

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





Zur Trotte, Berg am Irchel

## Berg am Irchel

### Zur Trotte

#### Grüne Köpfe

Wenn Ende April die ersten Spargeln stossen, wird es Zeit, in der «Trotte» einen Tisch zu reservieren. Die Baur, Jakob Baur in der Küche, seine Frau Rosanna die Gastgeberin in den holzgetäfelten Stuben, sind für ihre Spargeln, ihren Schinken, ihren Wein und ihre gebrannten Wasser weitherum bekannt. Die Spargeln haben hier grüne Köpfe, weil die Baur ihre Spargelfelder nicht mit Plastik bedecken wie viele andere Spargelbauern in der Nachbarschaft. Wir sitzen in der Stube gleich links vom Eingang der Wirtschaft. Die Tische, an denen man nicht allzu eng sitzt, sind weiss eingedeckt, und gerne lässt man sich auf die Haus-Empfehlung ein: Trotte-Schümlli (Fr. 9.50). Das bedeutet Schaumwein mit reichlich hausgemachtem Holunderblütensirup – ein bisschen süss, selbst für die beiden Damen am Tisch. Doch der Hinweis aufs Hausbier hätte unsere Bestellung wahrscheinlich nicht beeinflusst. Eines, das schwarze Ale «O'Stout», schmeckt intensiv nach Malz, das andere, ein helles Vollbier «Kölsch-Style», ist hefebetont, ober-

gärig und unfiltriert. Wir trinken zum Essen in der «Trotte» meist einen der selbstgekelterten Tropfen der Baur, ob weiss oder rot; alle Weine werden auch offen ausgeschenkt und können «über die Gasse» gekauft werden. Wir empfehlen den in Barriques ausgebauten Cabernet Dorsa (Fr. 6.90/dl; Fr. 49.– die Flasche; Fr. 18.– im Über-die-Gasse-Verkauf).

Beim Bestellen der weissen Spargeln (Fr. 41.–) geht es nur darum, ob einem der Sinn mehr nach Sauce hollandaise steht, nach einer Mayonnaise oder nach heisser Butter und Parmesan (milanese). Beim Schinken stellen sich solche Fragen nicht: Da sollte zwingend nach Beinschinken wie nach Rohschinken verlangt werden, ebenso nach Kalbsschinken, den wir erstmals probiert haben (spitze!). Je eine Portion reicht bei uns selten.

Die Butter kommt heiss im kleinen Kupferpfännchen und bleibt das auch dank einem Kerzenrechaud, die Mayonnaise ist dicht und hausgemacht, die Hollandaise, der Saucenklassiker zu Spargeln, ist nicht zu cremig. Und die Spargeln? Zart, sehr zart, aber mit genügend Biss. Im Nu ist der Teller leer, und kaum spielt man mit dem Gedanken nach ein bisschen mehr, wird

einem ein weiterer Teller gereicht, der zweite Service. Wird auch der leergeputzt und abgeräumt, fragt die junge Bedienung, ob wir genügend Spargeln bekommen hätten, ob sie nochmals nachbestellen solle. Wir winken ab. Schliesslich wissen wir um die Dessertauswahl: Meringues aus dem Holzofen mit viel Schlagrahm, auf Wunsch mit einer Kugel Glace zusätzlich. Diffizil ist hernach die Digestif-Wahl: Kirsch oder Williams? Quitten oder Mirabellen? Aprikosen oder Zwetschgen? Gravensteiner oder Brombeergeist?

Die Spargelsaison dauert übrigens bis Juni. Ab September (unregelmässige Öffnungszeiten) gibt es dann einheitliches Wild.

