

**2020
2021**

ZÜRICH GEHT AUS!

Die neuen Küchenstars in den Zürcher Gourmetlokalen
Gut essen mit Aussicht oder direkt am Wasser
Kulinarische Entdeckungsreisen rund um die Welt
Die ganze Vielfalt der italienischen Küche
Gemütliche Beizen für Geniesserinnen und Geniesser
Kreative Vegi-Lokale und lustvolle Fleischtempel

**150
RESTAURANTS NEU
GETESTET**



einer nicht nur Grosses will, sondern auch kann. Das Gesamtpaket ist mehr als nur überzeugend. Wer als echter Gourmet blind an diesem Restaurant vorbeiläuft, macht einen grossen Fehler. *yjw*

Nüscherstrasse 1 (1. Stock), 8001 Zürich
Fon 044 211 45 70

www.20-20.ch

di–fr 11.30–14.30 & 18–23,

sa 18.30–23 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr),

mo, sa-mittag & so geschlossen

HG Fr. 65, Menü 135–175

h m v

Trouvailles für Weinnasen: Rang 1

A

Aura

Sydney am Schanzengraben

Das «Aura» befindet sich im Gebäude der alten Börse, keine fünf Gehminuten vom Paradeplatz an bester Lage und mit grosser Fensterfront auf den beschaulichen Schanzengraben. Mit seinen hohen Decken, einem schicken Mix aus Holz (Tische und Jalousien), braunem Leder (Stühle), Natursteinelementen an den Wänden und der offenen Küche und sehr, sehr grossen Topfpflanzen ist das Lokal unschweizerisch durchgestylt und könnte bestens in irgendeiner Metropole dieser Welt sein, zum Beispiel in Sydney. International ist auch die Kundschaft, ein cooler, mehrheitlich jüngerer und attraktiver Mix.

Mit 800 °C definitiv nicht cool ist der Ofen, in dem hier Stücke von USDA Prime Black Angus Beef und damit der Königsklasse amerikanischer Fleischkultur gebraten werden. Auch nicht cool, dafür umso lebenswürdiger, unverkrampft und professionell ist die Bedienung, die uns an unseren Tisch neben der offenen Küche und mit direktem Blick auf bzw. in besagten Ofen begleitet. Dieser wirkt mehr wie ein industrielles Werkzeug in einer Giesserei als wie ein Küchengerät. Wie sich zeigen wird, und entgegen den ursprünglichen Bedenken, verkohlt unser Fleisch bei der Temperatur aber nicht spontan, sondern gart perfekt, da heisst in bester «COJI»-Manier: Crusty on the outside – juicy on the inside.

Doch der Reihe nach. Wir ordern also von der wohlthuend überblickbaren Speisekarte mit zur Hauptsache Pacific-Rim-beeinflussten Vor- und Fleisch-, sprich grilllastigen Hauptspeisen bzw. der beeindruckenden Weinkarte mit jeder Menge bekannter Top-Gewächse in allen möglichen und auch zumindest für uns preislich unmöglichen Formaten. Zu

sämtlichen Menüpunkte gibt es übrigens einen ziemlich kryptischen Angaben-Mix bezüglich der Inhaltsstoffe bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten. Dieser liest sich im Fall des «Pepper-Tuna» (Fr. 24.–), eines sehr aromatischen und frischen Thunfisch-Sashimi in Pfefferkruste mit Avocado und frischem Koriander, wie folgt: ADEFGALNP. Die Auflösung findet sich zwar ebenfalls auf der Karte, aber wie hoffen einfach, dass wir auf nichts davon allergisch sind. Wir haben – der vorliegende Bericht zeugt davon – bestens überlebt.

Neben dem Thunfisch kommt eine wunderbar abgeschmeckte Hummer-Bisque mit Mango- und Hummerstückchen (Fr. 16.–) als Vorspeise auf den Tisch. Beides tadellos. Unser Hauptgang besteht aus Fleisch (deshalb sind wir ja schliesslich hier). Genauer, dem Filet Main Cut, einem Rindensfilet, sowie einem Hohrückensteak. Beide sind, wie schon erwähnt, unseren Erwartungen und auch dem Preis entsprechend (je Fr. 58.–). Begleitet werden sie von einem wirklich feinen, und cremigen Kartoffelpüree mit Noten von Sellerie sowie knusprigen und gut gewürzten Süsskartoffelfritten. Erwähnen- und lobenswert übrigens auch die BBQ-Sauce, die fein abgeschmeckt den Geschmack des Fleisches ergänzt, aber nicht überdeckt.

