

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







First, Ottikon bei Kempthal

der Einrichtung in nichts nach und setzt ebenfalls auf Kontraste. Lokales wird mit vor allem asiatischen Einflüssen versetzt, hält sich aber in sicherer Distanz von effekthascherischen Fusion-Klischees. Dies bedeutet zum Beispiel (nach einer eindrücklichen Reihe von sechs betörenden Amuses) eine Bremgartner Forelle mit Curry und Gemüse, das so dünn geschnitten ist, dass es durchsichtig wird und dem Ganzen eine wunderbar leichte Note verleiht. Beim bretonischen Rochen im nächsten Gang erklärt die freundliche Bedienung, dass die Ausflüge in die mediterrane Küche hier eher selten seien, aber wir würden den Koch ermuntern, ruhig noch mehr in die Richtung zu versuchen. Der Pulpo, der dazu gereicht wird und die grüne Gazpacho-Suppe, die über einige Tropfen Paprikaessenz gegeben wird, machen das Gericht perfekt. Als Hauptgerichte stehen im Menü Patategra-Schwein (doch nochmals mediterran) oder hiesiges Lamm zur Auswahl. Wir fragen aber, ob der Aal aus der A-lacarte-Auswahl auch zu haben wäre. Kein Problem. Kann das gut gehen, neben asiatisch, schweizerisch und mediterran noch einen Klassiker der Ostseeküche? Es kann. Und zwar sehr. Erstens ist der Aal von allerbesten Qualität und zweitens hat der Koch die Randen im Griff.

Selbige werden süss-sauer aufgetischt, also doch noch ein kleiner Gruss aus der asiatischen Ecke, aber wiederum perfekt kombiniert. Unser Vier-Gang-Menü verspricht noch ein Dessert aus Büffel-Mozzarella und Erdbeeren mit Basilikum, wir bekommen aber noch eine ganze Reihe kleiner zusätzlicher Süssigkeiten, inklusive einer wunderbaren Crème brûlée. Die Weinkarte ist ebenso international wie das Essen, hat aber auch bei den Schweizern, weiss wie auch rot, eine sehr schöne und grosse Auswahl.

Und was wir noch sagen wollten: Es ist ziemlich schön hier draussen. Falls Sie diese Gegend nur vom Weg zum Flughafen her kennen, dann nehmen Sie sich etwas Zeit und machen Sie einen Spaziergang an den See runter. Ja, der Glattpark hat einen eigenen See. Was braucht eine Stadt mehr als so ein super Restaurant und einen eigenen See? *nvh*

**Dufaux-Strasse 1 / Ecke Thurgauerstrasse  
8152 Opfikon (Glattpark Zürich)  
Fon 044 525 50 00  
www.kamehagrandzuerich.com  
di-sa 18.30-23 Uhr  
(Küche bis 21.30 Uhr),  
mittags, mo & so geschlossen sowie  
15. Juli bis 19. August und  
19. Dezember bis 6. Januar  
HG Fr. 61-79, Menü ab Fr. 109**

