

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



und roten Auswahl wieder auftaucht. Besser könnten wir uns den Service nicht wünschen. *nvh*

Nüscherstrasse 1 (1. Stock), 8001 Zürich
Fon 044 211 45 70
www.20-20.ch
di–fr 11.30–14.30 & 18–23, sa 18–23 Uhr
(Küche bis 21.30 Uhr),
mo, sa-mittag & so geschlossen
sowie 13. Juli bis 19. August und
22. Dezember bis 6. Januar
HG Fr. 38–65, Menü ab Fr. 120

h m v

Business an der Bahnhofstrasse:
Rang 3

A

AuGust

Et le boucher vous propose ...

Unkompliziert geht es zu im zum Hotel «Widder» gehörenden Restaurant-Boucherie «AuGust». Tischreservierungen sind höchstens ab 6 Personen möglich, sonst setzt man sich hin, wo's Platz hat. Oder, noch besser, man wartet bei einem Aperitif in der «Widder»-Bar, bis der nächste Tisch frei wird. Auf diesem findet sich dann neben einem Tischset aus weissem Papier frisches Weissbrot im Leinensäckchen und ein stolzer Topf mit bester grobkörniger Moutarde à l'ancienne. Die Küche ist offen, oben hängen riesige Würste, und die schwarz-weiss gekachelten Wände erinnern – nein, nicht an eine Metzgerei, aber an eine gepflegte Boucherie-Charcuterie, etwa im Zentrum von Paris oder Lyon. Mit passender Background-Musik von Joe Dassin über Françoise Hardy bis zu Charles Aznavour.

Die attraktive Menü- und Getränkekarte hat A3-Format und ist beidseitig bedruckt. Kluges Detail: Die meisten Gerichte sind in zwei oder drei verschiedenen Portionengrössen erhältlich. Unter «Les Comestibles» findet sich eine prächtige Auswahl an Salaten und Vorspeisen. Zu «La Charcuterie» gehört Prosciutto Culatello aus Modena ebenso wie Buurespäck von der Zürcher Metzgerei Keller. Es gibt Saucissons, verschiedene Fleischgerichte bis hin zu den «grosses pièces» oder zu Burgern, die man auch zum Mitnehmen kaufen kann. Wesentlich beschränkter sind dagegen die Möglichkeiten im vegetarischen Bereich. Was irgendwie verständlich ist – immerhin befinden wir uns im «Zunft-haus zum Widder», der mittelalterlichen Metzgerzunft.

Als Aperitif lassen wir uns ein Glas Ker-ner von den Terren alla Maggia schme-

cken. Wie auch die anderen Offenweine wird der ausgezeichnete Tessiner aus der Magnumflasche ausgeschenkt. Rund 20 Flaschenweine sind auf der Karte gelistet, von Chardonnay bis Arneis, von der Toskana bis nach Mendoza. Für besondere Ansprüche wird auf die grosse «Widder»-Weinkarte verwiesen. Wir fahren weiter mit einem Schweizer aus «notre gamme «Réserve» en Magnum», dem Truttiker Pinot noir Sélection Schwander von Zahner (Fr. 8.–/dl). Er passt gut zur exzellenten Hauspastete mit Pistazienkernen, Sauce Cumberland und einem Karotten-Sellerie-Salätchen (Fr. 15.–, die kleine Portion). Auch das Rindsfilet-Carpaccio an Balsamico mit Rucolasalat und geriebenem Parmesan schmeckt nach etwas Nachhilfe mit Salz- und Pfeffermühlen (Fr. 21.– als Vorspeise). Dann will unsere rücksichtsvolle und freundliche Kellnerin wissen, ob wir gleich weiteressen oder eine kleine Pause einlegen möchten. Wir nehmen eine Auszeit und freuen uns auf das Luzerner Chügelipastetli, das sich dann eher als Pastete herausstellt, aber sehr fein schmeckt mit ihrer Füllung, zu der gemischte Pilze gehören und frisch gebratenes Kalbgeschnetzeltes (Fr. 36.–). Bemerkenswerterweise bleibt das Gebäck bis zum Schluss knusprig. Herrlich zart präsentieren sich die Spareribs, auf dem Holzbrett serviert, begleitet von einer guten BBQ-Sauce. So richtig «beefy» schmeckt das aufgeschnittene Rinds-Hohrücken-Steak (von Patrick Marxer, Wetzikon). Es ist saignant gegart, saftig und begleitet von knackigen, ungeschälten Pommes frites (Fr. 34.–). Weil es sich so gemütlich sitzt in der anregenden Atmosphäre des «AuGust», verlängern wir noch um einen Café Glace mit Vanille- und Espresso, eine herrliche Valrhona-Schokoladenschnitte und ein himmlisch gutes Millefeuille «Rennweg». *hjk*