Wir trinken mit dem 2011er Cabernet Bouchet Finca Los Nobles von Luigi Bosca (Fr. 121.–) einen eleganten und doch kräftigen argentinischen Bordeaux-Blend. Dieser funktioniert bestens mit dem Hauptgang wie auch den überraschend raffinierten und liebevoll angerichteten Desserts, einem New York Cheesecake mit frischen Beeren (Fr. 12.–) – herrlich locker und nicht zu süss, mit feinem Biskuitboden – und einer Crème brûlée (Fr. 12.–) mit Früchten und Sorbet. *yjw*

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. 25–58

h m r t v

Fleisch auf den Tisch: Rang 2

B

Baur au Lac Terrasse

Eleganz mit Wagyu

Was macht man im Hochsommer des Jahres 2020, wenn man unbedingt



20/20

ins «Baur au Lac» einkehren will, aber sowohl «Pavillon» als auch «Baur» geschlossen findet? Man weicht auf die «Terrasse» aus und stellt fest, dass dies keine schlechte Idee ist. Platz ist hier nämlich reichlich vorhanden – bei Regen ist er ein bisschen eingeschränkt, aber auch dann ist noch einiges möglich –, und wer Glück hat, schaut durch den Garten hindurch direkt auf den See. Klar, das Publikum unterscheidet sich ein bisschen von dem einer Zürcher Quartierbeiz. An einem späten Sonntagnachmittag waren etliche Damen in schicken Kleidern und gepflegte Herren älteren Semesters zu entdecken. Die Getränke sind aufs Publikum abgestimmt: Champagner im Offenausschank hat es gleich mehrere, bis hinauf zum Dom Pérignon. Wir allerdings blieben beim Saint-Saphorin (Fr. 9.–), einem feinen, kühl-fruchtigen Chasselas, und testeten parallel die Qualitäten der Mixgetränke. Der Gansu (Fr. 16.–) genannte Drink ohne Alkohol auf der Basis von Wassermelone, Zuzusafte, Honig, Lavendel und Tonic Water schmeckte ausgezeichnet, war hübsch dekoriert und wies auf einen weiteren Vorzug des Lokals hin: Dessen Kompetenz zur Herstellung von Cocktails ist überdurchschnittlich.

Was die Küche angeht, ist Vielfalt Trumpf. Eine vegane Kleinigkeit wie die Komposition aus Blumenkohl, Granatapfel, Koriander und Tahina (Fr. 22.–) ist ebenso verfügbar wie das gebratene Wolfsbarschfilet mit Artischocken à la barigoule (Fr. 48.–). Irgendwo dazwischen rangieren Salade niçoise (Fr. 18.– als Vorspeisenportion), Balik-Lachs mit Sauerrahm (Fr. 46.–) und Wagyu-Burger mit geschmorten Schalotten, Trüffel-Mayonnaise und Kräuter-Pommes-frites (Fr. 38.–). Wir probierten den Salat nach Art von Nizza, fanden das weiche Ei erfreulich, den Thunfisch etwas trocken, den Rest angenehm. Wo man die angekündigten Kräuter bei den Pommes frites, die zum Burger vorgesehen waren, versteckt hatte, haben wir nicht herausgefunden, aber dass das Fleisch den abgefragten Garpunkt hatte und angenehm saftig ausfiel, berichten wir gern. Beim Vitello tonnato (Fr. 43.–) fehlt ein bisschen der Pep, aber vielleicht hatten wir im Hinterkopf immer noch, was gleich neben der Terrasse, im Restaurant «Pavillon», zu normalen Zeiten geboten wird.

