

**2017
2018**

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser im Quartier und auf dem Land
Wo genauso gut gekocht wird wie in Italien
Asiatische und orientalische Spezialitäten entdecken
Was die grossen Küchen für Gourmets auftischen
Einkehren direkt am Wasser oder im Grünen
Was die spannendsten Trendsetter Neues zu bieten haben
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

**195
RESTAURANTS NEU
GETESTET**





Wunderbrunnen, Opfikon (Seite 215)

ausserhalb der Stadt. Beliebt bei den Stammgästen für seine sorgfältig zubereiteten Gerichte, die ein ziemlich breites Publikum anzusprechen vermögen. Wir entscheiden uns, für einmal, nicht für den Kalbfleischhackbraten mit Kartoffelstock, auch nicht für die von Hand geschnittene Kalbsleber mit knuspriger Rösti. Hängen nur einen Moment lang am Gedanken, die täglich frisch aus Flaach kommenden Spargeln zu bestellen. Erst trinken wir ein Glas vom knackigen Sauvignon blanc von Nadine Saxer aus Neftenbach (Fr. 52.–) und werfen einen zweiten Blick in die Speisekarte. Mit einer kleinen «Chalberei», einem Trio von Cordon bleu, Kalbskopfbäckli und Hackbraten in angemessener, kleiner Portion versucht Hansruedi Nef seine Gäste zu verführen – schliesslich bezeichnet er sein Cordon bleu als «das beste der Alpennordseite». Uns steht der Sinn nach Fisch. Vorab gönnen wir uns eine auf Glas hübsch präsentierte Variation von der Entenleber, die Foie gras gebraten, als Crème brûlée und als Parfait mit Apfel-Vanille-Chutney und gewürfeltem Brioche am Holzspieß (Fr. 34.–), und eine Tomaten-«Rose», präsentiert wie ein kleines Tatar, aber aus geschnittenen Tomaten, mit Büffel-Mozarella-Scheiben und ein paar Blättern Basilikum. Die

kleine Seezunge, schön dunkel gebraten, wird für uns filetiert und mit etwas gedrehtem Wurzelspinat serviert, à part kleine Kartoffelwürfelchen (Fr. 36.–). Schmeckt sehr gut, wie die zwei nebeneinander gelegten Tranchen von der Alpenlachsforelle mit Beigemüse. Ein Gärtchen hats übrigens auch. Dort feiern zwei Brüder mit schönen Weinen gerade Geburtstag. Wir sitzen gerne drinnen, unter einem der Bilder des Bündner Malers Robert Indermaur. **wm**

Gerbegasse 6, 8302 Kloten
Fon 044 814 26 52
www.rias.ch
mo-fr 11-14.30 & 17.30-23 Uhr
(Küche 11.30-13.30 & 18-21.30 Uhr),
sa & so geschlossen sowie 15. Juli bis 6.
August und 23. Dezember bis 10. Januar
HG Fr. 31-58, Menü ab Fr. 98

h m t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 8

Nänikon

Löwen

Volles Haus

Einen Parkplatz vor dem Haus zu bekommen, ist in anderen Landrestaurants kein Problem. Vor dem «Löwen» in Nänikon aber war alles wohlgefüllt, also kurvten wir ein wenig durchs Dorf und parkierten

dann vor dem örtlichen Volg. Illegal, wie uns schnell bewusst wurde, wie wir es aber als Notfallmassnahme zu verstehen bitten. Was soll man denn machen, wenn der Appetit alle Grenzen sprengt und man den reservierten Tisch nicht verfallen lassen will?

Insgesheim glauben wir, dass alle Verständnis aufbringen für unsere Situation und ausserdem genau wissen, was sie in Nänikon an ihrem «Löwen» haben. Eines der angenehmsten, unkompliziertesten und gleichzeitig engagiertesten Restaurants der Region nämlich. Stephan Stalder kocht hier auf eine ebenso akribische wie produktbewusste Weise, und Gattin Carmen ist das, was Franzosen «aux petits soins» nennen, sie schaut auf alles. Sogar die Tochter hat diese Form der Freundlichkeit verinnerlicht, sah uns, grüsste freundlich. Logisch, dass es voll ist im «Löwen», auch mittags. Der Business Lunch hat ein grossartiges Preis-Genuss-Verhältnis, das abends (Dienstag bis Donnerstag) servierte «Petit Gourmand» ist ebenso spannend wie günstig, auch à la carte lohnt sich der Ausflug.

