

2019
2020

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Die interessantesten neuen Fleischtempel in Zürich
Wo Japans Kochkunst auf hohem Niveau zelebriert wird
Was die Zürcher Sterne-Köche auf die Teller zaubern
Innovative Trendsetter und traditionsreiche Institutionen
Die besten Italiener, ob edel oder unkompliziert
Geniessen direkt am Wasser oder mit schöner Aussicht
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

250
RESTAURANTS NEU
GETESTET



Bonstetten

Löwen

Alles neu macht der Mai

Eine Beiz, wie sie Bonstetten mit dem denkmalgeschützten «Löwen» hat, wünscht sich jede Ortschaft. Das Restaurant im Dorfkern, im Mai 2019 neu übernommen, legt Wert auf eine gepflegte, marktfrische Küche (Tomas Kovacs). Der weinbegeisterte Gastgeber (Jörg Waldthaler) ist Garant, dass sich im Keller jederzeit ein paar feine Trouvaillen finden lassen. Zudem liegt der Service in besten Händen (Katja Dähne), so dass sich jeder Gast willkommen und wohl fühlt. Der «Löwen», was man spätestens beim Begleichen der Rechnung bemerkt, ist der Schwesterbetrieb der «Wirtschaft zur Au» in Zürich: Das beigelegte Kärtchen, beidseitig bedruckt, liefert die nötigen Angaben zu beiden Betrieben.

Auf dem «Löwen»-Tischset leuchtet eine weisse, grosse Serviette mit dem Besteck. Wasser wird gebracht und unsere Vorspeise, die wir uns teilen. Bruschette mit Grillgemüse (Fr. 10.50) im runden roten Teller: vier Stück getoastetes Brot, rot belegt dank Rändern, gemischt mit Aubergine und Peperoni, verziert mit Sprossen. Ein feiner Appetitanreger. Jede Menge Schweizer Preziosen lassen die Weinkarte glänzen, Fidler von Georg Fromm, Humagne Antica der Domaine Cornulus oder Grain Noir von Marie-Thérèse Chappaz. Dann grosse Namen aus Italien wie Saffredi oder Sammarco. Erstaunlicherweise sind auch sieben ungarische Weine gelistet, die von neugierigen Weinliebhabern offenbar gerne bestellt werden, wie uns gesagt wird, weil das Verhältnis von Preis und Genuss absolut erstaunlich sei. Uns wird der Spitzenwein von Peter Wegelins Scadenagut in Malans dekantiert, ein feiner wie rarer Scadena 2013 (Fr. 104.-), der alles andere als überteuert ist – seinerzeit hatte er ab Weingut 52 Franken gekostet.

Die Speisekarte benennt fünf vegane und vegetarische Gerichte separat, bietet gebratenen Chinakohl mit Hummus und Gemüse an oder grünen und weissen Spargel mit Kartoffeln und Veganaise. Rindspastrami mit Spargelsalat (Fr. 17.50) und Rindstatar mit Eigelb und Toast (Fr. 21.50) locken bei den Vorspeisen. Grillierter Pulpo mit Gemüse und Chili-Mayonnaise (Fr. 36.50) sowie Egliknusperli mit Hausmayon-

naise (Fr. 35.-) bei den Hauptspeisen. Selbstverständlich ist ein Kalbsgeschnetzeltes (Fr. 36.50) zu haben, und der Burger wird im «Löwen» auf einem Nussbröche serviert mit Coleslaw und Hummus (Fr. 26.-). Die ganze Forelle, dank Butterfly-Schnitt entgrätet, ist von reichlich Röstzwiebeln, Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Mandelstiften und Kräutern bedeckt, dazwischen leuchten violette und rosa Blüten – ein wunderbares heisses Gericht, das separat von feinem Spinat begleitet ist (Fr. 34.50). Eine Spezialitätenwurst (von DasPure) gehört zum Standard der «Löwen»-Karte, an diesem Abend ist es eine, das heisst, es sind zwei herrliche Kabis-Kumin-Würste an kräftiger Bratensauce, dazu haben wir passenderweise Spätzli bestellt.

