

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



## Certo

### Regionales aus Italien

Wir sitzen im «Certo» am liebsten an einem der kleinen Tische im Barteil rechts des Eingangs. Wo an der Wand, eher unauffällig platziert zwischen gerahmten alten Reklamen und Fotografien, ein kleines Gemälde des Schweizer Künstlers Uwe Wittwer hängt, von dem auch das riesige Bild am anderen Ende des Lokals ist. Auf diesem Gemälde sieht man ein Bildnis von Karl Marx als Negativ, das an den vier Ecken mit Klebstreifen an einer Wand befestigt ist. Wir verstehen das als diskrete Hommage an das früher in diesen Räumlichkeiten beheimatete «Cooperativo», das lange Zeit das Stammlokal linker Zürcher war. Uns treibt aber nicht die Nostalgie in diese Ecke, sondern vor allem die relative Ruhe, die hier vor allem am Mittag gegenüber dem immer gut besetzten Restaurantteil herrscht.

Wie sein Vorgänger tischt auch das «Certo» italienische Speisen auf. Am Mittag gibt es Menüs mit Salat, im Winter auch mit Suppe: Pasta-Gerichte wie Cappelletti mit Rohschinkenfüllung an Salbei-Butter-Sauce (Fr. 20.50), etwas aus dem Wasser wie panierte Crevetten vom Grill mit frischem Spinat und Tomaten-Confit (Fr. 26.50), ein Fleischgericht wie Tagliata di manzo mit Rucola und grilliertem Gemüse (Fr. 31.–). Dazu locken mehr als ein halbes Dutzend weitere Mittagsangebote. Wenn der Pulposalat darunter ist, lesen wir gar nicht mehr weiter. Er wird mit Kartoffeln, roten Zwiebeln, Taggiasca-Oliven und gutem Olivenöl gemacht, und er schmeckt uns immer sehr. Empfehlenswert sind auch die immer wunderbar sämigen Risotti in wechselnden Versionen, von denen immer mindestens eine auf der Karte steht.

Mit etwa einem halben Dutzend Antipasti, zum Beispiel «Bocconcini di baccalà in pasta kataifi con verdure croccanti» (Fr. 14.–), ebenso vielen Pasta-Gerichten, darunter dicke Spaghetti mit Vongole, Zitrone und Bottarga (Fr. 29.–), Fleisch- und Fischgerichten wie Kalbspaillard mit Caponata (Fr. 36.–) und Tagliata von weissem Thunfisch mit Zucchetti und Agrodolce-Zwiebeln (Fr. 36.–) sowie Desserts wie einem Aprikosen-Semifreddo (Fr. 12.–) präsentiert sich die Abendkarte. Jeden Monat gibt es zudem ein regionales Menü, dessen Gänge auch einzeln bestellt werden können. Zum Sizilien-«Speciale» gehörten

Strigolini-Pasta mit Pesto trapanese aus Tomaten und Mandeln (Fr. 17.–), gebratener Thunfisch mit Kapern, roten Zwiebeln, Oliven und Kartoffeln (Fr. 34.–) und ein Semifreddo alla cassata (Fr. 12.–). Klar, dass es dazu auch die passenden Weine gibt, gehört das «Certo» doch zu den Betrieben des engagierten Weinkenners René Zimmermann von der «Wirtschaft Neumarkt». Auch offen gibt es wechselnde Weine aus Italien und immer mal wieder auch aus dem Tessin von vorzüglichen Produzenten zu gastfreundlichen Preisen.

Im «Certo» hat Martin Arnold als charmanter Gastgeber die Zügel wieder fest in der Hand, nachdem er am erfolgreichen Aufbau des «Lotti» in der City mitgewirkt hatte. Vor allem Stammgäste schätzen seine Rückkehr vom Werdmühleplatz an den Werdplatz sehr. *hpe*

Strassburgstrasse 5, 8004 Zürich  
Fon 044 241 04 04  
www.certo.ch  
mo–fr 9–23, sa 18–24 Uhr  
(Küche 11.30–14 & 18–22 Uhr),  
sa-mittag & so geschlossen  
sowie Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 27–42

