre der Gemütlichkeit und verschleichen jede Hemmung, das feine Lokal zu betreten. Über Mittag füllen sich denn auch die Plätze am grossen Stammtisch mit Handwerkern aus der Umgebung, welche die feinen und nicht teuren Mittagsmenus geniessen. In diesen Räumen hat Peter Schnaibel, ein bekannter Gastronom aus der Region (ehemals «Taggenberg» in Winterthur), das Sagen. Er nennt seine Küche «bürgerlich mit Pfiff» und trifft damit ihren Charakter ziemlich genau. Es gibt altbekannte Gerichte, die aber sämtlich aus bewusst zusammengesuchten Produkten mit grosser Sorgfalt zubereitet sind.

Wir begannen mit dem Rhyfischsüppi à la Bouillabaisse (Fr. 12.–) – endlich einmal eine gelungene Fischsuppe aus Süswasserfischen. Ausgangspunkt ist eine kräftige Brühe mit feinsten Gemüsebrunoise. Dazu kommen Fischstückchen und eine separat servierte Rouille mit



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 Grossmutter's 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](http://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](http://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-