Rennweg 1, 8001 Zürich
Fon 044 224 28 28
www.au-gust.ch
mo–fr 6.30–24 Uhr (Frühstück bis 10.30, Küche 11.30–22.15 Uhr),
sa & so 6.30–24 Uhr (Frühstück bis 11, Küche 12–22.15 Uhr)
HG Fr. 35–55

h m s t v

Fleisch auf den Tisch: Rang 11

Aura

Charismatisch

Sehr städtisch, sehr international, sehr angesagt: wer sich an diesem eleganten Ort an bester Lage gleich hinter dem



AuGust

Paradeplatz zum Essen verabredet hat, weiss mit einem Blick, weshalb das charismatische Restaurant «Aura» heisst. Im grosszügig angelegten Parterre – eine offene Küche mit 800°-Grill steht im Mittelpunkt – wird man an einer Reception charmant in Empfang genommen und zum Tisch geführt. Kerzen brennen, die Backgroundmusik ist dezent, ebenfalls die Beleuchtung, was es nicht ganz einfach macht, das reichhaltige Angebot der Speisekarte zu entziffern. Das erweist sich als ausgesprochen attraktiv, sehr Steakhouse, ein bisschen Crossover. BBQ Beef Dim Sum findet sich hier ebenso wie eine Lobster Trilogy, ein Snowcrab-Avocado-Salat oder verschiedene Burger. Dominiert wird aber alles von Fleisch, Fleisch vom 800°-Grill. Da gibt es Beef von der Texas-Farm, aber auch aus der Schweiz, Bison aus den USA, aber auch australisches Lamm. «Big Cuts» für zwei Personen, das Tomahawk am Knochen, das Porterhouse am Knochen oder das Chateaubriand am Tisch flambiert. Recht international zusammengestellt ist die Weinkarte, die einige Highlights bereithält wie den Vinattieri Luna aus dem Tessin, einen Ornellaia oder, aus Kalifornien, Opus One und Dominus. Das Glas Moët & Chandon als Aperitif ist grosszügig eingeschent –

wir brauchen etwas Zeit, um uns beim Essen festzulegen.

Die hausgemachten Beef Dim Sum, im Körbchen auf einer Gemüsejulienne serviert, haben eine ausgezeichnete, rassige Füllung und sind von einer klassischen BBQ-Sauce begleitet (Fr. 22.–). Geradezu begeistert sind wir vom Duck Salad mit knusprig gerösteten Entenfleischstücken, raffiniert abgeschmeckt mit Koriander und Kumquats, wunderbar ausgewogen das süsssaure Salat-Dressing. Die folgenden Fleischgerichte werden ohne viel Drumherum im Gusseisenpfännchen (Staub) aufgetragen. Das Filet von der kanadischen Heritage-Farm (Fr. 58.–), saftig und kräftig im Geschmack. Die australischen Lamb Chops, ziemlich dick mit viel Fleisch dran, innen rot und zart, kräftig gebraten und voller Röstaromen die Kruste (Fr. 49.–). Gut sind die knusprigen Pommes allumettes, auch die raffiniert ausgewogene Olivenöl-Kräuter-Sauce gefällt. Nicht ganz nach unserem Geschmack ist der Blattspinat an einer cremigen Rahmsauce. Wir trinken Zephyrus, einen australischen Shiraz und ausgezeichneten Begleiter zum Fleisch (Fr. 72.–).