W/M

Dorfstrasse 2, 8415 Berg am Irchel

Fon 052 318 11 32

[www.zur-trotte.ch](http://www.zur-trotte.ch)

di-fr 18–23, sa & so 12–14.30

& 18–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr,

mittags nur auf Reservation),

mittags (unter der Woche) &

mo geschlossen, von Juli bis März

unregelmässige Öffnungszeiten

HG Fr. 41

Keine Kreditkarten

s t v

Ab ins Grüne: Rang 1

## Bülach

### Meiers Come Inn

#### Thailand in Bülach

Die Kaffeestrasse ist vielleicht nicht die schönste aller Sackgassen, vielen Feinschmeckern aber die liebste. Zumindest Lieberhabern der thailändischen Küche, für die das im Parterre einer Wohnsiedlung gelegene «Meiers Come Inn» der beste Thai weit und breit ist. Das cool gestylte Restaurant ist wertig und mit dem gewissen Etwas eingerichtet. Die resolute Chefin Vandee Suwannat Meier führt ihr Restaurant mit viel Herz, behandelt all ihre zahlreichen Besucher, als ob sie langjährige Stammgäste wären, und was sie aus ihrer Küche zaubert, ist von einer ausserordentlichen Qualität. Auch wer sich weniger auskennt in der asiatischen Küche, wird gleich beim ersten Gaumenkontakt merken, wie besonders das Essen hier ist.

Das «Meiers Come Inn» ist nicht ganz einfach zu finden, doch das ist weiter kein Problem, aber einen Tisch zu bekommen, könnte allenfalls eines sein. Wir kennen kaum ein zweites Lokal, das sich über einen ähnlichen grossen Zuspruch freuen darf.

Wir sitzen unter wolkigen Lampen von Frank O. Gehry («Cloud») an feinen Holztischen mit braunen Läufern und braunen in einem Holzring steckenden Servietten, die mit einer Orchidee geschmückt sind. Im Blickfeld ein in der Wand integrierter Weinschrank. Wird es in den meisten asiatischen Restaurants beim Thema Wein ein bisschen schwierig, bietet die Karte hier eine lockere Auswahl an ausgesuchten Weinen, so dass man leicht fündig wird. Uns wird ein Phélan Ségur 2010 in hohe, elegante Gläser eingeschenkt (Fr. 99.–), ein komplexer Bordeaux, der mit den Speisen gut mithalten kann.

Neben der eigentlichen Karte wird ein spezielles Blatt mit aktuellen Gerichten gereicht, mit zwei Vorspeisen und vier Hauptspeisen zusätzlich. Von dort schafft es die ganz gebratene, tranchierte Ente an roter Thai-Curry-Sauce (Gaeng Phed Ped Yang) an unserem Tisch bereits in die engere Wahl. Alle Gerichte werden im «Meiers Come Inn» frisch zubereitet, was auch im Hinblick auf das Servicetempo sehr angenehm ist. Man soll sich hier Zeit lassen für die kurz gekochten oder gebratenen Fisch-, Meeresfrüchte- oder Fleischgerichte und die vielfältigen Currysaucen. Mit Pfefferschoten ist die Schärfe der Gerichte gekennzeichnet (mild, mittelscharf, thailändisch scharf für Kenner) und Hausspezialitäten sind mit einem kleinen Elefanten versehen. Wie etwa die gemischte Vorspeisenplatte (Khong Wang Ruam Ros) mit fünf kleinen Thai-Gerichten, darunter fleischlose Frühlingsröllchen und Satay-Spiesschen, Tartelettes mit Thunfischsalat und gebackene Crevetten in Toastbröckeln (ab 2 Personen, Fr. 23.– pro Person). Wir bekommen einen ersten Eindruck der ausgezeichneten Küche mit dem pikanten, sehr empfehlenswerten Papaya-Salat (Som Tam Gai Yang), mit fein geschnittener grüner Papaya, etwas Nüssen und Chili, Limetten und wenig Knoblauch (Fr. 20.–); mit marinierten, grillierten Stücken vom Poulet liesse sich der Salat noch etwas anreichern (plus Fr. 5.–). Bei den Hauptgerichten wird zwischen Currys, Wok Dishes, Sweet & Sour Dishes, Vegetarian Dishes und Rice Noodle Dishes unterschieden. Bei den mit Jasminreis servierten Currys wählt man die Pasten (grün, rot, gelb, Panaeng) und die Hauptzutaten aus (Rindshuft, Rindsfilet, Pouletbrust, Tagesfisch usw.). Unsere Augen und Nasen werden von drei in

die Mitte des Tisches auf Wärmeplatten gestellten Gerichten verführt. In weissen Schüsseln, hübsch und bunt, mit Löffeln zum Selberschöpfen. Erst jetzt fällt uns auf, dass im «Meiers Come Inn» mit Messer und Gabel gegessen wird und nicht, wie in vielen Thai-Restaurants sonst üblich, mit Löffel und Gabel.