**t v**

**Grosse Küche für Gourmets: Rang 5**

## Ottikon bei Kempthal

### First

#### Idyllisch

Vor wenigen Minuten erst haben wir die Autobahn in Effretikon verlassen und schon sind wir mittendrin in der ländlichen Idylle. First heisst der Kartenpunkt auf dem Hügel, an dem sechs Wege und Strässchen zusammenfinden, und so heisst auch dieses Bijou von einem Landgasthof, den das Team des Zürcher «Camino» übernommen hat und der nun von Claire Kuhn geleitet wird. Auf der Fassade steht auch noch «Zur frohen Aussicht», denn hier schweift der Blick weit über die sanfte Hügellandschaft, den Pfäffikersee und verliert sich in der Ferne an den Alpen. Den Sonnenuntergang gibt es auf der Terrasse unter den alten Bäumen als Zugabe, wo man bei schönem Wetter gerne die Zeit vergisst. Im stilvoll renovierten Haus führt ein langer Korridor zum ehemaligen Stall mit Sicht-Riegelwerk und raumhohen Fenstern, wo Gesellschaften an langen Tischen tafeln. Uns führt die freundliche Bedienung aber in die gemütliche Gaststube mit dem antiken grünen Kachelofen. Die traditionellen Holzmöbel und die hellgrau gestrichenen Holzwände und Decken kontrastieren perfekt mit Designerlampen, moderner Kunst und edlem Geschirr. Aus der Küche grüsst Nicolò Baretta mit winzigen Panzerotti; er interpretiert aber nicht nur mediterrane Gerichte, sondern widmet sich auch der gutschweizerischen Küche. Vor allem saisonal, ehrlich und reich an Geschmack soll sein, was hier aufgetischt wird. Wir vertiefen uns in die Karten, die einige Verlockungen bieten. Wer dem Chef vertraut, kann sich auf ein Menu surprise mit vier, fünf oder sechs Gängen einlassen (Fr. 79.-, 92.-, 105.-). Wir werden mit einem weiteren Amuse-Bouche verwöhnt, mit Panecarasau, einem hauchdünnen Fladenbrot, das mit etwas Ziegenfrischkäse belegt über einem Gläschen köstlicher Gazpacho aus Tomaten, Erdbeeren und etwas Balsamico liegt. Dazu passt der erfrischende, elegante Chardonnay von Tom Litwan aus Schinznach (Fr. 75.-). Die Weinauswahl ist beeindruckend, sorgfältig zusammengestellte Gewächse aus ganz Europa, darunter viele Raritäten, die man hierzulande nicht so schnell wiederfindet, kleine Flaschen gibt es ebenso wie offene Weine. Am

liebsten würden wir uns quer durch diese Karte degustieren.

Auf einem Spiegel tiefgrüner Spargelmousse liegt ein perfekt pochiertes Ei auf einer Scheibe Brioche, gekrönt von etwas Kaviar und einigen Sprengeln Zitronenzeste, ein Gedicht (Fr. 17.-). Herrlich die Trippa fiorentina im Tontöpfchen, unregelmässig geschnittene, zarte Kutteln in kräftiger Tomatensauce, mit Käse überbacken.

Die hausgemachte Pasta lassen wir dieses Mal aus, zugunsten des aromatischen Filets vom Hochlandrind (Fr. 52.-) mit Kartoffelstock wie vom Grosi und ein paar grünen Spargeln. Das Fleisch ist innen kräftig rosa, hat aussen eine schöne Kruste, deren Röstaromen perfekt mit der Bärlauchbutter harmonisieren. Ideal dazu der schön strukturierte, harmonische Petite Agnès aus dem spanischen Priorat.

Ob zum Abschluss die Käsevariation mit hausgemachter Marmelade und Birewegge bestellt wird oder doch die weisse und dunkle Schokoladenmousse mit Rhabarbersorbet und Himbeeren (Fr. 14.-), ist reine Geschmackssache, vorzüglich sind beide Varianten. *hzw*

**Schlossstrasse 2  
8307 Ottikon bei Kempthal  
Fon 052 346 12 02  
www.restaurant-first.ch  
mi-fr 11.30-14 & 18-23, sa 18-23  
(Küche bis 22 Uhr),  
so 11.30-24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
mo & di geschlossen  
sowie Weihnachten/Neujahr,  
im Sommer sa ab 11.30 Uhr geöffnet  
HG Fr. 28-52**

**h m s t v**

**Speisekarten mit Aussicht: Rang 4**

## Rheinau

### Augarten

#### Hier ist alles Normale speziell

Das war unverhofft. An einem unerwartet schönen Frühlingstag wollten wir eigentlich am Rheinufer in einer altbekannten Schlemmerbeiz essen. Aber zu viele andere hatten offensichtlich die gleiche Idee. Wohin also? Es solle ein neues Restaurant geben in Rheinau, und das solle auch ganz anständig sein, aber garantieren wolle man uns das nicht, meinte die Wirtin.

Also machten wir uns auf die Suche nach diesem «Augarten». Selbiger liegt direkt beim Eingang unten zur Klosterinsel. Einige Sonntagsausflügler liessen es sich im Garten schon mit Bier und Pommes frites gut gehen. Nun ja, dach-

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 Boullabaise», Wollschweinbacken und derlei mehr. Und weil hier alles Normale speziell ist, kann man auch ein hauseigen gebräutes 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](http://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](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 22. Juli bis 21. August und  
Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 28–52

h m v

Genuss pur auf dem Land: Rang 9