Was das «Aura» zusätzlich besonders macht, ist die erste Etage. Mit phantastischer Bar, die 50 Plätze bietet. Mit



Bauschänzli

einer Smokers Lounge gleich daneben. Mit einem Eventsaal von stolzen 450 Quadratmetern. **hjk**

Bleicherweg 5, 8001 Zürich
Fon 044 448 11 44
www.aura-zurich.ch
mo-fr 11.45–14 & 18.15–24,
sa 18.30–24 Uhr (Küche bis 21.45 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 25–79

Bar und Smoker's Lounge: mo-do
13.30–24, fr 13.30–02, sa 17–02 Uhr

h m r t

Business an der Bahnhofstrasse:
Rang 6

B

Bauschänzli

Ab auf die Insel

Seit über 100 Jahren kann auf der fünfeckigen Insel in der Limmat gespeist und getrunken, Sonne und Energie getankt werden. Wo bis 2018 noch die Fred-Tschanz-Gruppe wirkte, hat im April 2019 die Candrian Catering AG übernommen. Die neuen Pächter bringen auch einen neuen Look mit sich: Grüne Terrassenmöbel und viel Holz sorgen für ein ungezwungenes Ambiente, ein Pavillon für einen Hauch von Gartenfeststimmung. Bis September kann man sich

im Restaurant, im Biergarten oder am Grill verpflegen, danach werden die Zelte abgebrochen beziehungsweise jenes fürs Oktoberfest aufgebaut.

Das Restaurant ist der einzige bediente Bereich und nur bei trockener Witterung geöffnet. Wer bei Regen, Sturm oder gar Schnee Lust auf eine knackige Wurst, einen saftigen Flammkuchen verspürt – es soll ja durchaus Menschen geben, denen das passiert –, dem bleibt immer noch ein Besuch des Take-away-Grills, der bei jeder Witterung in Betrieb ist. Mit seinem eher simplen Essensangebot eignet sich das Restaurant am Wasser mit Blick aufs Grossmünster besonders für einen Abstecher über Mittag. Hier sitzen wir also, an einem wettertechnisch mittelpächtigen, aber offenbar doch als schön genug einzustufenden Montagmittag, ausgezehrt vom Büroalltag, der selten so brutal scheint wie unmittelbar nach dem Wochenende. Unsere Seele schreit nach Essen, nach etwas, das ihre Gestalt wieder aufpäppelt, hier, jetzt, sofort. Leider klappt das mit der Bestellung nicht ganz so schnell, wie wir es gerne hätten. Bis das Servicepersonal uns beachtet, dauert es trotz gemässigtem Andrang rund zehn Minuten. Dafür schenkt man uns beim Entgegennehmen unserer Konsumationswünsche ein

freundliches Lächeln, welches beim Bringen der Getränke erneut aufblitzt. Kurz darauf erreichen uns auch die Gerichte: ein Cheeseburger mit Pommes frites (Fr. 27.50) und ein üppiger Teller mit filigranen Nüdli, Artischocken, Zucchini, Tomaten und Oliven (Fr. 24.–). Sowohl Pasta wie auch Burger finden Anklang, und so sind wir schon bald wieder versöhnt mit der angebrochenen Arbeitswoche und der Tatsache, dass es bis zum Wochenende noch ein rechtes Weilchen dauert. Dann, genauer gesagt immer sonntags, findet auf dem Bauschänzli übrigens ein Jazz-Brunch statt – sofern das Wetter will. **ls**

Stadthausquai 2, 8001 Zürich

Fon 044 212 49 19

www.bauschaenzli.com

Restaurant (nur bei gutem Wetter, mit Service): mo-fr 11.30–14 & 17.30–22, sa 11.30–22, so 10.30–15 Brunch & 17.30–22 Uhr

Biergarten (nur bei gutem Wetter, Selbstbedienung): 11–23 Uhr

Take-away-Grill: 11–22.45 Uhr (bei gutem Wetter) bzw.

