

**2020
2021**

ZÜRICH GEHT AUS!

Die neuen Küchenstars in den Zürcher Gourmetlokalen
Gut essen mit Aussicht oder direkt am Wasser
Kulinarische Entdeckungsreisen rund um die Welt
Die ganze Vielfalt der italienischen Küche
Gemütliche Beizen für Geniesserinnen und Geniesser
Kreative Vegi-Lokale und lustvolle Fleischtempel

**150
RESTAURANTS NEU
GETESTET**





Aura (Seite 037)

den von den Zigarren. Deren Genuss ist bekanntlich in dem Essen gewidmeten Innenräumen nicht möglich. Ob wir einen speziellen Aschenbecher wollten, fragte der Maître, als er unsere mitgebrachte Zigarre sah. Entsprechendes ist aber auch, von Partagas D 4 (Fr. 19.–) bis zur Cohiba Esplendidos (Fr. 140.–), auf der Karte verzeichnet. Wo gibt es so was noch? wf

Talstrasse 1, 8001 Zürich
Fon 044 220 50 28
www.baurauac.ch/terrasse
mo–so 11–23 Uhr, geschlossen
von Anfang Oktober bis Ende April
HG Fr. 21–58

h s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 1

Baur's (im Hotel Baur au Lac)

Neue Klassik fürs alte Zürich

Zürich ohne das «Rive Gauche»? Das war viele Jahre lang unvorstellbar für uns. Die Beiz an der hinteren Ecke des «Baur au Lac» gehörte für uns zu Zürich wie das Fraumünster, der Alte Botanische Garten und das Verkehrschaos zur Rush-hour. Doch nun ist alles anders, seit das Lokal einen Konzept- und Namenswechsel erfuhr, verbunden mit einer Renovation. Aus dem «Rive Gauche» wurde das «Baur's», das ja irgendwie besser

den Zeitgeist repräsentiert. Französische Bistrokultur wie in den 1980ern und 1990ern ist ein wenig ausser Mode geraten, die Nostalgie dafür umso angesagter. Als das «Baur's» in der zweiten Hälfte des Jahres 2019 öffnete, waren die Reaktionen positiv, ja euphorisch. Tatsächlich strahlte alles Charme aus, die bequemen Sessel und Sitzbänke, die stilvoll ausgesuchten Farben, die Bar ... Ein neuer Hotspot war entstanden, eine Brasserie der modernen Art. Wir baten schon bald nach der Einweihung um Champagner und Bellini, waren zufrieden und nahmen uns vor, schnellstens einen Tisch zu reservieren.

Leider machte die Pandemie dem «Baur's» und dem ganzen Hotel Striche durch die Rechnung. Bei Redaktionsschluss dieser Ausgabe von *ZÜRICH GEHT AUS!* konnte noch nicht wieder getafelt werden und man kannte das genaue Angebot noch nicht. Wir hoffen aber sehr, dass einige der vor Corona entwickelten Spezialitäten auf mediterran-klassischer Basis auch weiterhin im Angebot sein werden. Der Safranrisotto mit Muscheln (Fr. 28.–) vielleicht oder das Züri-geschnetzelte, auf Wunsch mit Nieren, wie es Kenner bestellen (Fr. 58.–), gern auch Wagyu-Tenderloin zu 108 Franken für alle, die es gern krachen

lassen, oder Zitronentarte (Fr. 12.–) für die Süssmäuler.

Bleiben darf auch gern das ausgezeichnete Angebot an offenen Weinen. Diese sehr zürcherische Mischung aus Kaviar-Noblesse und rindstargeträger Bodenständigkeit entspricht, das steht fest, ganz und gar dem Zeitgeist. wf

Talstrasse 1, 8001 Zürich
Fon 044 220 50 60
www.baur-zurich.ch
mo–so 12–14.30 & 18–22.30 Uhr
Bar: 15–24, fr & sa 15–01 Uhr
HG Fr. 34–68

m r s v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 1

Bindella

Stilvoll venezianisch

Das «Bindella», nur ein paar Schritte von der Bahnhofstrasse, ist eine Institution in der Zürcher City. Schon beim Eintreten in das Lokal eröffnet sich eine andere Welt, die einen in andere Zeiten versetzt. Mit barocken Stuckaturen, mit dekorativen Kronleuchtern, deren Licht sich im Marmorboden spiegelt. In einer Vitrine eine antike Uhr, die die Zeit anzuhalten scheint.

