

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





AuGust

A

AuGust

Lyoner, Fleischkäse usw.

Können Sie sich noch erinnern, wie es war, als der Metzger jedem Kind nach dem Einkauf der Steaks oder des Bratens noch ein Rädli Lyoner offerierte? Und wie oft haben Sie sich gewünscht, auch wieder mal ganz unschuldig ein bisschen Lyoner zu geniessen? Leider gibt es ja ausserhalb der Supermärkte kaum mehr Metzgereien, und im ersteren ist das Lyoner-Rädli sicher vakuumverpackt. Umso schöner, dass es im Hotel «Widder» mit dem «AuGust – Restaurant & Boucherie» ein Lokal gibt, dass das Feeling und den Genuss einer Metzgerei nicht nur aufnimmt, sondern zelebriert. Das Lokal ist durchgehend gefliest, an den Wänden hängen Fleischerbeile und Wetzstäbe. Es werde erwartet, dass man die Messer selbst schleife, meinte der Chef im Service im Spass. An der Längsseite des Lokals steht die grosse Theke mit all den Delikatessen, derentwegen man gekommen ist, um seine Fleischslüste zu befriedigen. Das Konzept ist relativ einfach: Auf einer grossen Karte steht alles, was man hier essen kann. Zentraler Punkt ist das Kapi-

tel «La Chacuterie». Hier sind all die Schinken, Prosciutti und Jamónes aus Italien und Spanien neben den Salami und Trockenfleischspezialitäten aus der Schweiz aufgelistet. Zudem aber auch der Lyoner und der Buurespäck. Die Idee ist, dass Sie sich ihr Wunschplättli selbst zusammenstellen können. Jede Spezialität hat einen eigenen Preis. So kosten 50 Gramm Culatello zum Beispiel 16 Franken, gleich viel Bresaola 11 und der Lyoner 8 Franken. Wir haben uns einen Querschnitt durch alle Gegenden und Preisklassen bestellt und uns dazu aus dem Kapitel «Les Comestibles» noch eine Ententerrine mit Cole Slaw und Sauce Cumberland gegönnt (Fr. 15.–). Dazu gibt es feines Weissbrot. Wo traut man sich das noch zu servieren oder zu bestellen? Doch es bietet eine perfekte Grundlage für das fein aufgeschnittene Fleisch.

Bei den Hauptgängen ist uns die Wahl ein bisschen schwerer gefallen, da die Auswahl einfach auch grösser ist. Im Abschnitt «Les Ragoûts» zum Beispiel standen Milken-Pastelli (Fr. 32.–), Zürcher Geschnetzeltes (Fr. 42.–) – auf Wunsch übrigens mit Nierli erhältlich – oder Ghackets mit Hörnli zur Wahl. Ein ganzes Kapitel widmet sich dem Fleischkäse, welcher in unterschiedli-

chen Varianten angeboten wird. Unsere Tischnachbarinnen – dem Aussehen und Benehmen nach zwei Damen, welche sich sonst eher der gehobenen Gastronomie widmen – waren sich einig, dass «so was» halt schon auch ab und zu sehr fein sei. Wir selber haben uns für eine Kalbsbratwurst mit Rösti (Fr. 19.–) und für Kalbsnierli an einer Dijonsensauce mit Spätzli (Fr. 34.–) entschieden. Die Bratwurst war fein und hätte sicher auch jedem St. Galler geschmeckt, die Nierli erinnerten an die guten alten Zeiten, als man sich nicht so verschleckt nur das Angus Beef aus Irland bestellte. Sehr sympathisch ist, dass die passenden Weine offen aus Magnumflaschen ausgedient werden. Wir erfreuten uns an einem Pinot noir vom Weingut Zahner aus dem Zürcher Weinland (Fr. 8.–/dl). Wer kein Fleisch isst, hat es – naturgemäss – etwas schwierig in einer Boucherie, wer allerdings Fisch vorzieht, kann mindestens zwischen einem Pulpo auf galicische Art oder schottischem Lachs in Scheiben oder als Tatar wählen. **tw**

Rennweg 1, 8001 Zürich
Fon 044 224 28 28
www.au-gust.ch
mo–fr 6.30–24, sa & so 12–24 Uhr
(Frühstück ab 6.30 Uhr,
Küche 11.30–22.15 Uhr)
HG Fr. 29–66

h m s t

Gut und bürgerlich: Rang 4

Aura

800°-Grill

Das «Aura» ist ausgebucht, wie so oft am Mittag. Wir bekommen auf Reservation nur noch zwei Plätze an der Grill-Bar. Das bedeute, lässt man uns am Telefon wissen: «Sie sitzen nebeneinander.» Kein Problem.