11–19.30 Uhr (bei Regen)

Geschlossen Oktober bis März

HG Fr. 24.50–38.50

h s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 9

Bindella

Bei Signor Forte

Was isst Rudi Bindella senior, wenn er im Restaurant «Bindella» mit seinem Sohn zu Tisch sitzt? «Ossobuco», raunt unser Kellner, als er die Bestellung an unserem Tisch aufnimmt. Dass der Patron des Hauses seinem «Bindella» einen montäglichen Besuch abstattet, hatte irgendwann irgendjemand neugierigen Blicks bemerkt. Wir waren zu siebt statt zu sechst eingetroffen, was Gastgeber Antonio Forte in seiner ruhigen, gewinnenden Art mit einem freundlichen Lächeln quittierte. Schnell wurde ein weiterer weiss gedeckter Tisch dazugeschoben – für geübte Kellner ein Leichtes, auch in einem übervollen Ristorante bei Hochbetrieb. Nur wird hier nichts zu einem Problem hochstilisiert, das gar keins ist.

Wir werden auf den schwarzen Frühlingstrüffel aufmerksam gemacht, den es zu Risotto oder Tagliolini gäbe, in kleiner Portion als Vorspeise oder als Hauptgang (Fr. 36.–/48.50). Carpaccio hats vom Thunfisch oder vom Stör, dann vom Fenchel in Kombination mit Crevetten. Wir sehen Feigen mit Mozzarella di bufala an Honigbalsamico, eine Zitronen-Fischsuppe und Spaghetti alle vongole veraci.

Dann Bigoli, venezianische Nudeln, an einer Entenfleisch-Bolognese und Risotto mit Chicorée und Riesencrevetten. Wie meistens im «Bindella» beginnen wir mit etwas Thunfisch-Paste, die man auf getoastete Hausbrot streicht. Überrascht werden wir zudem mit Prosciutto, luftgetrocknetem Schinken, frisch von der Berkel-Maschine. Wir nehmen einen ersten Schluck von unserem sardischen Wein der Kellerei Punica, die von Sassicaia und Santadi betrieben wird. Er heisst Barrua (Fr. 76.–) und ist ein begeisterter Blend von Carignano, Cabernet Sauvignon und Merlot. Dazu bekommen wir eine prächtige Portion Kalbsleber, grob geschnitten, an Zwiebeln und Salbei. Vom Grill gezeichnete, zarte Kalbsfilet-Medaillons al limone mit Tagliolini. Geniessen die ganze gebratenen Seezunge, die der Kellner für uns freundlicher Weise am Buffet filetiert. In bester Erinnerung bleiben die mit Büffelricotta gefüllten, kreisrunden Ravioli an Majoranbutter. Ebenso das Crostaci-Duo vom Grill, eine reichliche Portion von Hummer und Riesencrevetten auf Gemüse. Zum Abschluss gönnen wir uns noch einige der Dai-Dai genannten Gelati-Würfel plus eine kleine Zuppa inglese, ein geniales Dessert, das kaum noch unter den Dolci auf Speisekarten italienischer Restaurants zu finden ist. Übrigens: Ob Herr Bindella tatsächlich Ossobuco bekommen hat, können wir nicht mit Bestimmtheit sagen. Kalbs-haxe haben wir auf der Speisekarte jedenfalls nicht entdeckt. Wahrscheinlich wollte der Kellner einfach freundlich sein, gleichzeitig diskret. **wm**

Paradeplatz, In Gassen 6, 8001 Zürich

Fon 044 221 25 46

www.bindella.ch

mo-sa 11.30–23.30 Uhr (Küche 11.30–14 & 18–22 Uhr, dazwischen kleine Karte), so 17.30–23 Uhr (Küche 17.30–21.30 Uhr), so-mittag geschlossen (ausser November/Dezember)

HG Fr. 29–68

h m s t v

Business an der Bahnhofstrasse:
Rang 5

Brasserie Lipp

Wie Gott in Frankreich

So stellen wir uns den perfekten Samstag vor: Zuerst schlafen wir lange und ausgiebig, mindestens bis zum Mittag, bleiben dann mit einer Tasse Kaffee und der Wochenendausgabe unserer Lieblingszeitung weitere ein bis zwei Stunden liegen, während die Sonne durchs Fenster auf die blütenweissen Laken scheint. Erst