

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





Baur au Lac Terrasse (Seite 045)

ein Schnitzchen, sondern eine halbe Zitrone, die man auch wirklich in die Hand nehmen kann, um ein paar Tropfen auf den schon mit etwas Olivenöl beträufelten rohen Fisch zu geben. Ein frischer Genuss. Beim Primo vom Tagesangebot, einem Risotto mit schwarzem Sommer-Trüffel (Fr. 36.–/48.–), hat der darübergehobelte Pilz sehr wenig Geschmack, doch der Risotto ist perfekt zubereitet. Ebenfalls vom Tagesangebot kommt ein köstlicher Secondo: Involtini di vitello alla bolognese con spinaci e tagliatelle (Fr. 43.–). Die dünnen Kalbfleischrouladen, mit Mortadella und Parmesan gefüllt, sind butterzart und geschmackvoll und liegen in etwas Weisswein-Butter-Sauce. Dazu Blattspinat und Nudeln. So gut bekommt man ein solches Gericht selten in einem Restaurant.

Alternativen gäbe es auf der schwergewichtig der venezianischen Küche verpflichteten Karte einige. Antipasti wie Pâté di tonno mit Crostini oder Carpaccio di manzo, Primi, alle in zwei Portionengrößen, wie Linguine alle veneziana (mit Scampi, Riesenschnecken, getrockneten Tomaten und Oliven) oder Spaghetti all'astice (mit Hummer), Fisch wie Wolfbarschfilet vom Grill mit Tomaten und Oliven oder Scampi vom

Grill, Fleisch wie Scaloppine di vitello al limone und natürlich Fegato di vitello alla veneziana. Das Angebot an italienischen Weinen ist mit Flaschen zu 45 bis 240 Franken breit; das Unternehmen ist ja auch im Weinhandel tätig. Wir haben zum Einstieg den Sauvignon blanc Gemella aus dem eigenen Weingut Vallocaia (Fr. 7.50/dl) genossen, danach den Cúmaro von Umani Ronchi (2013, Fr. 9.50/dl), einen samtigen, würzigen Rosso Cònero aus Montepulciano-Trauben aus der Region Marche. Das immer ausgezeichnete Offenweingangebot gehört zu den Dingen, die wir am «Bindella» ebenso schätzen wie die gästefreundlichen Öffnungszeiten: Ausser am Sonntagmittag bekommt man hier immer etwas Feines. Und fein ist auch die Cassata mit frischen Beeren (Fr. 12.–), mit der wir unseren heutigen Besuch zufrieden abschliessen. *hpe*

**Paradeplatz, In Gassen 6, 8001 Zürich**  
Fon 044 221 25 46  
[www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)  
mo-sa 11.30–23.30, so 17.30–23 Uhr  
(Küche 11.30–14 & 18–22 Uhr,  
dazwischen kleine Karte),  
so-mittag geschlossen (ausser  
November/Dezember)  
HG Fr. 29–68

h m s t v

Zürcher Institutionen: Rang 3

## Brasserie Lipp

*Sauerkraut, Gewürztraminer und Garnelen*

Irgendwie war der Wurm drin an diesem Tag, zumindest in der ersten halben Stunde unseres Besuches. Wir warteten lange auf die ersten Getränke und noch länger auf die Aufnahme der Bestellungen. Lag womöglich nicht nur an der Tatsache, dass die «Brasserie Lipp» wie üblich gut besetzt war, sondern wohl auch an einer Gesellschaft asiatischer Gäste, die mit Grossbestellungen an Meeresfrüchten die Küche an den Rand des Wahnsinns gebracht haben dürfte. Doch zum Glück war der Wurm nach einer Weile verschwunden, und unsere nette Kellnerin hatte wieder alles im Griff.

