

2015
2016

ZÜRICH GEHT AUS!

Die aufregendsten Trendsetter und die bewährten Institutionen
Wo es auch auf die Schnelle etwas richtig Gutes gibt
Gemütliche Beizen für Geniesser im Quartier und auf dem Land
Die verführerischsten Spezialitäten aus ganz Asien
Was in den Spitzenrestaurants wieder Neues aufgetischt wird
Wo so gut gekocht wird wie in Italien und in Spanien

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

205
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Chianalea

Betrag auf jede Flasche drauf geschlagen. Neben italienischen werden auch schweizerische Weine geführt. Das wird an den im «Certo» angebotenen Tessiner Gerichten liegen.

Wir lassen uns als Vorspeise Bohnen und Tintenfisch auftragen. Das Püree di fave con catalogna (Fr. 15.–) ist eine dieser Spezialitäten, mit dem sich das «Certo» von anderen Ristoranti in Zürich abhebt. Das Püree der Fave-Bohnen ist süsslich-sämig und wird begleitet von einigen bitteren Catalogna-Blättern. Eine tolle, sehr gelungene und dazu noch saisonale Kombination. Auch der Polipo alla genovese (Fr. 19.–) überzeugt: Der Tintenfisch hat Biss, ist aber zart. Und die kleinen Taggiasca-Oliven geben Geschmack. Nur die Salzkartoffeln sind etwa zu süsslich, da sie fast nicht gesalzen sind.

Bei den Hauptspeisen gelüstet es uns nach einem Klassiker, der oft in italienischen Lokalen gereicht wird: den Ossobuco gremolata alla milanese (Fr. 42.–). Das Fleisch ist perfekt gegart und lässt sich mit Gabel und Messer auseinanderzupfen. Die Gremolata hat die Küche zurückhaltend zubereitet und die Sauce dünn belassen. Der Risotto (Fr. 7.–) hat durch Zitronenzesten einen säuerlich-frischen Einschlag, der bes-

tens zu Fleisch und Sauce passt. Das Ragout d'agnello mit Fregola sarda (Fr. 34.–), langsam gegartes Lammfleisch, ist perfekt mürbe-weich. Zu beiden Gängen trinken wir einen Nero di Troia von Bottaccia aus Apulien, der aber etwas Zeit braucht, damit er sich entfalten kann – ein schöner, die Gerichte gut begleitender Wein. zet

Strassburgstrasse 5, 8004 Zürich
Fon 044 241 04 04
www.certo.ch
mo–fr 9–24, sa 16–24 Uhr (Küche
11.30–14 & 18–22 Uhr), sa-mittag & so
geschlossen sowie Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 21–43

h m t v

**Verführung auf Italienisch –
unkompliziert: Rang 8**

Chianalea

Wie bei der Nonna in Kalabrien

An der Wand über unserem Tisch hängt ein Ortsplan von Chianalea. Chianalea ist ein altes Fischerdorf, heute ein Quartier von Scilla in der italienischen Provinz Reggio Calabria, direkt am Meer. Das Restaurant ist nach diesem Ort benannt, weil sich die beiden Betreiber als Buben da kennenlernten. Francesco Nardi reiste mit seinen italienischen Eltern aus dem Zürcher Kreis 3 jeweils in den Ferien nach Kalabrien, Enrico Pochiero lebte

in Chianalea. Die beiden freundeten sich an, und wie es weiterging, beschreiben sie auf ihrer Webseite so: «Viele Sommer haben wir zusammen verbracht. Ganz landestypisch hat es uns in zwei völlig unterschiedliche Bereiche verschlagen: den einen in die Welt der Banken, den anderen in die der Gaumenfreuden – eine nicht ungünstige Kombination für die Realisierung des herangereiften Traums des eigenen Restaurants.»

Ihr einfaches, kleines Restaurant im Kreis 4 ist aber nicht ein Italiener mehr mit dem immer gleichen Angebot. Neben einer Auswahl von Pizze servieren die beiden eine deftige, kalabrische Küche, wie sie sie von der Nonna kennen. Eine feste Karte gibt es nicht, denn die Gerichte variieren jeden Abend «je nach Saison und nach der Laune des Chefs». Das Lokal führen die beiden engagiert und sehr herzlich. Auch die jungen Frauen, die Nardi im Service unterstützen, betreuen die Gäste geradezu liebevoll. Das merkt man spätestens, wenn sie die kleine Tafel mit dem Tagesangebot bringen und man ahnungslos Begriffe wie Fileja, Scialatelli oder Nduja liest. Geduldig wird aufgeklärt, werden die hausgemachten Teigwarensorten und andere Spezialitäten erklärt.

