

2014
2015

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Spannende Speisen aus Japan, Thailand, China, Korea, Vietnam
Wie man sich schnell und trotzdem gut verpflegen kann
Die aufregendsten und spektakulärsten Trendsetter
Was die besten Italiener und Spanier zu bieten haben

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

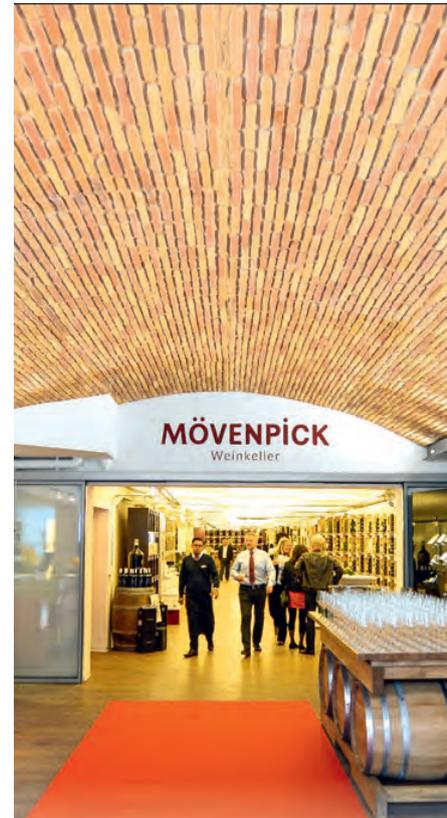
210
RESTAURANTS NEU
GETESTET





MÖVENPICK

Wein



Mehr als ein Weinkeller

Das bietet Ihnen Zürich-Enge:

- Kompetente und persönliche Beratung in Sachen Wein
- Wohlselektioniertes Sortiment an Qualitätsweinen aus aller Welt
- Weindegustation des aktuellen Angebotes
- Grosse Auswahl an Kleinflaschen und Grossformaten, Fachliteratur, Weinzubehör und Spirituosen
- Wein- und Geschenkversand in der ganzen Schweiz
- Rücknahmegarantie für alle bei uns gekauften Weine
- Wine & Dines im Weinkeller
- Parkplätze vor dem Weinkeller
- Kinderspielecke

Mövenpick Weinkeller Zürich-Enge

Seestrasse 160
8002 Zürich

044 201 12 77

weinkeller.jelmoli@moevenpick.com

Thalwil

Rebstock

Mistkratzerli

Kennen Sie ein Restaurant, in das Sie kurzfristig anrufen und nach einem freien Tisch fragen können? In dem Sie, haben Sie ein Plätzchen bekommen, freundlichst bedient werden und erst noch genau wissen, was Sie bestellen werden? Solche Restaurants sind wie ein guter Stammtisch. Der «Rebstock» in Thalwil ist ein solches Restaurant, das man gerne gleich um die Ecke hätte. Als Stammlokal. Mistkratzerli sind die Spezialität, frisch aus dem Ofen, zart und saftig zubereitet. Mit Knoblauch und Chilischoten, mit Zitronensauce oder mit einer Nuss-Kräuter-Kruste und wirklich knusprigen Pommes frites serviert (Fr. 35.80). Ab zwei Personen wird ums «Rebstock»-Mistkratzerli auch ein kleines Menü kreiert, mit Salat vorweg und Zanderfilet, Rindstatar oder Ravioli als zweiter Vorspeise (Fr. 52.50). Wir schauen in die Karte, möchten gerne mal was anderes probieren als beim letzten Besuch bestellt. Landen aber meistens beim frischen Kabissalat mit Speckwürfeln (Fr. 11.50) und beim lauwarmen Gemüsesalat (Fr. 16.50). Dem Cordon bleu «Diavolo», gefüllt mit Landrauschinken, Raclettekäse und Peperoncini (Fr. 43.50), dem Tatar (Fr. 19.50/30.50) oder dem Mistkratzerli.

Wir bestellen heute keinen Pinot noir von Martha und Daniel Gantenbein (2010, Fr. 135.-), sondern einen Roten aus Südfrankreich, den wir noch nie bestellt haben, den Gigondas 2011 von Tardieu-Laurent (Fr. 74.50). Dann von der Sommerkarte herrlich erfrischendes Ceviche (Crevetten, Limettensaft, Chili, rote Zwiebeln) und hausgemachte Hacktätschli vom Zimmerbergkalb (Fr. 30.50). Sowie ein schönes Rindstatar, scharf angebraten, innen saignant, an einer tadellosen Sauce von grünem Pfeffer (Fr. 48.50). Geschmeckt hats wie immer: einfach wunderbar. Und das Mistkratzerli? Nehmen wir beim nächsten Mal. **wm**

Dorfstrasse 18, 8800 Thalwil
Fon 044 720 05 08
www.rebstock-thalwil.ch
di-so 11.30-14 & 17.30-23 Uhr
(Küche 11.30-13.30 & 18-21 Uhr),
mo geschlossen sowie vom 14. Juli
bis 4. August und zwei Wochen
im Februar
HG Fr. 24.50-52.50

h m s t v

Gut und bürgerlich: Rang 4

wenigen Minuten. Auch nach dem Essen (und dem Wein). Bergseitig, wo die Küche frische Kräuter gesetzt hat, betritt man das gastliche Haus, seit Jahren ein bekanntes Ausflugsziel. Mit dem Umbau und dem Wirtewechsel stellen wir gleich fest, wurde hier ganz offensichtlich ein neues Kapitel aufgeschlagen.