Wir bekamen jedenfalls ein zweiteiliges Amuse-Bouche, herrliches Brot (mit Oliven!), Champagner eines exzellenten Erzeugers, am Tisch eingeschenkt. Eine Kombination aus Kaninchen aus dem Räucherofen, den besten Erbsen, die wir uns vorstellen können, Wachtel und Gartenkräutern nahte als Vorspeise. Auf Wunsch erklärt die Chefin, woher die Zutaten stammen, und sollte jemand eine Reklamation haben – am Nachbartisch beklagte ein Kunde das seiner Meinung nach nicht ausreichend gegarte Fleisch –, wird dem echten oder vermeintlichen Mangel schnell abgeholfen. Den Wein offeriere man als Ausgleich fürs Missgeschick, sagte die Patronne am Schluss. Bei uns gab es nichts zu reklamieren, von Missgeschicken konnte keine Rede sein. Stattdessen: Ochschwanzravioli mit Ananastomate, Lorbeer und Knochenmark – ein Pastagericht, das 95 von 100 italienischen Restaurants den Neid ins Gesicht treiben würde. Küchenchef Stalder bietet als Hauptgang vielleicht ein Alpstein-Chicken-Satay mit Aprikosen, Cashewnüssen und schwarzem Sesam an, den Maibockrücken mit Thai-Mango, Spinat und Wasabi-Risotto oder Oberländer Porcoprimo-Filet samt Schmorbacke, Kartoffelmousseline und Bauernspeck. Unser leinengefangener schottischer Steinbutt hätte nicht besser gegart sein können, Morcheln im Kataifi-Teigmantel (hauchdünne Fäden, typisch nordafrika-

nisch), Mönchsbart, Kirschtomaten und Frühlingkartoffeln (als Stock und als winzige gegarte Kartoffeln) rechtfertigen für sich allein jede Parkverbotsübertretung.

Dass es hier gute Weine hat, ist klar. Dass man so auf den Punkt balancierte Desserts anbietet, keineswegs. Erst ein Granité von Fenchel mit Cavailon-Melone, dann Aprikosen mit Karamellglace, Bienenpollen-Honig-Tuiles und Holunderblüten-Sabayon. Von den feinen Mignardises zum Kaffee wollen wir gar nicht lange reden. Lieber sagen wir, dass unser Wagen noch da war, dass keine Verzeigung erfolgte und dass wir auch eine Busse in Kauf genommen hätten, um im «Löwen» zu speisen. **wf**

Zürichstrasse 47, 8606 Nänikon-Uster
Fon 044 942 33 55
www.loewen-naenikon.ch
di-fr 11.30-14.30 & 18.30-23,
sa 18.30-23 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr),
mo, sa-mittag & so geschlossen sowie
22. Juli bis 7. August, 8. bis 23. Oktober
und Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 48-58
(Menü Petit Gourmand: di-do, Fr. 74)

h m t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 4

Oberstammheim

Gasthof zum Hirschen

Vaut le voyage

Es braucht einen gewissen geografischen Optimismus, um Oberstammheim zur Umgebung von Zürich zu zählen. Es braucht hingegen keinerlei Überwindung, den Lesern die Reise nach Oberstammheim, die Besichtigung des geschützten Ortsbilds mit den wunderbaren Riegelhäusern und das Essen im «Gasthof zum Hirschen» zu empfehlen. Was Fritz und Brigitte Wehrli hier an Erhaltung und Wiederherstellung eines ganzen Komplexes von schätzenswerten Bauten zustande gebracht haben, verdient uneingeschränkte Bewunderung. Dass es ihnen gleichzeitig gelungen ist, den alten «Gasthof zum Hirschen» in diesem abgelegenen Teil des Kantons Zürich zu einer zuverlässig empfehlenswerten gastronomischen Adresse zu machen, freut uns noch zusätzlich. Mit Petra und Mirco Schumacher haben sie nun auch ein erfolgreiches Wirtespaar gefunden. Es wird niemanden überraschen, dass ehrgeizige Wirtsleute in dieser Landwirtschaftsgegend hauptsächlich Spitzenprodukte aus der Region und dem eigenen Garten verwenden und dass sie