Im «Löwen» sind Desserts ein Muss. Wir bekommen ein strammes Stück eines feuchten Mohnkuchens mit Puderzucker, auf dem ein mit Physalis-Frucht verziertes, rundes Schokoladeneis ruht (Fr. 12.-) – ein perfekter Abschluss in einer sehr empfehlenswerten Wirtschaft hinter dem Uetliberg. *wm*

Dorfstrasse 41, 8906 Bonstetten
Fon 044 700 01 64

www.loewen-bonstetten.ch
di-fr 9-14 & 17.45-23, sa 11.30-23 Uhr
(Küche 11.30-13.30 & 18-21.30 Uhr),
mo & so geschlossen sowie 22.
bis 29. Dezember
HG Fr. 26-48

h m t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 11

Bülach

Meiers Come Inn

Thai traditionell

Bülach ist vielleicht ein ganz passender Ort für ein Thai-Restaurant. Immerhin liegt es ziemlich direkt neben dem Flughafen, wo die vielen speziellen Zutaten der Küche eingeflogen werden. Dass Bülach über eine Kaffeestrasse verfügt, ist vielleicht weniger offensichtlich, kommt aber daher, dass hier ein erfolgreiches Kaffeeunternehmen domiziliert ist. Dieses scheint auch die Architekten der ansprechend modernen Überbauung inspiriert zu haben, die in kaffeebraunen Holztönen gehalten ist. Quasi im Eingangstor zur Siedlung ist seit einigen Jahren «Meiers Come Inn» untergebracht. Die Einrichtung ist ebenfalls sehr gelungen, modern, aber angenehm. Man muss allerdings etwas suchen, bis man hierher vorge-



Meiers Come Inn, Bülach

drungen ist. Zufällig vorbeikommende Gäste wird es kaum geben. Aber das «Come Inn» braucht auch keine Zufalls-gäste. Hier wird auf sehr hohem Niveau gekocht und man hat sich über viele Jahre einen Ruf erarbeitet und entsprechend Stammgäste gesammelt. Viele sehen es als das beste thailändische Restaurant im Grossraum Zürich an. Gekocht wird aber traditionell. Ab und zu gibt es einen feinen experimentellen Ausflug, zum Beispiel mit einer Bärlauchmousse mit Lachs, die uns als Überraschung gereicht wird. Zum Zuge kommen jedoch vor allem die Klassiker der Thai-Küche. Es lohnt sich auf jeden Fall, den gemischten Vorspeisenteller zu nehmen. Die Satay-Poulet-Spiesschen werden mit der obligaten, nicht allzu scharfen Erdnussauce und einem äusserst feinen Gurkensalat gereicht, ebenso klassisch die feinen Gemüse-Frühlingsrollen. Die gebackenen Crevetten sind perfekt kross und lassen sich in eine ebenfalls hervorragende Ingwer-Pflaumen-Sauce tauchen. Eigen interpretiert sind die Krathong Thong, wörtlich «goldene Schalen», also kleine Teigkörnchen, die oft mit Schweins- oder sonstigem Fleisch gefüllt werden, hier aber mit Thunfisch. Dieser wird mit Limettensaft

mariniert und dann mit Zitronengras, Limettenblättern, Chili und Schalotten ergänzt. Damit die feinen Körbchen nicht matschig werden, darf man das Füllen am Tisch selber vornehmen. Natürlich fehlt auf der Karte die Tom-Kha-Suppe nicht, die wie üblich mit Poulet oder Crevetten gewählt werden kann, eine der wunderbarsten Erzeugnisse der Thai-Küche.

Die Curry-Auswahl präsentiert sich in der bekannten Farbpalette Grün, Rot, Gelb. Im Unterschied zu indischen Currys werden die thailändischen Varianten normalerweise mit Kokosmilch zubereitet, was ihnen eine angenehm sämige Konsistenz gibt. Als Hauspezialität empfiehlt sich hier das Panang-Curry, das üblicherweise mit Erdnüssen serviert wird und hier zusätzlich noch Trauben zugegeben bekommt. Eine weitere Grundnahrung in Thailand sind die Wok-Gerichte. Sehr empfehlenswert ist die Variante mit dem komplizierten Namen Phad Nam Prik Prow. Wie bei vielen Gerichten kann man aus verschiedenen Varianten wählen, hier Poulet, Rindsfilet, Riesencrevetten oder Tagesfisch. Wichtig ist bei diesem Gericht aber vor allem die Chili-Paste, also die Nam Prik Pao mit Soyabohnenöl, die unterschiedlich ergänzt werden kann,