Doch ehrlich gesagt: Wer in das pariserischste Restaurant Zürichs geht, will ja genau das. Brasserie-Flair, Trubel, ein bisschen Stress, ein wenig Weltstadt-Attitüde. Dazu Austern: Es hätte sie in verschiedenen Varianten gegeben, von den eher kleinen Spéciales Nr. 4 bis zur Luxusauster namens Gillardeau, also von einem der bekanntesten Züchter Frankreichs. 13 Franken kostet hier eine dieser Spezialitäten, was wir

mutig nennen. Neugierige könnten auch den Austern-Degustationsteller ordern und 29 Franken bezahlen oder es mit den überbackenen Schalentieren nach Rockefeller-Art (Fr. 21.–) versuchen. Wir nahmen aber dann doch lieber von den Garnelen zum Selbstpulen (Fr. 19.–/100 g) und stellten fest, dass man diesen Gang am besten zu zweit ordert; das Entfernen der Schalen erfordert nämlich Zeit und verursacht vielleicht sogar Unfrieden, wenn der Tischpartner, wie bei uns, nur einen Salat bestellt hat (der war übrigens fein und wurde samt Sauce mit Fr. 14.– berechnet). Beim grössten aller Meeresfrüchteplateaus, «Imperial» genannt (Fr. 399.–), ist Streit übrigens ausgeschlossen: Davon werden zwei garantiert in identischer Geschwindigkeit so satt, dass man sie zur Tür hinausrollen muss. Was die Hauptgänge angeht, könnte es natürlich Sauerkraut sein (vielleicht mit Fisch, Muscheln, Langoustine und Speck, Fr. 55.–) – eine Zutat, die sich mit der Geschichte der Brasserien erklären lässt. Die wurden ja von Elsässer Exilanten in Paris eröffnet, bald nachdem ihre Heimat 1871 an das Deutsche Reich gefallen war. Die Bier-Sauerkraut-Zwiebelkuchen-Lokale kamen an, Meeresfrüchte erweiterten schnell das Angebot. Statt Sauerkraut bestell-

ten wir diesmal allerdings die Kalbsnieren in Meaux-Senf-Sauce (Fr. 39.–), zu denen Tagliatelle serviert wurden, und baten um ein Entrecôte (Fr. 49.–), das mit «Café de Paris»-Butter und Pommes frites bereichert war. Alles deftig und tadellos. Der glasweise ausgeschenkte Gewürztraminer (Fr. 9.50/dl) machte Freude, der Mâcon-Verzé (Fr. 12.–/dl) auch, es ginge sogar hinauf bis zum klassifizierten Bordelaiser Château Larmade zu 26 Franken das Glas. Was die asiatischen Gäste getrunken haben? Keine Ahnung. Aber wie wir irgendwann feststellten, hatten sie das Restaurant schon verlassen, als wir noch beim Hauptgang sass. Vielleicht haben sie sich dabei sogar kurz gefragt, ob sie denn in der grössten Schweizer Stadt zu Besuch seien oder in einem der Aussenquartiere von Paris. Denn eines ist klar: Französischer als bei «Lipp» in Zürich kann man auch an der Seine nicht essen. *wf*

**Uraniastrasse 9, 8001 Zürich**  
Fon 043 888 66 66  
[www.brasserie-lipp.ch](http://www.brasserie-lipp.ch)  
mo-do 8–24, fr 8–01, sa 11.30–01,  
so 12–23 Uhr (Küche 11.30–23.30,  
fr & sa bis 0.30, so bis 22.30 Uhr),  
so-mittag im Juli und August geschlossen  
HG Fr. 26–53

h m s t v

Zürcher Institutionen: Rang 7

C

## Cantinetta Antinori

*In guter Gesellschaft*

Was haben Florenz, Moskau, Wien und Monaco mit Zürich gemein? Richtig, alle sind mit einem Antinori-Restaurant versehen. Aber Zürich war 1994 die erste Stadt ausserhalb Italiens, die dank Unternehmer Bindella mit einem Ableger des florentinischen Originals im Antinori-Palast in Florenz versehen wurde, nachdem man schon seit Jahrzehnten den Wein der Marchesi Antinori importiert hatte. Selbiger ist selbstredend in reicher Auswahl auf der Karte zu finden. Nebst der Tatsache, dass die Antinori zu den wenigen wirklich guten Grossproduzenten gehören, gebührt ihnen auch noch die Ehre, den vielleicht bekanntesten Super-Tuscan hervorgebracht zu haben, den Tignanello. Dieser hat infolgedessen auch seinen Preis, aber das Gute in der «Cantinetta Antinori» ist, dass man ihn auch glasweise bestellen kann, zu 21 Franken. Und nicht nur diesen Spitzenwein, sondern fast alle Weine auf der Karte sind pro Deziliter zu