Wir waren zur Mittagszeit im «Bindella», und es war bis auf den letzten Platz ausgebucht. Der Service war nichtsdestoweniger aufmerksam und zuvorkommend. Die Speisekarte ist überschaubar, aber jede und jeder dürfte darauf etwas Passendes finden. Auf drei Seiten werden vor allem venezianische Gerichte, aber auch andere aus der klassischen italienischen Küche präsentiert.

Die venezianische Küche lebt von der Einfachheit der Zubereitung. Das wurde uns bewusst, als nach nur etwa fünf Minuten bereits die Spaghetti alle vongole veraci (Fr. 21.– als Vorspeise, 30.– als Hauptgang) und ein Risotto mit Chicorée und Riesencrevetten (Fr. 25.–/35.–) serviert wurden, wohl gemerkt bei vollem Restaurant. Der Risotto war raffiniert zubereitet, die bitteren Noten des Chicorée sorgten für ein rundes Gaumenerlebnis. Gefallen hat uns auch die Würze des Muschelsud bei den Spaghetti und perfekt gegarten Muscheln. Einen guten Schluck Wein mussten wir an diesem Mittag leider auslassen, doch die Weinkarte bietet zahlreiche gute italienische Tropfen an.

Als Hauptspeise wählten wir die Kalbsleber nach venezianischer Art mit einem geschmeidigen Risotto (Fr. 44.–). Die hervorragend gegarte Leber zerging förmlich im Mund, und der Salbei gab dem ganzen Gericht eine derartige Fri-

sche, dass man fast noch einen Teller davon hätte essen können. Als zweites Hauptgericht bestellten wir Seeteufel in Tomatensud mit Tagliatelle (45.–). Dieses Gericht lebt von der Einfachheit in der Zubereitung, die der Schlüssel zur Aromaentfaltung war. Der Fisch war auf den Punkt gegart, und der kräftige Tomatensud rundete mit seiner Säure das Geschmackserlebnis dieses Gerichtes ab. Ein anderes Mal wollen wir unbedingt die gebratene Seesunge an Zitronenbutter mit Blattspinat (Fr. 55.–) probieren.

Wer gute venezianischen Küche auf einen hohen Level sucht und in einer stilvollen Umgebung auch den einen oder anderen Franken mehr ausgeben will, ist hier am richtigen Ort. Stilgerecht wurden wir am Ende vom Restaurantleiter an der Türe verabschiedet. pk

In Gassen 6, 8001 Zürich
Fon 044 221 25 46
www.bindella.ch
mo–fr 11.30–16 & 18–22.30,
sa 11.30–22.30, so 17.30–22.30 Uhr
(Küche bis 15 bzw. 21.30, sa bis 22 Uhr),
so-mittag geschlossen
HG: Fr. 29–68

h m s t v

Zürcher Institutionen: Rang 5

Brasserie Lipp

Manger à la parisienne

Eine gute Adresse, um sich in der Innenstadt schnell zum Mittagessen zu verabreden, ist definitiv die «Brasserie Lipp». Die Bahnhofstrasse ist nur wenige Meter entfernt, Das Lokal mit dem authentischen Interieur einer echten Pariser Brasserie erinnert an die Belle Epoque. Beim Eintritt in das Restaurant beamen wir uns gedanklich gleich in diese Zeit des uneingeschränkten Lebensgenusses und der Sorglosigkeit.

Auf dem Menü stehen Klassiker wie Zwiebelsuppe, Choucroute, Burgunderschnecken, aber auch Meeresfrüchte und eine Auswahl an verschiedenen Austernsorten. Dazu lassen sich erlesene Weine geniessen.

Unser Mittagessen starten wir mit Austern. Zwei Fines de Claire N°3 (Fr. 6.–/Stück) und zwei Spéciales de Claire N°2 (Fr. 6.50/Stück). Huîtres kann man das ganze Jahr über essen, habe ich mich belehren lassen. In Frankreich gibt es viele Zuchtaustern, und daher muss man nicht bis zum Winter warten. Perfekt! Wir geniessen diese salzig aromatischen Muscheln. Weiter geht es mit den Artischocken (Fr. 21.–). Etwas Gesundes und Leichtes, denn das Distelgemüse trumpft

