

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





Makoto, Adliswil

Adliswil

Makoto

Lage?

Eine die Regel bestätigende Ausnahme gibt es immer. Das «Makoto» ist eine solche.

Die ewige Leier von Experten, es gehe bei Geschäften und Restaurants einzig um die Lage und nochmals um die Lage, wird hier ad absurdum geführt. Das Restaurant von Tobias und Leslie Stalder in Adliswil liegt weder an guter noch schlechter Lage – sondern an überhaupt keiner Lage. Richtig im Offside. Doch der Soodring 34 ist eine fantastische Adresse für Liebhaber von Sushi und Sashimi, generell der japanischen Küche. Die Stammkundschaft des kleinen Lokals ist riesig, eine Reservation unerlässlich. Sollten Sie aus unerfindlichen Gründen das erste Mal den Weg hierher gefunden haben, eine kleine Empfehlung: Um ein bisschen einen Eindruck von der hohen Kunst der Sushi-Kreation zu bekommen, sollten Sie ein «Makoto»-Plättli bestellen (zwei, wenn Sie zu zweit sind). Plättli ist eine masslose Untertreibung der «Makoto»-Betreiber. Sie werden eine wunderbare Auswahl von Maki (Algenrollen), Nigiri (Reis mit Belag), Inside-

out Rolls und Sashimi von Tuna, Lachs und Kingfish erhalten. Manchmal auch Oktopus, Crevetten und Jakobsmuschel. Wir gehen davon aus, dass das «Plättli» nicht bei jedem Besuch 100-prozentig identisch ist, muss es ja auch nicht sein. Die Mischung auf der Platte ist jedenfalls bunt und wild, gleichzeitig sehr geordnet platziert (und abgezählt). Pro Person kostet das Plättli-Vergnügen 55, für zwei Personen also 110 Franken.

Wer es etwas weiter treiben will, probiert vielleicht die Beef Tataki Roll (nur als Ganzes erhältlich) mit Rindfleisch, Avocado und Teriyakisauce oder bestellt à la carte, beispielsweise Ceviche von Fisch und Meeresfrüchten mit Chili, roten Zwiebeln, Koriander und Limettensaft (Fr. 23.–) oder das Beef «Makoto» mit fein aufgeschnittenem Rindsfilet (Fr. 23.50) – zwei unserer Longtime Favorites. Mittags werden übrigens sechs verschiedene, schöne Menüs zusammengestellt. **wm**

Soodring 34, 8134 Adliswil
Fon 043 377 92 88
www.makoto.ch
mo–fr 11.30–14 & 18–22.30,
sa 18–23 Uhr, sa-mittag & so
geschlossen sowie Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 55–69, Sushi 5–25, Menü ab Fr. 82

m t v

Japans hohe Schule der Kochkunst:
Rang 2

Bülach

Meiers Come Inn

Success Story

«Heute sind nicht viele Gäste da», sagt uns Frau Meier bei der Begrüssung. Wenn in diesem grossen Lokal zwei Tische frei sind, ist das für die Familie Meier ein ruhiger Abend. Normal sind Wartelisten und geduldige Erklärungen gegenüber Gästen, die versuchen, ohne Reservation einen Tisch zu erlangen. «Meiers Come Inn» ist nicht nur eines der besten Restaurants im Zürcher Unterland, es ist auch eines der besten, wenn nicht das allerbeste Thai-Restaurant im Kanton Zürich.