haben. So auch der hervorragende Guado al Tasso aus der Maremma, den Sie für einen Franken mehr pro Glas bekommen. Grosse Weine gibt es aber auch im Süden von Italien, aus Apulien zum Beispiel, wo eben nicht nur billige Salice produziert werden. Der Bocca di Lupo ist besonders empfehlenswert. Und haben Sie keine Scheu, möglichst viele verschiedene Weine zu bestellen, die Bedienung hier freut es, wenn das Angebot Sie neugierig macht, und steht mit Empfehlungen zur Verfügung.

Die Menükarte listet mehrheitlich italienische Klassiker, Verdura alla griglia, Mozzarella di bufala mit Tomaten, Rucola-Salat unter den Vorspeisen, Spaghettoni alle vongole oder ai frutti di mare, Penne all'arrabbiata bei den Pasten sowie die offensichtlich sehr beliebten Cappellacci di ricotta. Ebenso begehrt scheint die grosse Fischauswahl, der Nachbartisch bekommt eine eindrücklich grosse Sogliola (Seezunge) vom Grill. Zu den verschiedenen Roten, die wir uns kredenzen lassen, halten wir uns ans Fleisch. Das Carpaccio ist tadellos, und ein Kalbskotelett wird uns auf Wunsch auch mit safranlosem Risotto serviert. Als Zwischengang gibt es aber noch die Cappellacci, die jeden Tag frisch im Haus hergestellt werden. Ihren speziellen Namen sollen sie von der Form erhalten haben, die sie wie kleine Hüte aussehen lassen. Absolut empfehlenswert. Und dann ist da noch eine allerhöchst sympathische Eigenheit zu nennen. In Italien sind die Bambini immer noch das Wichtigste, und so essen die Kinder bis zum 12. Lebensjahr pauschal für 15 Franken. Das ist dann doch ziemlich einmalig, eine Vinothek, wo Mama, Papa und der Nachwuchs ebenso zufrieden sind. nvh

Augustinergasse 25, 8001 Zürich  
Fon 044 211 72 10  
[www.cantinetta-antinori.com](http://www.cantinetta-antinori.com)  
mo-sa 11.30-23.30 Uhr  
(Küche bis 22.30 Uhr),  
so 11.30-22.30 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr)  
HG Fr. 24-62

h m s t v

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 8

## Carlton

**Pastrami, Salzsteine und ein Faible für spannende Weine**

Niemand muss das «Carlton» als sein Lieblingslokal bezeichnen. Aber man wird dem Bahnhofstrassenklassiker nicht vorwerfen können, dass er nicht vieles richtig machte. Da wären zum Beispiel die Mitarbeiter: freundlich, zuvorkommend, schnell. Ist ja nicht

selbstverständlich. Markus Segmüller, der Chef, weiss schon ziemlich genau, wen er einstellt. Die neue Servicechefin zum Beispiel, die zuvor im «Ecco» gearbeitet hat. Oder die nette Dame, die uns nach dem Hauptgang die Desserts bringt: auf einem Tablett, schön angerichtet, mehrere Sorten zur Auswahl. Wir wollen den sehen, der sich angesichts dieses lächelnd vorgetragenen süßen Angebotes nicht zu einem Nachttisch überreden liesse! Dass der Chef irgendwann auch selbst die Runde macht und seine Stammgäste hätschelt, dürfte nicht schaden. Die sitzen im Sommer gern draussen, nehmen die Tätigkeiten einer benachbarten Baustelle nicht persönlich und lassen sich auch mittags mal eine schöne Flasche aufmachen. Nebenamtlich ist's ein Chablis Grand Cru, und der erinnert uns daran, dass sich das «Carlton» ja längst einen Ruf als Weinlokal erworben hat. Habitues wissen, dass es im Keller einen Raum gibt, in dem schon mal Verkostungen stattfinden, und dass man hier auch Hunderte und Aberhunderte Flaschen entdeckt, die anderswo fehlen. Das Essen jenseits der Desserts? Nicht extrem kreativ, aber gern mit einem gewissen Pep. Kalbshaxe sous-vide, Bistecca fiorentina vom Fassone-Rind, natürlich auch Ultraklassiker wie das Wienerschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat und die Seezunge in Butter. Aber auch Lachsforelle auf dem Salzstein mit Lachsforellenkaviar, Miso und Dashi. Nehmen wir natürlich auf der Stelle, schmeckt würzig, wird auf witzige Weise präsentiert; sogar die Gäste am Nachbartisch schauen gebannt auf den rosa schimmernden Salzstein. Danach vielleicht Pastrami vom Grill, den man des nahenden Sommers wegen vor der Haustür aufgebaut hatte? Sicher! Feine, dünne Fleischstücke, schön gewürzt, zwischen knusprigen Brotscheiben. So was würde auch in New York ankommen. Ob wir Ofenkartoffel als Beilage wollen oder gebratene Ananas? Wir bestellen das Obst und werden nicht enttäuscht. Man soll ja eh nicht so viele Kohlenhydrate essen.