Aus dem Wok kommen gebratene Pilze mit Pouletbrust (Phad Bai Krapao) an dunkler Sauce mit Bambusstreifen, Thai-Basilikum, Chili und Trauben von grünen Pfefferkörnern (Fr. 33.–) – das bunteste und schärfste Gericht des Abends, da tut eine Gabel mehr Reis gut. Das Curry mit Rindshuft an roter Paste (Gaeng Ped) und kräftig-sämiger Sauce mit Thai-Auberginen, Basilikum, Kaffirlimettenblättern, Chili und Kokosmilch zählt zu unseren Favoriten (Fr. 37.–), doch an diesem Abend finden sich am meisten lobende Worte für die bereits erwähnte, fein tranchierte, gebratene Ente an gleicher Sauce, angereichert mit Trauben, Ananasstücken und Lychees (Fr. 38.–). Sich nicht nur von dem leiten zu lassen, was man kennt, lohnt sich hier. *wm*

Kaffeestrasse 6c, 8180 Bülach  
Fon 044 860 23 83  
www.come-inn.ch  
di-sa 11.30–14.30 & 18–23 Uhr  
(Küche bis 21.30 Uhr),  
mo & so geschlossen  
sowie 22. Juli bis 13. August  
HG Fr. 32–40

**h m** (Buffet) **t v**

**Thai-Küche – exotisch, scharf, raffiniert: Rang 1**

## Dübendorf

### Saal (im Hotel Bahnhof)

**Was für ein wunderbarer Ort!**

Die Geschichte des Hotels «Bahnhof» reicht bis ins Jahr 1924 zurück. In jener Zeit war in Dübendorf der Zürcher Flughafen, und der Ort war vielen prominenten Gästen, wie etwa Winston Churchill, ein Begriff. Heute besteht die Absicht, 250 Millionen Franken in den Ausbau des inzwischen vom Militär genutzten Flugplatzes zu investieren und ihn dereinst als Business-Airport zu nutzen.

Die Zukunft im «Bahnhof» begann im Jahr 1995. Mit Adriano Bebié, der noch heute der Eigentümer ist. Er baute das traditionsreiche Haus zu einem zeitgemässen, urbanen Zentrum aus. Samt lauschigem Sommergarten und mit gepflegtem Speiserestaurant im

früheren Theatersaal im ersten Stock. Dort, im «Saal» (zauberhafter Jugendstil!), haben wir abends einen Tisch reserviert. Einen von vielen weiss eingedeckten Tischen, die sich bei Bedarf schnell zusammenschieben lassen. Gleichwohl bleibt Platz für eine einladende Lounge, die aus alten Polstermöbeln, wild zusammengewürfelt, besteht, und für eine hölzerne Bar, an der wir einen Aperitif trinken. Auf Anraten der freundlichen und sachkundigen Gastgeberin ein Glas Sauvignon blanc namens Rohstoff von Hannes Reeh aus dem Burgenland (Fr. 8.50/dl). Der schmeckt uns so gut, dass wir uns am Tisch noch ein weiteres Glas nachschenken lassen. In der gut bestückten Weinkarte – es dominieren Gewächse aus Italien und Spanien (Les Terrasses, Priorat, Fr. 79.–) – könnte man von den attraktiven Weinen, die offen angeboten werden, den Aalto wählen (Fr. 13.–/dl).