Apropos Terrasse. Hier kommt ein weiterer Vorteil ins Spiel. Nein, wir reden nicht von Desserts wie Eiskaffee (Fr. 16.–) und Schoko-Eclair (Fr. 22.–), son-



Aura (Seite 037)

den von den Zigarren. Deren Genuss ist bekanntlich in dem Essen gewidmeten Innenräumen nicht möglich. Ob wir einen speziellen Aschenbecher wollten, fragte der Maître, als er unsere mitgebrachte Zigarre sah. Entsprechendes ist aber auch, von Partagas D 4 (Fr. 19.–) bis zur Cohiba Esplendidos (Fr. 140.–), auf der Karte verzeichnet. Wo gibt es so was noch? wf

Talstrasse 1, 8001 Zürich
Fon 044 220 50 28
www.baurauac.ch/terrasse
mo–so 11–23 Uhr, geschlossen
von Anfang Oktober bis Ende April
HG Fr. 21–58

h s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 1

Baur's (im Hotel Baur au Lac)

Neue Klassik fürs alte Zürich

Zürich ohne das «Rive Gauche»? Das war viele Jahre lang unvorstellbar für uns. Die Beiz an der hinteren Ecke des «Baur au Lac» gehörte für uns zu Zürich wie das Fraumünster, der Alte Botanische Garten und das Verkehrschaos zur Rush-hour. Doch nun ist alles anders, seit das Lokal einen Konzept- und Namenswechsel erfuhr, verbunden mit einer Renovation. Aus dem «Rive Gauche» wurde das «Baur's», das ja irgendwie besser

den Zeitgeist repräsentiert. Französische Bistrokultur wie in den 1980ern und 1990ern ist ein wenig ausser Mode geraten, die Nostalgie dafür umso angesagter. Als das «Baur's» in der zweiten Hälfte des Jahres 2019 öffnete, waren die Reaktionen positiv, ja euphorisch. Tatsächlich strahlte alles Charme aus, die bequemen Sessel und Sitzbänke, die stilvoll ausgesuchten Farben, die Bar ... Ein neuer Hotspot war entstanden, eine Brasserie der modernen Art. Wir baten schon bald nach der Einweihung um Champagner und Bellini, waren zufrieden und nahmen uns vor, schnellstens einen Tisch zu reservieren.

Leider machte die Pandemie dem «Baur's» und dem ganzen Hotel Striche durch die Rechnung. Bei Redaktionsschluss dieser Ausgabe von *ZÜRICH GEHT AUS!* konnte noch nicht wieder getafelt werden und man kannte das genaue Angebot noch nicht. Wir hoffen aber sehr, dass einige der vor Corona entwickelten Spezialitäten auf mediterran-klassischer Basis auch weiterhin im Angebot sein werden. Der Safranrisotto mit Muscheln (Fr. 28.–) vielleicht oder das Züri-geschnetzelte, auf Wunsch mit Nieren, wie es Kenner bestellen (Fr. 58.–), gern auch Wagyu-Tenderloin zu 108 Franken für alle, die es gern krachen

lassen, oder Zitronentarte (Fr. 12.–) für die Süssmäuler.

Bleiben darf auch gern das ausgezeichnete Angebot an offenen Weinen. Diese sehr zürcherische Mischung aus Kaviar-Noblesse und rindstargeträger Bodenständigkeit entspricht, das steht fest, ganz und gar dem Zeitgeist. wf

Talstrasse 1, 8001 Zürich
Fon 044 220 50 60
www.baur-zurich.ch
mo–so 12–14.30 & 18–22.30 Uhr
Bar: 15–24, fr & sa 15–01 Uhr
HG Fr. 34–68

m r s v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 1

Bindella

Stilvoll venezianisch

Das «Bindella», nur ein paar Schritte von der Bahnhofstrasse, ist eine Institution in der Zürcher City. Schon beim Eintreten in das Lokal eröffnet sich eine andere Welt, die einen in andere Zeiten versetzt. Mit barocken Stuckaturen, mit dekorativen Kronleuchtern, deren Licht sich im Marmorboden spiegelt. In einer Vitrine eine antike Uhr, die die Zeit anzuhalten scheint.