sich Mühe geben, dem Lauf der Jahreszeiten zu folgen. Das Ergebnis ist eine rustikal geprägte, aber mit hervorragendem Handwerk und grosser Sorgfalt dargereichte Küche. Würste spielen eine grosse Rolle (auch hausgemachter Schwartenmaggen), aber auch erstklassige Fleisch- und Gemüsegerichte.

Wir begannen mit einer Kardycrèmesuppe, die durch ihren artischockenartigen Geschmack und die feine Säure zu einem aussergewöhnlichen Auftakt wurde. Bis vor zehn Jahren wusste in der deutschen Schweiz kaum jemand, was Kardy sind. Einige Profis hatten davon gehört, dass es in der Genferseegegend ein Wintergemüse namens Cardon gibt, von dem die Genfer schwärmen. Im Stammertal gibt es nun aber Bauern, die auch hierzulande Kardy anbauen und damit die Gemüsepalette um ein attraktives Produkt erweitern. Die Suppen im «Hirschen» sind aber auch sonst herausragend. Die Bärlauchcrèmesuppe mit Zwiebelbrotnödel war gut und fiel durch den «kontrollierten» Bärlauchgeschmack angenehm auf.

Die Hauptgerichte sind alle sowohl in einer normalen wie auch in einer kleinen Portion erhältlich. Das ist vor allem am Mittag ein schöner Brauch. Die «Jersey»-Kalbshacktätschli auf Randen-Quark-Pizokels überzeugten sowohl durch das feingewürzte Fleisch wie auch die weiche und doch kompakte Konsistenz der Pizokels. Das Kalbsgeschnetzelte nach Zürcher Art kam mit der klassischen Champignon-Rahmsauce daher. Das Fleisch war zart, die Sauce kräftig und genau richtig in der Bindung. Das war zwar gut, aber das nächste Mal werden wir die Wildschweinbratwurst oder den heissen Bauernschüblig von der Metzgerei Frei wählen.

Auf der Weinkarte finden sich viele Weine aus dem Zürcher Weinland. Die Familie Glesti in Stammheim produziert unter anderem einen eigenen Schaumwein, dem wir mit grossem Vergnügen zusprachen. Aber auch die rote Cuveé aus Pinot noir, Cabernet und Malbec erwies sich als erfreuliche Überraschung. *pw*

Steigstrasse 4, 8477 Oberstammheim
Fon 052 745 11 24
www.hirschenstammheim.ch
mi-sa 9-23, so 9-21 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18-22,
so bis 20 Uhr), mo & di geschlossen
sowie 23. Juli bis 8. August, 24.
bis 30. Dezember und 19. Februar
bis 13. März
HG Fr. 18-54

h m s t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 7

Opfikon

Wunderbrunnen

Wein. Wein. Wein.

Ein schöner Zusatz, den die Betreiber für ihr Restaurant im alten Dorfkern von Opfikon gefunden haben: «Essen. Trinken. Verweilen.» Selbstverständlich kann man essen, trinken und verweilen im «Wunderbrunnen». Nur vermuten wir schwer, dass man diesen Zusatz bei einem morgendlichen Kaffee gefunden und abgesegnet hat. Und nicht beim Aperitif bei einem Riesling von J.J. Prüm, der Zeltlinger Sonnenuhr Spätlese 2011. Auch nicht bei einem Glas Chardonnay von Martha und Daniel Gantenbein aus Fläsch. Oder einem Schluck Pinot Unique von Martin Donatsch aus Malans. Dann wäre das wahrscheinlich anders herausgekommen. Besser? Vermutlich nicht. Gehört sich wohl nicht, würde es «Trinken. Trinken. Trinken» heissen. Mit einem ergänzenden «Verweilen». Oder: «Wein. Wein. Wein.» Jedenfalls sollte man den «Wunderbrunnen» ohne Auto aufsuchen. Mit den Parkplätzen ist es eh ein bisschen kompliziert. Und dann eben: Wein. Wein. Wein.