mit kaum Kohlenhydraten, keinem Fett, dafür aber mit einem Sammelsurium an Vitaminen auf. Der ganze Artischockenkopf wird gedämpft und mit einer frischen Kräutervinaigrette serviert. Ein opulenter Blütenfächer auf dem Teller. Die Blätter der Artischocke werden von aussen nach innen abgezupft, und man isst ihr unteres fleischiges Drittel. Das Fleisch lässt sich aus den Blattenden ganz leicht herauslutschen. Natürlich dippen wir die Blätter vorher in die aromatische Vinaigrette. Sind sämtliche Blätter abgezupft und verzehrt, gelangt man ans Innere des Gemüses. Ist das faserige Heu zuvor nicht entfernt worden, lässt sich dieses nun vorsichtig mit einem Messer abtragen und das darunterliegende Herzstück kommt zum Vorschein. Wir haben dieses Gericht sehr genossen. Die zweite Hauptspeise war ein Salat von norwegischen Königskrabben mit Mango, Tomaten, Avocado, Koriander an einer Kräuter-Vinaigrette mit Honig (Fr. 36.–). Auch dies war eine sehr gute Wahl. Erfrischend und perfekt zu einem Glas Weisswein.

Abends würden wir noch länger sitzen bleiben und die Auswahl uneingeschränkt geniessen. Mittags entscheiden wir uns nach dem Essen für den Besuch der nahen Chanel-Boutique. Ein bisschen Paris am Arm zu haben, könnte nach diesem französischen Essen passen, n'est-ce pas?

qa

Uraniastrasse 9, 8001 Zürich
Fon 043 888 66 66
www.brasserie-lipp.ch
di–fr 12–14.30 & 17.30–22,
sa 12–22 Uhr, mo & so geschlossen
HG Fr. 26–59

h m t v

Zürcher Institutionen: Rang 6

Bü's

Fragen Sie den Chef!

Für seine farbigen Hemden, die man modisch finden kann oder nicht, ist der Chef des «Bü's» bekannt wie ein bunter Hund. Wo immer er auftaucht in Zürich, weiss man: Das ist der Kerl mit dem Lokal, das sich ganz und gar dem Wein widmet und auch sonst gute Figur macht. Was die Drinks angeht: Am besten fragen Sie hier einfach den Chef, was gerade besonders empfehlenswert ist unter den Erzeugern und Jahrgängen. Des Patrons Name ist natürlich nicht «Bü», der Mann heisst bürgerlich Jörg Bühler, aber die Kurzform ist weitaus geläufiger. Vermutlich wissen die meisten Stammgäste gar nicht so

genau, was auf der Geburtsurkunde des Gastronomen steht.

Beim Essen orientieren sich die Immerwieder-Kunden am liebsten an den Klassikern. Vitello tonnato (Fr. 27.–), Chicoréesalat mit Roquefort-Dressing (Fr. 14.–) oder Kalbspaillard (Fr. 49.–) gehören zum guten Ton. Man wird nicht behaupten können, dass hier die Küche neu erfunden werde, aber das erwartet auch niemand. Saisonal geht es aber zu, wie wir schon beim Salat mit Feta, Oliven, Wassermelone, Coppa und gerösteten Pinienkernen (Fr. 24.–) feststellen konnten. Eine herzliche Kellnerin und ihr nicht minder sympathischer Kollege teilten sich Bestellannahme, Auf- und Abtragen. In unserem Falle drinnen, im Gastraum, denn auf der Terrasse, einem der begehrtesten Aussensitzplätze in der Zürcher City, war schon alles voll. Die Habitués wissen, dass Ravioli del giorno (Fr. 23.– als Vorspeise) ebenso wenig von der Karte wegzudenken sind wie Kalbsleber mit Rösti (Fr. 44.–). Letztere wird lediglich am Dienstag aufgetragen, was sich herumgesprochen hat. Weil unser Besuch aber auf einen Donnerstag fiel, musste es fast zwangsläufig das Wienerschnitzel sein – schliesslich kommt es nur an diesem Wochentag in die Pfanne. Zum Preis von 48 Franken kamen wir in den Genuss eines knusprig gebratenen, saftigen und zupackend gewürzten Fleischstückes, auch der Gummelissalat dazu gefiel.