Wir waren zur Mittagszeit im «Bindella», und es war bis auf den letzten Platz ausgebucht. Der Service war nichtsdestoweniger aufmerksam und zuvorkommend. Die Speisekarte ist überschaubar, aber jede und jeder dürfte darauf etwas Passenden finden. Auf drei Seiten werden vor allem venezianische Gerichte, aber auch andere aus der klassischen italienischen Küche präsentiert.

Die venezianische Küche lebt von der Einfachheit der Zubereitung. Das wurde uns bewusst, als nach nur etwa fünf Minuten bereits die Spaghetti alle vongole veraci (Fr. 21.– als Vorspeise, 30.– als Hauptgang) und ein Risotto mit Chicorée und Riesencrevetten (Fr. 25.–/35.–) serviert wurden, wohl gemerkt bei vollem Restaurant. Der Risotto war raffiniert zubereitet, die bitteren Noten des Chicorée sorgten für ein rundes Gaumenerlebnis. Gefallen hat uns auch die Würze des Muschelsud bei den Spaghetti und perfekt gegarten Muscheln. Einen guten Schluck Wein mussten wir an diesem Mittag leider auslassen, doch die Weinkarte bietet zahlreiche gute italienische Tropfen an.

Als Hauptspeise wählten wir die Kalbsleber nach venezianischer Art mit einem geschmeidigen Risotto (Fr. 44.–). Die hervorragend gegarte Leber zerging förmlich im Mund, und der Salbei gab dem ganzen Gericht eine derartige Fri-

sche, dass man fast noch einen Teller davon hätte essen können. Als zweites Hauptgericht bestellten wir Seeteufel in Tomatensud mit Tagliatelle (45.–). Dieses Gericht lebt von der Einfachheit in der Zubereitung, die der Schlüssel zur Aromaentfaltung war. Der Fisch war auf den Punkt gegart, und der kräftige Tomatensud rundete mit seiner Säure das Geschmackserlebnis dieses Gerichtes ab. Ein anderes Mal wollen wir unbedingt die gebratene Seesunge an Zitronenbutter mit Blattspinat (Fr. 55.–) probieren.

Wer gute venezianischen Küche auf einen hohen Level sucht und in einer stilvollen Umgebung auch den einen oder anderen Franken mehr ausgeben will, ist hier am richtigen Ort. Stilgerecht wurden wir am Ende vom Restaurantleiter an der Türe verabschiedet. pk

In Gassen 6, 8001 Zürich
Fon 044 221 25 46
www.bindella.ch
mo–fr 11.30–16 & 18–22.30,
sa 11.30–22.30, so 17.30–22.30 Uhr
(Küche bis 15 bzw. 21.30, sa bis 22 Uhr),
so-mittag geschlossen
HG: Fr. 29–68

h m s t v

Zürcher Institutionen: Rang 5

Brasserie Lipp

Manger à la parisienne

Eine gute Adresse, um sich in der Innenstadt schnell zum Mittagessen zu verabreden, ist definitiv die «Brasserie Lipp». Die Bahnhofstrasse ist nur wenige Meter entfernt, Das Lokal mit dem authentischen Interieur einer echten Pariser Brasserie erinnert an die Belle Epoque. Beim Eintritt in das Restaurant beamen wir uns gedanklich gleich in diese Zeit des uneingeschränkten Lebensgenusses und der Sorglosigkeit.

Auf dem Menü stehen Klassiker wie Zwiebelsuppe, Choucroute, Burgunderschnecken, aber auch Meeresfrüchte und eine Auswahl an verschiedenen Austernsorten. Dazu lassen sich erlesene Weine geniessen.

Unser Mittagessen starten wir mit Austern. Zwei Fines de Claire N°3 (Fr. 6.–/Stück) und zwei Spéciales de Claire N°2 (Fr. 6.50/Stück). Huîtres kann man das ganze Jahr über essen, habe ich mich belehren lassen. In Frankreich gibt es viele Zuchtaustern, und daher muss man nicht bis zum Winter warten. Perfekt! Wir geniessen diese salzig aromatischen Muscheln. Weiter geht es mit den Artischocken (Fr. 21.–). Etwas Gesundes und Leichtes, denn das Distelgemüse trumpft