Wir teilen uns zum Anfangen ein Antipasto misto della casa (Fr. 16.50). Auf einem Brettli werden Rohschinken, gekochter Schinken, zweierlei Salami, Mortadella und Käse präsentiert, dazu gibt es ein Schälchen mit eingelegtem Gemüse, das sehr fein schmeckt – und zu unserer Verblüffung sind der Hauptteil längliche, fast nudelförmige Stücke von Auberginen. Diese würden in Kalabrien auf eine ganz eigene Art zubereitet, die man sonst nicht kenne, erklärt uns Francesco Nardi. Als Hauptgänge kocht Enrico Pochiero heute Pasta mit Broccoli und Kichererbsen (Fr. 25.50), Fegato di manzo in brodetto (Fr. 39.50), eine Art Eintopf mit Rindsleber, wie die Serviererin erklärt, und Schwertfisch-Involtini (Fr. 47.50). Wir entscheiden uns für Scialatelli al sugo di capretti (Fr. 26.50), und zudem wollen wir wissen, was die Pizze hier taugen. Scialatelli sind eine Art dicke Nudeln, frisch und hausgemacht natürlich, die an einer herzhaften Sauce mit Tomaten und grossen Fleischstücken vom Zicklein ein währschaftes Gericht bilden. Echte Cucina della nonna, sehr schmackhaft. Die Pizza Margherita (Fr. 15.50) mit extra Zwiebeln und Knoblauch (Fr. 1.–) war perfetto, wunderbar knusprig der Teigboden. Das Geheimnis, erklärt

Nardi auf unser Lob dafür, sei die frühzeitige Zubereitung des Teigs, möglichst schon am Vortag. «Er braucht Zeit, damit er gut wird.»

Passend zur Küche gibt es ein paar süditalienische Weine, auch im Offenaus-schank. Der erste, den uns die Servicefrau wärmstens empfohlen hat, ist uns entschieden zu süss und wir wechseln zu einem anderen. Das trübt aber den Gesamteindruck keineswegs. Das «Chianalea» ist ein unglaublich sympathisches Lokal, in dem man herzhaftes süditalienische Spezialitäten kennenlernen und geniessen kann (mittags werden lediglich drei Menüs und Pizze angeboten). Beim Hinausgehen kommen wir an der Küchentüre vorbei, wo der Küchenchef den Kopf herausstreckt und sich erkundigt, ob «tutto bene» gewesen sei. War es, können wir ihm bestätigen, wir werden wiederkommen. Er strahlt. hpe

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 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 22–38

h m t v

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

D

Der Schwiizer

Heimweh-Küche

Wenn ein Luzerner von der besten Chügelpastete Zürichs schwärmt, wird man hellhörig. Wir sitzen zwar gerne im «Schwiizer» an der Zwinglistrasse zu Tisch, haben aber noch nie eines der grossen Butterblätterteig-Pastetli bestellt, die beispielsweise mit Spargelragout (Fr. 23.80), Kalbsbrätchügeli (Fr. 24.80) oder Kalbsmilkenragout (Fr. 27.80) gefüllt sind. Zu verlockend waren jeweils die anderen wunderbar währschaften Gerichte, deren Basis qualitativ hochstehende Schweizer Produkte bilden.

«Der Schwiizer» ist eine gemütliche Eckbeiz. Hellgrau gestrichen das Holz, passend weiss dazu die Wände. Auf Schiefertafeln ein paar Lebensweisheiten in Schweizerdeutsch. In einem kleinen, schräg gestellten Bilderrahmen ein Foto mit drei Alphornbläsern im Schnee, direkt bei unserem weiss eingedeckten Tisch. Trotzdem ist Vitto Laubschers gepflegtes Restaurant kein bisschen überdekoriert. Vor allem hat der Wirt ein gutes Händchen fürs Per-