Saal (im Hotel Bahnhof), Dübendorf

zum Beispiel mit Fischsauce oder wie hier mit Kokosmilch und Limettensaft. Schärfemässig ist die Küche hier eher zurückhaltend, was sicherlich zum Erfolg beiträgt. Auf Verlangen legt aber die Küche gern einen Zacken zu oder reduziert auf Wunsch.

Ausnahmsweise für ein asiatisches Restaurant möchten wir auch die Weinkarte kurz erwähnen, die gut auf die Speisen abgestimmt ist und sehr fair kalkuliertes anbietet. Oder Sie gönnen sich, wie in Thailand üblicher, ein kaltes Singha-Bier. Die junge Bedienung serviert Ihnen dies wie alles andere mit einem sympathischen Lächeln.

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 11. August
HG Fr. 28-49.50

h m (Buffet) **t v**

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

Zum Goldenen Kopf

**Wiener Tafelspitz und
Kaiserschmarren**

Der «Goldene Kopf» ist eines der Wahrzeichen der Bülacher Altstadt. Seit über

200 Jahren gibt es in diesem Prachtsbau einen Gasthof, und es wäre schon fast überraschend, wenn man nicht lesen dürfte, dass 1797 auch Goethe hier abgestiegen ist.

Heute ist der «Goldene Kopf» das gastronomische Zentrum von Bülach und vielleicht des ganzen Unterlands. Die Zimmer sind neu renoviert, das Restaurant brummt und befriedigt die kulinarischen Bedürfnisse breiter Kreise der Bevölkerung. Im Restaurant bieten seit über zehn Jahren Leo und Yolanda Urschinger eine äusserst sorgfältige, gepflegte bürgerliche Küche mit österreichischem Akzent. Jedes Gericht ist frisch zubereitet, schön angerichtet und schmeckt ausgezeichnet. Saisonale Akzente, wie Spargeln im Frühjahr oder Wild im Herbst, vertiefen das Angebot. Das beginnt schon mit dem bunten Blattsalat, der auch Salatmuffel dazu bringt, kräftig zuzulangen (Fr. 9.-). Suppen spielen ebenfalls eine beträchtliche Rolle, allen voran die Fritatensuppe, eine kräftige Rindsbouillon mit Flädli (Fr. 9.-). Zu den beliebtesten Vorspeisen gehört das Rindstatar mit Salatherzen und Rührei, serviert mit Kürbiskernöl (Fr. 36.-), aber auch die Käseravioli mit Salbeibutter und Tomatensauce in kleiner oder grosser

Portion brauchen keinen Vergleich mit erstklassigen italienischen Restaurants zu scheuen (Fr. 25.-/29.-). Die österreichischen Spezialitäten laufen aber allen anderen Gerichten den Rang ab: Wiener Tafelspitz, Kalbsrahmgulasch, Kalbsleber nach Tiroler Art oder das unschlagbare Wienerschnitzel sind die Renner. Eine ganze Reihe von Beilagen stehen zur Verfügung, um die Schnitzel mit Preiselbeeren, Gemüse und beispielsweise Erdäpfelsalat zu begleiten. Unser Favorit ist der Wiener Tafelspitz mit Rahmwirsing, Rösterdäpfeln und Apfelkren (Fr. 37.-). Man muss sich in der Region Zürich ziemlich bewegen, um den Tafelspitz in gleicher Qualität zu finden. Wenn Leo Urschinger seiner österreichischen Seele schon Ausgang gönnt, dann gehört natürlich auch der Kaiserschmarren mit Zwetschenkompott auf den Tisch (Fr. 15.-). Aber auch die übrigen Desserts, vor allem die lauwarme Valrhona-Schokoladen-Tarte mit Vanilleeis, sind herzerwärmend (Fr. 15.-). Für den kleinen Hunger gibt es eine grosse Auswahl an Flammkuchen. Vor allem im Sommer erfreuen sie sich grosser Beliebtheit. In der warmen Jahreszeit hat man übrigens die Gelegenheit, die Spezialitäten des Hauses auf einer kleinen Terrasse mitten in der Altstadt von Bülach zu geniessen. Der Kampf um diese Plätze kann allerdings recht intensiv sein.