Wer zum ersten Mal hierher zum Essen kommt, der wird auf zahlreichen Tischen die grossen Platten mit den Vorspeisenvariationen sehen und der Versuchung nicht widerstehen können, sie ebenfalls zu bestellen. Alle Häppchen sind von vollkommener Frische, scharf und mild gemischt: eine Augen- und Gaumenfreude. Es gilt aber im Auge zu behalten, dass in diesem Restaurant (man ist ja schliesslich auf dem Lande) sehr reichliche Portionen serviert werden und es sich lohnt, Platz für die weiteren Gänge offen zu halten. Aus dieser Erfahrung heraus bestellten wir bei unserem zweiten Besuch als Vorspeisen feingeschnittenes Rib-Eye mit einem Salat aus Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Thaisellerie und einer feinen Sauce aus Chili und Limettensaft (Fr. 25.–). Eine Hausspezialität ist der Salat aus grüner Papaya, Nüssen, Knoblauch, Chili, Limetten und Cherry-Tomaten. Dazu gibt es marinierte Pouletstücke (Fr. 25.–). Beide Vorspeisen überzeugten durch appetitanregende Frische und eine grosse Aromenvielfalt. Unter den Hauptgängen findet sich eine grosse Auswahl an Currys, mit grüner, roter, gelber und mit Panaeng-Curry-Paste. Wir bestellten dieses Mal in Massaman-Curry geschmorte Rindfleischwürfel, die ausgezeichnet schmeckten. Dasselbe galt für das Sweet-&-Sour-Gericht Pried Warn mit Poulet. Die Pouletstücke im Knuspermantel wurden auf dem Gemüse serviert. Sie werden deshalb erst mit der süss-sauren Sauce konfrontiert, wenn man sie stückweise damit beträufelt. Dadurch bleibt die Knusprigkeit der Kruste erhalten und es wird vermieden, dass die so verbreitete klebrige Pampe entsteht. Wie in allen Thai-Restaurants auf dem europäischen Kontinent ist Schärfe auch hier ein schwieriges Thema. Auch Gäste,

die behaupten, gerne scharf zu essen, fühlen sich schnell einmal überfordert, wenn es wirklich thailändisch zugeht. Die Restaurateure wissen sich häufig nur dadurch zu helfen, dass sie die Schärfegrade tief halten. Das gilt auch hier, sogar bei vielen Gerichten, die mit drei Chilischoten als thailändisch-scharf bezeichnet werden. Dabei ist doch längst bekannt, dass die Chilischärfe wirklich gesund ist. Es besteht das dringende Bedürfnis, dass das Bundesamt für Gesundheit möglichst bald einen Richtwert für den wöchentlichen Konsum von Capsaicin empfiehlt. Wer Schärfe nicht nur erträgt, sondern geniesst, der hält sich in «Meiers Come Inn» am besten an die schärfste Version der Tom-Yam-Suppe (mit Poulet oder Crevetten), die man auch als Hauptspeise bestellen kann. Das Restaurant verfügt über eine sorgfältig zusammengestellte und intelligent kommentierte Auswahl an Weinen. Wer einen ernsthaften Versuch machen will, die hocharomatischen Gerichte mit einem guten Wein zu begleiten, sollte sich von Herrn Meier beraten lassen. **pw**

Kaffeestrasse 6c, 8180 Bülach
Fon 044 860 23 83
www.come-inn.ch
di-sa 11–14.30 & 17.30–24 Uhr (Küche
bis 21.30 Uhr), mo & so geschlossen
sowie 24. Juli bis 13. August
HG Fr. 28–45

h m (Buffet) t v

Thai-Küche – exotisch, scharf,
raffiniert: Rang 1

Eglisau

Hirschen

Einen Gang zurückgeschaltet

Mit dem Weggang von Küchenchef Tobias Buholzer ist im «Hirschen» das gastronomische Konzept überarbeitet worden. Nun wird im gepflegten Haus direkt am Rhein sowohl im Bistro auf Rheinebene wie auch im luxuriöseren Restaurant im 1. Stock (das übrigens seinen Namen «La Passion» verloren hat) die gleiche Karte aufgelegt.

Serviert wird eine sehr gepflegte Bistrotküche, die uns sowohl bei Vorspeisen wie auch bei den Hauptgerichten zu überzeugen vermochte. Der warme Ziegenkäse auf Randen-Granatapfel-Salat (Fr. 16.–) war ein sehr gelungener vegetarischer Auftakt. Der Cocktail von Jakobsmuscheln und Gambas mit Gurke, Tomate, Stangensellerie, Ingwer an leichter Mango-Cocktailsauce war um Längen besser, als was man sonst an Cre-