Der Weinsammler und lokale Unternehmer Roger Hirzel hat in Opfikon ein Paradies für Weinliebhaber geschaffen. Wir haben uns die Mühe gemacht, die Zahl an offen ausgeschenkt Weinen herauszufinden:

Es sind 137, wobei zu sagen ist, dass es von einzelnen Weinen diverse Jahrgänge gibt, die wir aber nicht mitgezählt haben. Wir können nicht von einem Drei-Gänger, Vier-Gänger oder Fünf-Gänger berichten, der hier in allerangenehmster Ambiente serviert wird («Sie sagen uns, was Sie nicht mögen, und wir bringen Sie auf den Geschmack»). Klar haben wir gegessen, sehr gut, aber wir wollten baldmöglichst in die Tiefen des Kellers abtauchen. Nochmals, muss man ehrlicherweise erwähnen: Die Flasche Rotwein hatten wir uns unten ausgesucht. Zu unseren Gerichten, dem Maissüppchen (mit Popcorn) und dem Fenchelsalat mit geräuchertem Forellenfilet (und Orangenvinaigrette) sowie den beiden Hauptgang-Klassikern: Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti (Fr. 43.50) und Rindshacktätschli mit Kartoffelpuffer (Fr. 35.-). Das Bierschweinkotelett von 400 Gramm mit Nudeln und Speck war uns etwas zu mächtig gewesen,



You (im Hotel Kameha Grand), Opfikon (Glattpark Zürich)

und nach Rindsfilet mit Trüffelrisotto und Gemüse war uns der Sinn nicht gestanden.

Im Weinkeller des Hauses, es sind natürlich zwei, zum einen ein klimatisierter und möblierter für Degustationen (mit ausgewählten, grossen Weinen) und im Raum daneben die raren Tropfen, kistenweise Bordeaux, auch von den ganz grossen Jahrgängen. Dort dringen wir zu den Rhône-Weinen vor und erfahren (haben wir richtig gehört?), dass es einen weiteren, nicht allzu weit entfernten Hirzel-Keller geben soll, in welchem mehrere 10 000 Flaschen lagern sollen. Nun gut. Wir wollen hier nun doch noch verraten, was wir getrunken haben: einen Côte Rôtie 2008 der Domaine Jamet in Ampuis für ... nein, das lassen wir lieber bleiben, aber es war ein fairer Preis. *wm*

Dorfstrasse 36, 8152 Opfikon
Fon 044 810 24 24
www.wunderbrunnen.ch
mo-fr 11.30-14 & 17-23.30,
sa 17-23.30 Uhr
(Küche 11.30-13.45 & 18-21.30 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
sowie 1. bis 15. Januar
HG Fr. 19.50-62

h m r t v

Trouvailles für Weinnasen: Rang 3

Opfikon (Glattpark Zürich)

You (im Hotel Kameha Grand)

Opfikon und die weite Welt

Ehrlich gesagt, wussten wir nicht, dass wir hier draussen Zürich schon verlassen hatten. Irgendwie schien uns Opfikon eine Verlängerung von Oerlikon zu sein. Also, 'tschuldigung, liebe Opfikoner für unser geografisches Unwissen. Später finden wir heraus, dass es eine Stadt mit fast 20 000 Einwohnern ist. Da ziemt es sich natürlich, ein eigenes Luxushotel zu haben und ein ebenso exklusives Restaurant. Frequentiert wird es allerdings eher von den weit angereisten Gästen, die die Nähe zum Flughafen schätzen. Es bietet entsprechend auch international, vor allem asiatisch inspirierte Küche an. Das Restaurant liegt etwas versteckt im ersten Stock. Die Einrichtung ist modern asiatisch, will heissen schlicht und elegant in der Möblierung und, als Kontrast, mit einer wunderschönen scherenschnittartigen Wanddekoration versehen, die schwarz vor rotem Hintergrund und den Fenstern entlang das Lokal märchenhaft verziert. Hut ab vor dem Opfikoner Design. Das Essen steht