Die Aussicht von der grosszügigen Terrasse ist berauschend. Man sieht den Pfannenstiel (gegenüber), die Halbinsel Au (rechts) und im See die sich kreuzenden Fährschiffe zwischen Meilen und Horgen. Regula Gurtner, sympathische Gastgeberin, fragt in breitem Berner Dialekt, ob man lieber an der Sonne oder vor ihr geschützt sitzen möchte. Im Frühling geniessen wir jeden einzelnen Sonnenstrahl. Erst mal zu einem Glas Burgenländer Chardonnay Unplugged von Hannes Reeh (Fr. 8.-/dl). Später, beim Blick in die Weinkarte, entdecken wir ein paar gute Schweizer Rotweine von guten Schweizer Winzern wie Gérald Besse (Wallis), Adriano Kaufmann (Tessin) oder Peter Wegelin (Bündner Herrschaft). Einen kleinen Bordeaux-Schatz könnte man auch heben: Domaine de Chevalier 2004 (Fr. 117.-).

Auf einer Schiefertafel wird «Kleines für Zwischendurch» empfohlen, ein Wurstkäsesalat oder ein Zvieriplättli mit Fleisch & Käse. Die eigentliche Speisekarte listet Gluschtiges wie Kalbsläberli mit Butterröschti (Fr. 31.-/35.-), Cordon bleu (Fr. 32.-), Lammnierstück an Portweinsauce (Fr. 45.-), Rindstatarwürfel an pikanter Sauce (Fr. 45.-) oder Äplermagronen mit Apfelmus (Fr. 27.-). Wir gehen die Sache etwas sachte an, weil wir uns nachher noch Ämitaler Meringues mit Erdbeeren und Vanilleglace und Rahm teilen möchten (Fr. 9.50/12.50). Bei den feinen Egliknusperli mit Tartaresauce verzichten wir auf die Pommes frites (Fr. 28.-). Und beim Rindstatar nehmen wir die kleinere Portion (Fr. 24.-/33.-), untersuchen aber das kleine Körbchen mit allerlei scharfenden Saucen: «Hula Girl» heisst die eine, «Hurtin' Habanero» eine andere. Für Tränen sorgen beide. **wm**

In der Weid 8, 8942 Oberrieden
Fon 044 721 00 20
www.frohe-aussicht-oberrieden.ch
mo-so 10-23 Uhr
(Küche 12-14 & 18-22.30 Uhr),
mo & di geschlossen sowie 27. September
bis 14. Oktober, 1. bis 6. Januar
und 16. Februar bis 3. März
HG Fr. 27-45

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 9

stand in einem Kiesgarten direkt an der Sihl. Hört an weiss aufgedeckten Tischen die Amseln zwitschern, und manchmal fliegt einem auch ein dicker Mistkäfer um die Ohren. Mittags gibts eine leicht reduzierte Speisekarte. Mit einem Pasta-Menü: Spaghetti Amatriciana mit Tomaten und Artischocken. Mit einem Wurstmenü: Tessiner Kalbs-Salsiccia vom Grill mit Pilzrisotto (je Fr. 23.-, mit Tagessalat). Mit einem Tagesmenü: Rindsgulasch Calvados mit Steinpilzen und Apfelstücklein, Linguine und Zucchini Gemüse (Fr. 27.50, mit Endivien-salat). Oder Spargeln aus Schlesien (Fr. 29.50, mit Butter oder Mayonnaise (Fr. 29.50). Saftiges vom Grill: Hereford-Rindsfilet, US-Rib-Eye-Steak, Kalbskotelett (Fr. 46.- bis Fr. 49.-). Auch mal in Butter mit Mandeln gebratene Eglifilets. Oder Madrider Kutteln.

Vom Holzkohlegrill kommt unser Entrecôte Café de Paris (Fr. 35.-). Perfekt die Kruste, schön dunkelrot der Anschnitt. Saftig geblieben das Fleisch, köstlich die warme Buttermischung darüber, wirklich zündhölzchendünn die heissen, guten Pommes frites. Dazu trinken wir aus der überraschend vielvältigen Weinkarte einen verführerischen Sangiovese, den Carbonaione von Vittorio Fiore Wein-gut Poggio Scalette in der Toskana (Fr. 89.-).

Das «Szenario» befindet sich auf dem Gelände einer ehemaligen Spinnerei. Auch abends steht, zumindest in den Sommermonaten, über dem Holzkohle-feuer grilliertes Fleisch im Mittelpunkt. Der Blick in die Karte zeigt auch, dass es das beliebte Gambastöpfli (gebratene Crevetten in Olivenöl mit Knobli und Peperoncini) nach wie vor gibt. **wm**

Spinnereistrasse 2
8135 Langnau am Albis
Fon 044 713 17 11
www.szenario-restaurant.ch
di-fr 11-14.30 & 17-24 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr),
so 11-23 Uhr (Küche 11.30-22 Uhr),
mo & sa geschlossen,
von Oktober bis April auch so-mittag
sowie über Weihachten/Neujahr
HG Fr. 26-55

h m r s t v

Ab ins Grüne: Rang 5

Oberrieden

Frohe Aussicht

Fröhliche Einkehr

Der «Aussicht» nähert man sich von unten oder von oben. Zu Fuss. Das tut ganz gut, die paar Schritte, die paar

h Hunde erlaubt

m Mittagsmenü

r Raum für Raucher

s Sonntag offen

t Terrasse/Garten

v vegetarische Gerichte