vetten-Cocktails und Ähnlichem serviert bekommt. Als «Hirschen»-Klassiker gilt der Burger mit 200 Gramm Rindfleisch, Spiegelei, Speck und hausgemachtem Ketchup. Ein knuspriges Brötchen, erstklassiges Fleisch, aromatischer Speck, für Burgerliebhaber die 28 Franken jederzeit wert. Mindestens gleich gut war das Wienerschnitzel mit hervorragenden Preiselbeeren. Am allerbesten gefiel uns aber das Schweinskotelett mit einem Rotweinjus, auf Blattspinat sehr schön angerichtet und von einem richtig guten Zitronenrisotto begleitet. Das ist Bistroküche auf Topniveau. Dass auch die Desserts mithalten können, zeigt ein sehr schönes warmes Schokoladenküchlein mit Crème double (Fr. 14.-).

Die Weinkarte bietet ein reichhaltiges Angebot aus aller Welt. Das Schaufenster gehört aber zu Recht dem einheimischen Winzer Urs Pircher, dessen Gewächse in vielfältiger Auswahl angeboten werden. Besonders erfreulich ist, dass als Aperitif der Schaumwein vom Stadtberg empfohlen wird. Das erinnert daran, dass in der Schweiz heute Schaumweine von sehr guter Qualität produziert werden, die mehr Zuspruch verdienen.

Im «Hirschen» wurde ein Gang zurückgeschaltet. Wer hier Sterne und Punkte sucht, hat einen überholten Restaurantführer konsultiert. Wer aber nach einem Bummel im Städtchen oder einem Spaziergang am Rheinufer etwas Gutes essen möchte, der wird hier fündig. Wenn er bei schönem Wetter auf der Terrasse am Rhein Platz nehmen kann, wird es ihm an nichts fehlen. **pw**

Untergass 28, 8193 Eglisau
Fon 043 411 11 22
www.hirschen-eglisau.ch
mi-sa 11.30–14.30 & 17.30–23 Uhr
(Küche 12–14 & 18–21 Uhr),
so 10–22 Uhr (Küche 12–21 Uhr),
mo & di geschlossen sowie 24. Dezember
bis 31. Januar; so von Oktober bis
Dezember geschlossen, dafür di geöffnet
HG Fr. 25–52

h m s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 5

Ellikon am Rhein

Zum Schiff

Zum Sitzen und Bleiben

Gut, dass wir das «Schiff» im Jahre 2017 besuchen dürfen. An der Mauer des beinahe 500-jährigen Fachwerkhäuses sind nämlich die Pegelstände früherer Hochwasser markiert. Die beiden höchsten, die von 1876 und 1999, reichen bis zum

Sims der Parterrefenster. Heute meint es der ruhig dahinfließende Rhein besser mit dem malerischen Ellikon und dem «Schiff», diesem wunderbaren Ausflugsrestaurant direkt am Wasser – und sogar mit internationaler Anbindung: Hier gibt es eine Fähre, mit der man auf die deutsche Flussseite übersetzen kann. Den Fährmann ruft man per Schiffsglocke, wobei – kleines Zugeständnis an veränderte Zeiten – auch noch eine Handy-Nummer verfügbar ist.

Die schöne Stube in dunklem Holz lädt ein zum Sitzen und zum Bleiben. Besonders gefällt uns der hellblaue Kachelofen und der offene Treppenaufgang zum beeindruckenden Waffensaal im oberen Stock. Der Empfang durch Irmay Laichinger ist freundlich und beinahe schon familiär. Sie führt das «Schiff» gemeinsam mit ihrem Mann, Jürg, einem engagierten und kreativen Koch, der unter anderem schon im «Rössli» in Hurden oder im «Landhuus» in Ebmatingen für kulinarische Höhepunkte sorgte. Hier in Ellikon setzt er auf ein kompaktes Angebot von momentan drei Fisch- und fünf Fleischspeisen. Dazu gibt es ein bis 95-fränkiges Abendmenü und heute auch einen sonntäglichen Dreigänger (Fr. 58.-).