**h m t v**

**Verführung auf Italienisch –  
unkompliziert: Rang 12**

## Chianalea

### Familiär

Es geht recht italienisch zu und her im «Chianalea». Oder genauer gesagt: kalabrisch. Der Name soll von einem Ort in Kalabrien stammen, den wir aber auf Google Maps nicht finden. Womöglich ist er zu klein dafür. Klein ist auch das Lokal an der Brauerstrasse. Aber dafür sehr persönlich und sympathisch eingerichtet. Und immerhin findet an der Wand noch ein Teil der Kühlerhaube eines Fiat Cinquecento Platz sowie im Fenster eine ausgewachsene, waschechte Vespa inklusive Reserverad und Zürcher Nummernschild. Zum Fenster hinaus schauen will ja hier auch niemand. Zu spannend, was drinnen abläuft. Da ist mal der viel zitierte Wasserhahn oder Brunnen mitten im Restaurant, unserer Meinung nach ein Beispiel, das Schule machen dürfte. Da das Hahnenwasser in der Stadt so gut ist, kann man es einfach da rauslassen und trinken, so viel man will. Freiwillig darf man dafür noch etwas für einen guten Zweck spenden. In einem solchen Lokal machen wir das gern. Man wird nämlich wunderbar herzlich empfangen und den Abend über herzlich betreut, wie man es eben von einem



Certo

Familienbetrieb erwartet. Gekocht wird auch wie zu Hause im Süden. Die Auswahl ist bescheiden und wird einem auf einer kleinen Tafel am Tisch präsentiert. Dafür aber gibt es deftige, gesunde Portionen. Wenn möglich, sollten Sie die Fileja alla 'nduja probieren. Fileja sind kalabrische Nudeln, die in aufwendiger Prozedur um eine Stricknadel gedreht werden, damit sie eine spiralenartige Form bekommen. 'Nduja ist eine Rohwurst, selbstverständlich ebenfalls aus Kalabrien, die gehörig mit gerösteten Chili-Schoten versetzt wird und einen entsprechend scharfen Brotaufstrich ergibt. Zum Kochen wird sie klassischerweise mit besagten Fileja kombiniert, allerdings aber noch mit genügend Tomaten ergänzt. Die Pasta ist als Hauptspeise gedacht, aber wir dürfen auf Nachfrage auch eine Vorspeisenportion bestellen, die allerdings immer noch ausserordentlich grosszügig ausfällt. Macht nichts, denn es schmeckt hervorragend, auch die Ravioli, die mit Melanzane gefüllt werden und an einer himmlischen Tomatensauce serviert werden. Kein hauchdünner Teig übrigens, sondern einer, der Biss hat und verdammt gut schmeckt. Unser Kalbskotelett ist fast zu viel des Guten beziehungsweise die grosszügigen und wiederum wunderbaren Kartoffeln und Gemüsebeilagen.

Wir geniessen natürlich das Zürcher Hahnenburger, bestellen daneben aber trotzdem noch eine Flasche Roten aus Kalabrien. Der Basileus von den Poderi Marini ist ziemlich speziell. Gerade mal 5000 Flaschen davon werden aus der kalabrischen Traube Magliocco gekeltert. Daraus entsteht ein eindrücklich kräftiger Wein, der hier hervorragend zum robusten Essen passt. *nvh*

Brauerstrasse 87, 8004 Zürich  
Fon 043 534 45 17  
www.chianalea.ch  
mo–fr 11.30–14 & 18–24, sa 18–24 Uhr  
(Küche bis 22.30 Uhr), sa-mittag & so  
geschlossen sowie 21. Juli bis 11. August  
und Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 23.50–39.50, Pizza Fr. 15.50–25

**h m t v**

**Verführung auf Italienisch –  
unkompliziert: Rang 14**

## Convivio

### Gedankenlos geniessen

Im nüchtern gehaltenen, mit hellem Holz ausgeschlagenen «Convivio» wirkt der runde Tisch beim Buffet mit diesen biedereren, gepolsterten Stühlen deplatziert – das passende Mobiliar für ein gutbürgerliches Zürcher Restaurant. Augenzwinkernd wird damit bewusst ein Akzent gesetzt, der gleichzeitig etwas aussagen will: konventionell ist hier nicht das Thema.