Der «Goldene Kopf» verfügt selbstverständlich über eine grosse Weinkarte. Auch darauf ist Österreich mit seinem Winzern ausgezeichnet vertreten. In einer kleinen separaten Weinstube lassen sich diese Gewächse besonders gut degustieren. Darin ist auch für die Zigarrenraucher mit einem schönen Angebot gesorgt.

Für uns ist der «Goldene Kopf» das Musterbeispiel eines traditionellen, äusserst gepflegten Kleinstadt-Gasthofs, der für jeden etwas bereithält. Dass er zudem noch, mit Ausnahme von ein paar Weihnachtstagen, täglich geöffnet ist, macht ihn erst recht zum Mittelpunkt des kulinarischen Lebens der Stadt Bülach.

Marktgasse 9, 8180 Bülach
Fon 044 872 46 46
www.zum-goldenen-kopf.ch
mo-so 7-24 Uhr (Küche 11.30-14 &
18-22, so bis 21 Uhr, dazwischen
und bis 23 Uhr kleine Karte),
24. bis 29. Dezember geschlossen
HG Fr. 19-55

h m s t v

Gut und bürgerlich: Rang 1

Dübendorf

Saal (im Hotel Bahnhof)

Applaus

Adriano Bebié ist ein sportlicher Typ, braun gebrannt vom Biken. Ein zufriedener, erfolgreicher Wirt, der für sein prächtiges Restaurant im ersten Stock des «Bahnhofs» im früheren Theatersaal, zu Recht viel Applaus bekommt. Bebié weiss, was gefällt. Das von ihm geschaffene Ambiente im «Saal» trifft exakt den Geschmack seines Publikums. Perfekt die Einrichtung, aber nicht zu perfekt. Man sitzt an weiss eingedeckten Tischen, kann an der langen Bar einen Drink bestellen oder auf leicht angejhrten Sofas und Chaiselongues Platz nehmen. Speisen liesse sich auch auf der früheren Bühne oder am anderen Ende des grossen Saals im ebenfalls leicht erhöhten Erker, ganz allein zu zweit an einem kleinen runden Tisch.

Sehr stimmig ist das von Adriano Bebié komponierte kulinarische Programm. Darin finden sich «Saal»-Klassiker wie das Bison-Filet an einer Jack-Daniel's-Whiskey-Sauce (Fr. 59.-) oder ein Hackbraten, hausgemacht selbstverständlich, an Marsalasaucen mit frischem Kartoffelstock (Fr. 32.50). Weiter ein Kalbkotelett mit Steinpilzen und Risotto oder Kalbsleberli mit Rösti. Pasta wäre möglich, auch als Hauptgang: Steinpilzravioli, Orecchiette mit Salsiccia, Broccoli und kleinen Tomaten oder Penne nicotera mit Streifen von der Pouletbrust, Curry und Spinat.

Wir trinken vom empfohlenen Rohstoff, einem Weisswein aus dem Burgenland von Hannes Reeh (Fr. 8.50/dl). Bemerken, dass bei den Roten auch der spanische Spitzenwein Aalto offen ausgeschenkt wird. Überhaupt darf sich die Weinkarte mit feiner Auswahl an Italienern und Spaniern sehen lassen. Wer sich von Adriano Bebié beraten lässt, erfährt zudem, das im Keller noch ein paar reife Bordeaux aus den 1990er Jahren auf Weinliebhaber warten. Wir entscheiden uns schliesslich für einen «französischen» Wein aus dem italienischen Bolgheri, den Grattamacco 2015 (Fr. 98.-), einen Blend aus den Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot sowie etwas Sangiovese. Wer die Marktpreise ein bisschen kennt, weiss – geschenkt. Uns steht der Sinn nach Fisch (wird von Bianchi geliefert). Die Filets von der Seezunge vom Grill auf Rucola sind von fünf