Auf der Getränkekarte ist erfreulicherweise das Zürcher Weinland gut vertreten, aber auch das Angebot aus der restlichen Schweiz und den meisten europäischen Weinregionen ist attraktiv, auch wegen der schönen Auswahl an Klein- und Grossformaten. Wir fahren gut mit einem Gläschen Franciacorta, dem eleganten Spumante (Fr. 11.-/dl). Und dann auch mit einer Cuvée auf Pinot-noir-Basis von Nadine Saxer aus Neftenbach, die den Namen Der Besondere durchaus verdient (Fr. 62.-).

Nach dem feinen Amuse-Bouche, einem gedörrten Randenschnitz auf Kürbismousse, folgt als erstes Highlight die Entenleber. Grosszügig dick geschnitten, ist sie kräftig angebraten, innen butterzart und perfekt ergänzt mit lauwarmen Apfelstückchen. Ob sie allerdings besser schmeckt als der zarte Rocklobster auf hervorragendem Avocado-Orangensalat – darauf mögen wir uns so wenig festlegen wie bei den nachfolgenden Hauptspeisen. Da gibt es einen ausgezeichnet schmeckenden, saftigen Angus-Hackbraten auf Blauburgunderjus mit Pilzen, Gemüse und währschaft gutem, grob gestampftem Kartoffelstock (Fr. 35.-). Oder aber den Winterfisch, den Skrei, dessen Saison momentan am Auslaufen ist. Dieser Kabeljau aus Nor-



Meiers Come Inn, Bülach

wegen ist auf Beluga-Linsen attraktiv angerichtet: eine wunderbare Kombination, die uns so gut gefällt, dass wir uns bereits wieder auf die nächste Wintersaison freuen. Wobei: So lange möchte man dann doch nicht zuwarten bis zu einem nächsten Besuch an diesem idyllischen Ort mit seiner exquisiten Küche. **hjk**

Dorfstrasse 20, 8464 Ellikon am Rhein
Fon 052 301 40 00
www.schiffellikon.ch
mo 10.30–14.30 & 17.30–23,
mi–fr 10.30–14.30 & 17.30–23 Uhr
(Küche bis 22 Uhr) sa & so 10.30–23 Uhr
(Küche 11.45–22 Uhr),
di geschlossen sowie 3. bis 24. Januar
HG Fr. 38–58

h m r s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 2

Forch

Neue Forch

Der schönste Grill im Kanton

Als der Chef irgendwann unser Brot entfernte, schritt die zuständige Kellnerin sofort ein. Keine böse Absicht, übrigens, Renato Zambelli gönnte uns die gebackene Begleitung zum Essen, doch er war wohl der Meinung, dass wir nach dem Zwischengang schon schnurstracks zum Hauptgang übergehen und dazu nichts

Gebackenes mehr knabbern wollten. Doch wir dachten gar nicht daran, klein beizugeben, warteten noch auf die Pasta. Schliesslich ist das Lokal an der Alten Forchstrasse ja keine beliebige Beiz, in der es schnell gehen muss, sondern ein etabliertes Restaurant. Eines mit Faible für kurz und heiss Gegrartes. Der offene Grill ist eine Attraktion, und viele Gäste wollen in dessen Sichtweite Platz nehmen, um nur ja nichts zu verpassen vom Spektakel. Die Reservierungsbevollmächtigte hatte schon bei der telefonischen Buchung gefragt, wo wir denn sitzen wollten, und wir hatten uns einen Spass daraus gemacht, eben nicht an der Feuerstelle, sondern im Vorraum zu buchen. Da ist es schliesslich nicht weniger schön, auch da kümmert sich der Padrone.

Persönlich erklärt er, falls gewünscht, die Prinzipien seiner Arbeit und die Herkunft der Rezepte. Höchstselbst erläutert er bisweilen, dass sein Haus mit dem Weinhändler Divo zusammenarbeite – was zu einem schönen Sortiment auch ungewöhnlicher Spezialitäten führt, etwa aus Sizilien. Und auf Anfrage teilt Chef Zambelli auch mit, was es mit den Kartoffel-Randen-Gnocchi mit dem raren Pecorino di fossa (Fr. 19.-) auf sich hat, warum die Strozzapreti (mit Steinpilzen und Salsiccia, Fr. 23.-) übersetzt Pries-