Wie immer staut sich am «Aura»-Eingang das hungrige Publikum. Im iPad wird die Reservation gecheckt, die Garderobe abgenommen, anschliessend wird man zum Tisch geführt. Wir, wie erwähnt, zur Bar zu bequemen Sesseln mit Blick aufs Küchengeschehen, ganz links, am äusseren Ende, in einer wunderbaren Ecke, für Gespräche bestens geeignet.

Brötchen werden gebracht. Und eine grosse Flasche sprudelndes Wasser und eine kleine Flasche Barbera, Bricco dell'Uccellone (Fr. 74.–). Mit einer Klammer ist das Mittagmenü über die eigentliche Speisekarte geheftet. Ein Kalbspaillard oder Seeteufel auf buntem Gemüse gäbe es (je Fr. 35.–). Doch im «Aura»-Mittelpunkt stehen Fleischspe-

zialitäten vom amerikanischen 800°-Grill. West Canadian Prime Beef von der Heritage Farm oder Premium US Black Angus Beef von der Creekstone Farm, dann Australian Wagyu Beef von der Mulwarra Farm. Zudem Bison aus den USA, Lamm aus Australien oder einheimisches Rind oder Kalb (Terra-Swiss-Prime-Label). Selbstverständlich gehören auch hier Burger zum Programm, sogar einer mit Kalbsfilet, Thunfisch, Avocado, Ei und Chinakohl (Fr. 42.–). Geschäftige Leute bestellen ihn mittags gern, sehen wir an unserer Sitzbar-Theke. Nur ist es die klassische Variante, der Swiss Prime Beef Burger mit Rindfleisch, Speck, Käse und Ei sowie Chabissalat (Fr. 34.–). Wir sind ein bisschen unschlüssig. Das Rindfilet mit den getrockneten Tomaten dünkt uns zu langweilig (Fr. 42.–), ein Wildfang-Wolfsbarsch mit frischen Kräutern wäre vernünftiger (Fr. 49.–), ebenso die Seezunge aus dem Atlantik mit Kapern-Limetten-Butter (Fr. 52.–). Schliesslich vergnügen wir uns mit einer Trilogy vom Maine-Lobster, und dazu gehören im gleichen Teller ein halber, grillierter Hummer, ein Hummertatar sowie ein Hummershot (Fr. 38.–). Und ebenfalls einem Swiss Burger. Für Tomahawk oder Porterhouse für zwei Personen (je 1000 g, je Fr. 139.–) braucht es mehr als eine Lunch-Länge, denken wir. Aber es gibt ja auch den Abend im «Aura», wenn man sich mehr Zeit nimmt, auch keine halben Flaschen bestellt. Es muss dann nicht gleich die 3-Liter-Flasche Mouton-Rothschild 2000 sein. Bei der fragen wir uns, ob die je jemand hier bestellt hat. Sie kostet laut Weinkarte 12 400 Franken. **wm**

Bleicherweg 5, 8001 Zürich
Fon 044 448 11 44
www.aura-zurich.ch
mo–fr 12–14 & 18–24, sa 18.30–24 Uhr
(Küche bis 22.30 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 34–85

h m r t v

**Business an der Bahnhofstrasse:
Rang 2**

B

Bärengasse

Zu Gast bei Dieter M.

«Bärengasse»-Mitinhaber Dieter Meier – Musiker, Bonvivant und erfolgreicher Unternehmer – erweist seinem Lokal öfter mal die Ehre. Auch an diesem Freitagabend schreitet der Patron durch