

2016
2017

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Genussbeizen im Quartier und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die schönsten Tische im Grünen und mit Aussicht
Wo es das Beste aus Asien und dem Orient gibt
Die interessantesten Italiener und spannendsten Spanier
Was die heissen Trendsetter Neues auftischen

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

185
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Frohe Aussicht, Oberrieden

Curry-Cashewnüssen knabbern, wird ein ganz feines Amuse-Bouche aufgetragen, mit Spargelschaum, Lachs und Oliven. Die folgenden Vorspeisen präsentieren sich sehr fotogen mit ihrer Garnitur unter anderem von Stiefmütterchen, Radieschenscheibchen und Gewürzweigen. Sie schmecken aber noch viel besser. Die Flaacher Spargeln, roh, sind dünn aufgeschnitten und begleitet von einem bemerkenswerten Erbsen-Minze-Püree. Und zum 16 Monate auf der Tessiner Alpe Piora gereiften Rohschinken passen die hausgemachten Pickles ausgezeichnet. Zweimal Volltreffer also – und die Küche unter Leitung von Turi Thoma hält das Niveau spielend. Herrlich präsentiert sich das Burgerli vom Zürichsee-Schwalen-Filet auf Röstischeiden, und die Gemüse garnitur mit Pfälzer Rüben und Frühlingszwiebeln harmoniert optisch und im Geschmack sehr schön mit dem Gericht (Fr. 42.–). Klassisch gut und sehr zart ist der Swiss-Prim-Gourmet-Kalbsrücken mit seiner wunderbaren Morchel-Steinpilz-Sauce. Als Begleitung gibt es nicht nur Gemüse und Bratkartoffelchen, sondern auch zwei Kalbs-Hacktätschchen. Und weil es ja Sonntag ist, teilen wir uns noch den Dessert-Mix, eine verführerische Kombination von Glaces, Sorbets, Griessköpfchen, Schoggikuchen, Rha-

barber und Erdbeer. Womit aus diesem Sonntag definitiv ein Feiertag geworden ist. hjk

Auf der Burg 15, 8706 Meilen
Fon 044 923 03 71
www.wirtschaftzurburg.ch
mi-sa 11.30–14 & 18–23.30 Uhr (Küche bis 22 Uhr), so 11.30–22 Uhr (Küche durchgehend bis 20 Uhr), mo & di geschlossen sowie 24. Juli bis 6. August HG Fr. 35–65

h m s t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 6

Oberrieden

Frohe Aussicht

Einen Feldstecher bitte!

Einfach hinfahren und fröhlich einkehren geht bei der «Aussicht» nicht. Man nähert sich dem bekannten Ausflugsziel auf der linken Seeseite zu Fuss. Der Einfachheit halber auf dem etwas stotzigen Lotteretewäg von unten, weil es beim Friedhof ausreichend Parkplätze hat. Das sind nur ein paar Schritte, ein paar wenige Minuten. Nach denen man reichlich belohnt wird. Mit chüschtigem Essen, schönen Weinen und einer fantastischen Aussicht, die wirklich einmalig ist. Von der grosszügigen Terrasse sieht man den Pfannenstiel (gegenüber), die

Halbinsel Au (rechts) und die sich im See kreuzenden Fährschiffe zwischen Meilen und Horgen. Man stösst auf den noch schneebedeckten Säntis an, am besten mit hiesigem Weissen, einem von der Hochschule Wädenswil, etwa dem Sauvignon blanc von der Au (Fr. 48.–). Oder dann mit einem Rauschling vom Weingut Rütihof aus Uerikon (Fr. 47.–). Ein kurzer Blick in die Weinkarte reicht, um festzustellen, dass es darüber hinaus noch etliche interessante Tropfen gäbe, vom Blauburgunder von Wegelin aus der Herrschaft bis zum Rubino von Adriano Kaufmann aus dem Tessin oder dem Il Pino di Biserno aus der Toskana. Wenn übrigens das Wetter nicht mitspielt, plötzlich ein Gewitter aufzieht – auch drinnen sitzt es sich ganz ausgezeichnet. Dort liegt eine Sammlung von Feldstechern bereit (das «Frohe Aussicht»-Emblem), falls man sich nicht mit der Fernsicht der Berge begnügen möchte.