Und der Wein? Den gibt es in einer Vielfalt, dass einem die Ohren schlackern. Die Doppelmagnum Gantenbein-Pinot noir zu 1100 Franken ist eher lebenslustigen Gesellschaften vorbehalten, Hubers 2015er Montagna Magica (Fr. 115.–) geht aber prima als grosser Roter für zwei durch, auch der Weilsche Gräfenberg-Riesling 2012 dürfte jetzt verdammt viel Spass machen; mit 128 Franken ist er nicht überteuert. Mehrere Jahrgänge gibt es von Stars wie Tatasciore und Vinattieri, von Pichler und Knoll, von Gaja und Drouhin. Und da haben wir das fabelhafte Angebot toskanischer und Bordelaiser Abfüllungen noch gar nicht berücksichtigt. Wer ganz nach hinten blättert, findet hier sogar mehr Kalifornier als an fast allen anderen Zürcher Adressen. Harlan Estate, Togni, Sine Qua Non rauf und runter. Wir blieben aber getränketechnisch in Europa, gönnten uns erst den 2017er Condrieu von De Boisseyt (Fr. 99.–/Flasche, Fr. 14.30/dl), dann den 2016er Château Haut-Maurac (Fr. 82.–/



Baur's (im Hotel Baur au Lac)

Flasche, Fr. 12.–/dl). Beide gut aus-
sucht. Danach Schokoladenkuchen,
Kaffee, ein freundlicher Abschiedsgruss
vom Chef. Dem mit den Hemden, Sie
wissen schon.

wf

Kuttelgasse 15, 8001 Zürich
Fon 044 211 94 11
www.buetique.ch
mo–fr 11–23.30 (Küche 11.30–14 &
18.30–22 Uhr), sa 11–23.30 Uhr,
so geschlossen
HG Fr. 36–59

h t v

Trouvailles für Weinnasen: Rang 5

C

Cantinetta Antinori

Auf ein paar Gläser Wein

Die grosse Attraktion der «Cantinetta Antinori» ist die Weinkarte. Die ist zwar kein dickes Buch. Aber alle Flaschen bis auf zwei, drei sehr teure Raritäten sind auch im Offenausschank erhältlich – bei unserem Besuch waren das immerhin 22 Weine. Darunter einfache wie auch grosse. Alle stammen, wie der Name des Restaurants andeutet, aus dem Hause Antinori. Diese mehr als 600-jährige Dynastie aus der Toskana besitzt Weingüter in ganz Italien, aber auch in Nord- und Südamerika.

Wir beginnen mit einem Glas Orvieto Castello della Sala aus Umbrien (Fr. 8.–/dl). Der fruchtige, leichte Weisswein passt gut zum Sommerabend. Wir sitzen, wie viele andere Gäste auch, draussen auf der Augustinergasse, der grossen Sommerterrasse der «Cantinetta». Das grün gestrichene Wirtshaus, das eine gleich lange Geschichte hat wie die Marchesi Antinori, gibt dabei zusammen mit den anderen alten Häusern der Umgebung eine materische Kulisse ab.

Die Speisekarte enthält viel Bewährtes und Gefälliges aus der italienischen Küche. Mozzarella di bufala und Tomaten, Spaghetti alle vongole oder Kalbschnitzel an Zitronensauce. Der verführerische Duft von gebratenem Fisch und Knoblauch, der von den Nachbartischen her weht, bestimmt dann einen Teil unserer Bestellung. Gebratene Calamaretti mit Cherrytomaten (Fr. 24.–) und mit Rosmarin gebratene Wolfsbarschfilets mit Bratkartoffeln und Spinat (Fr. 43.–) notiert sich der Kellner. Ebenso die hausgemachten Cappellacci, eine Art Ravioli, die mit Ricotta und Majoran gefüllt sind (Fr. 17.–), als Vorspeise. Bleibt die Frage: Was sollen wir dazu trinken? Zum Meeresgetier empfiehlt der Kellner den Pietrabbianca aus Apulien



Brasserie Lipp (Seite 038)

(Fr. 9.–/dl), der sich als mineralischer Chardonnay unter Beigabe von Fianodi-Puglia-Trauben erweist. Zur Pasta schlägt der Mann in Schwarzweiss den Bruciato aus Bolgheri vor. Ein samtener, kraftvoller Rotwein aus Cabernet-, Merlot- und Syrah-Trauben (Fr. 9.50/dl). Die Wahl der zweiten Hauptspeise erfolgt für einmal umgekehrt als üblich: Sie soll den Wein begleiten. Denn dieser soll aus Opportunismus ein grosser, schwerer sein, ein Glas Tignanello (Fr. 23.–). Ein Kalbskotelett mit Spinat (Fr. 58.–) könnte besser dazu passen als ein zarter