Ebenso verlockend zeigt sich die Speisekarte mit Suppen und Salaten, schönen Vorspeisen (Thunfisch-Sashimi, lauwarmer Pulpo-Salat), «Saal»-Klassikern und Fisch. Nach einem kleinen Stück rassischer Pizza, das Amuse-Bouche, lassen wir uns das ausnehmend gute Rinds-Carpaccio mit Parmesansplittern schmecken. Fast noch besser dünken uns die Calamaretti, im feinen Teig knusprig frittiert und von einer feinen Zitronen-Mayonnaise begleitet (Fr. 22.–). Stolz wird uns danach die ganze Seezunge vom Grill (Fr. 49.–) präsentiert, die in der Folge am Tisch fachgerecht filetiert und ganz klassisch mit Spinat und Reis serviert wird. Der stattliche Fisch ist perfekt gegart, auf die Sekunde genau, ein Gedicht. Das Entrecôte «Café de Paris» – wir schätzen, es sei ganze fünf Zentimeter dick – wird in der gewünschten Garstufe (saignant) serviert. Prima schmeckt uns die zerlaufende Kräuterbutter. An ein Dessert ist danach nicht mehr zu denken. Aber wir bleiben noch, trinken Espresso, um für ein weiteres Weilchen die angenehme Candlelight-Stimmung im «Saal» zu geniessen. Was für ein wunderbarer Ort! *hjk*

Bahnhofstrasse 64, 8600 Dübendorf  
Fon 044 822 02 82  
www.saal.ch  
mo-sa 18–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
mittags & so geschlossen  
sowie über Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 16.50–56

**h t v**

**Genuss pur auf dem Lande: Rang 12**



Saal (im Hotel Bahnhof), Dübendorf

## Effretikon

### Bahnhöfli

«Da Edi»

Es sind nicht die allerersten Adressen für Feinschmecker: Bahnhofrestaurants. Wenn es auch andere Beispiele gibt, von weltbekannten, von besternten. Das «Restaurant Pizzeria Bahnhöfli» in Effretikon gehört zur Kategorie «unscheinbar», zumindest von aussen – einfach ein weiteres italienisches Restaurant, das auf Pizza setzt. Doch wer achtlos am «Da Edi» – so könnte sich das «Bahnhöfli» auch nennen – vorbeigeht, wird einen kleinen, wunderbaren Abstecher nach Italien verpassen. Edilberto Vetrare, Koch und Wirt in Personalunion, führt sein Ristorante sehr persönlich. Der Service ist unaufgeregt angenehm. Das Rind stammt von der edlen Piemonter Rasse Fassona und reift luftgetrocknet am Knochen im Fleischschrank. Die Pasta ist durchs Band hausgemacht. Und dass der Wein hier nicht die zweite Geige spielt, zeigt schon der Tisch beim Buffet, dessen Tafel aus Teilen von Weinkisten gezimmert ist, und die Geburtstagsgesellschaft im Gärtchen hinter dem Haus, die sich den Rotwein aus

einer mächtigen Doppelmagnumflasche einschenken lässt.

Pizza gibt es in 16 Varianten; sie wird nach neapolitanischem Rezept mit hausgemachter Tomatensauce und italienischem Fior di latte zubereitet. Die feine Tomatensauce bekommen wir zu den Taglierini «fatta da Edi», die zwar nicht auf der Karte stehen, uns aber empfohlen worden sind, weil wir bei der Wahl des Pasta-Gangs unschlüssig waren. Im Sommer legt der Chef eine zusätzliche Karte auf. Mit 24 Monate gereiftem Parmaschinken mit Melone, mit Vitello tonnato oder mit Fleisch vom Grill, Rind und Kalb, Poulet und italienischer Wurst, gemischt auf einem Teller. Wir widmen uns der eigentlichen Karte, sehen bei Le carni viel Kalb, Scaloppine auf verschiedene Arten, al limone, ai funghi porcini. Ein Kalbskotelett und ein Kalbspaillard (Finissima di vitello) oder Fegato alla veneziana. Wir trinken nach einem Aperitivo, weissem Grillo aus Sizilien, nun einen roten Tassinai (Castello del Terriccio) aus der Toskana, der bestens zu unserem Fleisch passt: Costata (Rib-Eye) vom Fassona-Rind (nur zu zweit, Fr. 50.– pro Person), auf einer grossen Platte serviert, ein gewaltiges Stück Fleisch, bereits in Tranchen geschnit-