Wein trinken aber schon. Erst Gelben Muskateller aus dem Burgenland (Weingut Ernst Triebeaumer), dann Cinsault vom südafrikanischen Weingut Waterkloof, also einen wunderschön würzigen, kühlfruchtigen Roten. Nicht dass es hier keine grossen Namen und Flaschen gäbe, aus Bordeaux oder aus der Rioja, aber Segmüller und seine beratenden Weinakademikerkollegen haben nun mal ein



Brasserie Lipp

Herz für das Besondere. Ungarisches von Heumann, Cabernet-Shiraz von Tahbilk (Australien), Tannat von Gensac aus Frankreich. Eigentlich existieren kaum Gründe, das «Carlton» nicht als Lieblingslokal zu nennen. wf

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich  
Fon 044 227 19 19  
[www.carlton.ch](http://www.carlton.ch)  
mo-do 11-24, fr 11-01, sa 11-02 Uhr  
(Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr,  
dazwischen kleine Karte, mi-sa  
14.30-17 Uhr english afternoon tea,  
September bis Mai), so geschlossen  
HG Fr. 24-79

h m t v

Business an der Bahnhofstrasse:  
Rang 5

## Casa Ferlin (Chiantiquelle)

**Dolci**

Weil die «Casa» nicht gerade für eine leichte Küche bekannt ist, beginnen wir für einmal mit den Desserts. Die sollte man sich im Haus, über dessen Eingang die Tafel «Ferlin, 110 Jahre» hängt, nicht entgehen lassen. Ob «Piatti di dolci <Chiantiquelle>», ob Zabaione al Marsala, ob Cassata fatta in casa. Letztere, behaupten wir mal, gibt es in der Stadt nirgends besser. Und wer wieder mal Lust auf einen wirklich guten Caffè

ghiacciato hat, sollte den Eiskaffee hier probieren, im italienischsten Italiener Zürichs. Wir haben übrigens nachgezählt: 20 Dolci sind es, die um die Gunst der Gäste buhlen.

Gaspere hiess der erste Ferlin in Zürich, er ist im Jahr 1884 eingewandert und hat 1907 die erste «Chiantiquelle», benannt nach seinem Weinimportgeschäft, eröffnet. 1955 entschied ein Nachfahre, der Banker Menotti Ferlin, einen Neubau in Auftrag zu geben, und in diesem residiert das «Ferlin» noch heute. Die Fifties sind im Ristorante allgegenwärtig. Kaum etwas hat sich über all die Jahre verändert. Es wird heute noch nach den Rezepten von Mamma Ferlin gekocht, und das Interieur mit den schweren roten Vorhängen, den geblühten, gepolsterten Bänken und Stühlen scheint genauso unverändert. Aber es ist am Schluss ja genau das, wofür die «Casa Ferlin» steht, geschätzt und geliebt wird: Werte, die erschaffen wurden, werden hochgehalten, und an Klassikern der Küche (sie sind von konstant zuverlässiger Qualität) wird eisern festgehalten. Die Speisekarte wirkt unverändert, wie eh und je. Nur bei der Weinkarte hat die neue Zeit Einzug gehalten. Diskret wird einem ein Tablett gebracht, und man findet ziemlich rasch einen guten Wein, in unserem Fall