Was bietet die Küche? Nachmittags Sandwiches, ein Zvieriplättli, ein Tatar, einen Wurst-Käse-Salat usw. Mittags oder abends einen Burger, ein Rindssteak vom Hohrücken, ein Cordon bleu, Kalbsleberli. Dann Fisch, Egliknusperli mit Tartaresauce (sehr gut) oder Zürichseefelchen an einer Weissweinsauce (ebenfalls sehr gut). Weil es heute zudem Zürcher Geschnetzeltes gibt, lassen wir uns das nicht entgehen. Die Fleischstücke vom Kalb sind grosszügig geschnitten und deshalb zart geblieben, die Rösti dazu schön dunkelbraun und mit knuspriger Kruste (Fr. 39.–). Bei den Desserts gäbe es ein Apfelsorbet mit Güx, wir teilen uns einen feinen, hausgemachten Apfelkuchen mit einer Kugel Vanilleglace, bevor wir uns wieder auf den Weg hinunter ins Dorf machen. wmm

In der Weid 8, 8942 Oberrieden
Fon 044 721 00 20
www.frohe-aussicht-oberrieden.ch
mi-so 10–23 Uhr (Küche 11.30–14 & 17.30–21, so bis 20 Uhr), mo & di geschlossen sowie 3. bis 18. Oktober, und 13. bis 28. Februar HG Fr. 28–43

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 10

Uetikon am See

Wirtschaft zum Wiesengrund

In alter Frische

Den genialen Koch Hanspeter Hussong und seine Gattin Ines, die sich umsichtig und entspannt um die Gäste kümmert,

lobzupreisen, heisst eigentlich Eulen nach Athen zu tragen. Doch man kann nach einem Besuch dieser «Wirtschaft» nicht anders. Denn in diesem Lokal im alten Dorfhaus stimmt einfach alles. Wir betreten es durch den lauschigen Garten, wo die ersten Abendgäste auf der Terrasse unter der Platane beim Apéro sitzen, bevor sich die Gesellschaft zum Essen in den quadratischen Raum mit den sieben Tischen begibt, alle sind besetzt. Elegant gedeckt, edles Porzellan, Glas und silberne Schalen, schönes Sichtmauerwerk umgeben uns, man fühlt sich auf Anhieb gut aufgehoben.

Die Karte bietet verschiedene Menüs, vier (Fr. 150.–) oder sechs Gänge (Fr. 180.–), mittags isst man bereits für 46 Franken einen Zweigänger. Alles lässt sich auch mit dem A-la-carte-Angebot kombinieren. Aus der sorgfältig zusammengestellten Weinkarte lockt uns der im Eichenfass ausgebaute Yvorne L'Ovaille (Fr. 70.–). Er wird seinem Ruf gerecht, einer der besten Chasselas zu sein. Am Hang, den einst ein gewaltiger Erdbeben zerstörte, wachsen heute, sozusagen auf Geröll, die Reben, aus denen der intensive, kräftige und gleichzeitig delikat nuancierte Wein gekeltert wird. Um Rat gefragt, erläutert Ines Hussong gerne, dass der Vitello tonnato 2016 eine ganz neue Kreation sei, eine ziemlich kreative Umsetzung des Klassikers, und sie lächelt verschmitzt, ihr Mann werde eben immer noch kreativer. Die Schmorbratenravioli hingegen stünden nunmehr seit 26 Jahren auf der Karte (Fr. 32.–). Völlig zu Recht, wie wir im Verlauf des Dreigängers feststellen, den wir uns zusammenstellen. Allein schon die sämig-kräftige Sauce ist eine Ode wert, der Teig hauchdünn, die Füllung würzig, und man spürt die winzigen Bratenstückchen. Doch beginnen wir von vorne: Auf einem Porzellantablett werden gleich drei Grüsse aus der Küche aufgetragen. Von der köstlichen Gazpacho über ein winziges Kalbfleischtatar steigert sich die Intensität bis zur mit einer Radieschenscheibe garnierten Speckmousse. Doch damit nicht genug: als zweite Vor-Vorspeise folgt ein Röllchen aus hauchdünnem, knusprigem Briketeig, gefüllt mit Entenlebermousse, dekoriert mit zwei Tupfern Johannisbeergelee. Der Vitello tonnato entpuppt sich als kleines Kunstwerk aus dünnem Kalbsfilet-Carpaccio, geprenkelt mit Würfeln aus rotem Thunfisch, Taggiasca-Oliven, Kapern und Melonenperlen, auf dem ein halbes Wachtelei