Fisch. Tatsächlich verströmt der dunkle Wein verführerische Gerüche – Blumen, Beeren, Natur also konzentriert in einem Glas. Ohne ihn wäre das Kotelett, das wie alle anderen Gerichte dieses Abends tadellos zubereitet ist, mangels eigener Duftnoten, ein bisschen langweilig. **ml**
 Augustinergasse 25, 8001 Zürich
 Fon 044 211 72 10
www.cantinetta-antinori.ch
 mo–sa 11.30–22.30, so 12–22 Uhr
 HG Fr. 29–77

h s t v

**Zürcher Institutionen:
 Rang 9**

Carlton

Universallokal mit Wein und Apfelsaft

Wir haben es riskiert, die Crêpes Suzette zu bestellen. Auf der Terrasse des «Carlton» an einem sonnigen Mittag, also zu einer Zeit, in der viele Menschen sonst bloss dazu neigen, Salat und Pasta-Gerichte zu ordern. Geschaut haben alle, mal mehr, mal weniger unverhohlen. Ist ja auch ein spannendes Schauspiel, wenn der Kellner den Wagen, Pfannkuchen, Orangensaft, Butter und Grand Marnier drapiert, schliesslich die Zeremonie des Flambierens der Crêpes startet.

Es ist lobenswert, dass Daniela und Markus Segmüller und ihr Team die Tradition pflegen und sich Mühe geben, die gute alte Art der Gastfreundschaft zu erhalten. Dazu gehört selbstverständlich, dass der Chef die Runde macht, drinnen wie draussen, für alle Gäste ein gutes Wort hat. Für die Damen und Herren im Bahnhofstrassenbusiness, welche die Mittagspause gern im «Carlton» verbringen, oder für die Herren und Damen, die hier nach dem Shopping einzukehren pflegen.

Und für alle, die ein gediegenes Abendessen mit besten Getränken zu schätzen wissen; am Montag ab 18 Uhr können alle das Angebot der selbst mitgebrachten Weinflasche nutzen, die an diesem Tag im Rahmen des 75-Franken-Menüs (Wasser & Kaffee inklusive) ohne weiteren Zapfengeld-Zuschlag konsumiert werden darf.

Apropos Wein. Den kann man natürlich auch aus der grandiosen Weinkarte wählen. Es gibt so ziemlich alles, was man sich vorstellen kann, bis hinauf zum 2005er Richebourg der Domaine de

la Romanée-Conti zu 1950 Franken oder dem 2001er La Landonne von Guigal für 720. Das muss man sich leisten wollen und können, schon recht, aber exorbitant teuer ist es nicht – und günstige Alternativen hat es eh. Im offenen Bereich, wo ein 2018er Grüner Veltliner Smaragd der Domäne Wachau (Fr. 11.–/dl) ebenso lockt wie der 2013er aus Peter Eckerts Quinta das Marias (Fr. 9.–). Oder bei den Flaschen, unter denen man den Cabernet franc von Eolis aus Bulgarien (Fr. 68.–) mal ausprobieren sollte – schliesslich ist der Inhaber der Domäne Schweizer. Und wer immer mal die Vielfalt Tessiner Rotweine entdecken möchte, wird hier fündig.

Wir starteten übrigens mit einem alkoholfreien Drink der Sonderklasse, dem Kronprinz-Rudolf-Apfelsaft des steirischen Obstgutes Retter. Eine sogenannte Sommelier-Edition, serviert im Gabriel-Glas! Vorspeisen wie Erdbeer-Gazpacho (Fr. 17.–), Vitello tonnato (Fr. 26.–) oder Rindstatar (Fr. 26.– in der kleinen Version) nehmen die Jahreszeit auf, Hauptgerichte wie Jakobsmuschel mit Tomatensalsa (Fr. 48.–) oder Mistkratzerli im Heu (Fr. 38.–) auch.

Wir probierten diesmal aber Klassiker. Einmal die hausgemachten, mit Fontina zubereiteten Käseravioli (Fr. 22.–), dann Zürichgeschnetzelt mit Nieren (auf Wunsch) und Röstli (Fr. 46.–). Die Teigwaren machten mit ihrer schlotzigen Art jede Menge Spass, die Röstli geriet perfekt, das Fleisch war da und dort eine Spur zu durch. Aber dafür gab es ja die tollen Crêpes (Fr. 20.–), zu denen der nette, zuvorkommende und perfekt geschulte Service zudem ein ausgezeichnetes Vanilleeis brachte. Die Menschen an den Nachbartischen

«Quelle der Gastfreundschaft seit 1896.»

