

**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**





Chianalea

ein Festmahl beginnen. Ramen Soups waren an diesem Tag gestrichen, aber gebratene Bio-Garnelen mit Sellerie (Fr. 28.–) oder Tofu mit Gemüse (Fr. 24.80) wären vorhanden gewesen. Doch diesmal mussten es zwei Klassiker sein. Die halbe Ente auf Shanghai-Art mit einer hausgemachten Fünf-Gewürze-Sauce (Fr. 39.60) sowie Swiss Angus Beef in einer leicht scharfen Pfeffersauce (Fr. 37.90). Was sollen wir sagen? Wir waren hin und weg von der Qualität des Rindfleisches und der Tiefgründigkeit der dunklen, mit reichlich geröstetem Knoblauch verfeinerten Sauce. Wir waren sehr zufrieden mit dem gedämpften Reis. Und wir fanden die Ente ein bisschen enttäuschend, denn die schweren, groben Stücke liessen sich mit den bereitliegenden Stäbchen nur mühsam essen, von der erhofften feingeschnittenen Brust war nicht viel zu sehen, und das Fleisch wirkte teilweise recht trocken. Die Sauce war allerdings wiederum ausgezeichnet, und an der Grösse der Portion konnten wir nicht mäkeln. Vielleicht hatten wir in dem einen Punkt, der Ente, ein bisschen Pech. Weil die Sache in allen anderen Punkten aber unsere Erwartungen übertraf, loben wir das «Bund 39» herzlich gern. Authentische Restaurants wie dieses, ob chine-

sisch ausgerichtet oder nicht, sollte es noch einige mehr geben in Zürich. *wf*
 Bäckerstrasse 39, 8004 Zürich
 Fon 078 711 27 37
www.bund39.ch
 mo & di 18–22.30, mi–fr 11.45–14 & 18–22.30, sa 18–22.30 Uhr,
 mo- & di-mittag, sa-mittag &
 so geschlossen
 HG Fr. 16.80–39.80

h m v

Die Farben und Aromen Asiens: Rang 1

C

Café Boy

Sozialdemokratie heute

1934 war das Haus an der Ecke Kochstrasse/Sihlfeldstrasse von einer Genossenschaft namens Proletarische Jugend erbaut und darin das «Café Boy» eröffnet worden. Seit 2019 wird dieses von einer Genossenschaft geführt, die «Zum guten Menschen» heisst. Beide Genossenschaften haben denselben politischen Hintergrund, die Sozialdemokratie. Back to the roots also im «Café Boy». Die Frage liegt deshalb auf der Hand: Was sagt das Restaurant über die seit 30 Jahren mächtigste Partei der Stadt Zürich aus? Das Lokal im Stil des Neuen Bauens wurde denkmalgerecht sanft renoviert. Zurück-

haltend sind die Farben von Boden, Wänden, Decken und Mobiliar – Schwarz, Grau und Weiss, die Decke in einem edlen Aubergine. Am meisten fällt die Säule im Raum auf. Auch weil sie lila gestrichen ist. Die Farbe erklärt sich aus den Fotos von Frauenstreiks aus verschiedenen Jahrzehnten an einer Wand. Die lockere Corona-Bestuhlung hat dem einstigen Kantinen-Charakter den Garaus gemacht und eine rechte edle Atmosphäre entstehen lassen. Urbaner Chic könnte man sie nennen. An mehreren Tischen sitzen angegraute Menschen, die aufgrund ihres Habitus und ihrer Sprache als einheimische Akademiker einzustufen sind. Auch jüngere, Italienisch, Spanisch und Englisch mit amerikanischem Akzent sprechende Gäste haben im Lokal Platz genommen – das weltoffene Zürich.

Die Karte hingegen ist eindeutig von Lokalkolorit geprägt. Die Küche setzt auf «radikal saisonale Produkte», wie es auf der Website heisst. So ist Olivenöl partout durch Rapsöl ersetzt, und statt Orangensaft gibts Aprikosensaft. Der marinierte Lachs kommt aus einer Zucht in Graubünden und ist leicht geräuchert (Fr. 22.50). Relativ dick geschnitten, könnte man ihn fast als Sashimi bezeichnen. Daneben liegt Brunnenkresse; deren Schärfe hat eine ähnliche Wirkung wie Wasabi. Eine gelungene Kombination. Richtig bodenständig ist die andere Vorspeise: der Salat «Boy» mit gebratenem Speck, den zwei Hälften eines gekochten Eis und Blattsalaten (Fr. 14.50). Die Pappardelle hat der italienische Quartierladen nebenan gemacht; angerichtet sind sie mit feinen geschnittenen Krautstielen, Pilzen und Rahm – ein originelles wie gutes vegetarisches Pastagericht (Fr. 25.–). Freude macht auch der fein strukturierte Hackbraten an einer hausgemachten würzigen Sauce (Fr. 36.–). Leicht verkocht ist dagegen der Risotto dazu.

Weniger patriotisch ist die Weinauswahl; die grosse Mehrheit der Weine kommt aus der EU. Ist das etwa auch Programm? Wir sind diplomatisch und trinken Zürcher Riesling-Silvaner (Fr. 8.50/dl) und einen Rotwein namens Losada aus der spanischen Region Bierzo (Fr. 9.50/dl) und sind zufrieden damit. *ml*

Kochstrasse 2, 8004 Zürich
 Fon 044 240 40 24
www.cafeboy.ch
 mo–fr 11.30–14.30 & 18–23.30,
 sa 18–23.30, so 17.30–22 Uhr,
 sa- & so-mittag geschlossen
 HG Fr. 18–42

h m s t v

Zürcher Institutionen: Rang 12

Chianalea

Voll authentisch

Zwei Anrufe in Abwesenheit. Das Restaurant «Chianalea» will uns erreichen. Wir hatten ausserhalb der Öffnungszeiten anzurufen versucht, um einen Tisch zu reservieren – und nun klingelt das Restaurant zurück. Aussergewöhnlich nett! So fühlen wir uns bereits willkommen, bevor wir einen Fuss ins Lokal setzen.

Sie ahnen es schon: Das «Chianalea» ist ein italienisches Restaurant. Der Fokus des Lokals liegt auf süditalienischen Gerichten. Auf den Tischsets ist denn auch die Landkarte abgebildet, die Kalabrien und Co. zeigt. Die Speisekarte ist vielversprechend, und ein paar Zutaten kannten noch nicht alle von uns. Die 'Nduja etwa, eine scharfe kalabresische Salamipaste. Müssen wir natürlich probieren. Das Gericht «Fileja alla 'Nduja» (Fr. 25.50) ist eine hausgemachte Pasta mit Tomatensauce und 'Nduja – es schmeckt uns sehr. Die eingedrehte Pasta hat einen tollen Biss. Aber Achtung: Die Wurst verleiht dem Ganzen eine nicht zu unterschätzende Schärfe.

Wir probieren ausserdem die Pastaperlen mit scharfer Salsiccia und Cime di rapa (Fr. 29.50). «Perfetto», befindet die Kalabresin in unserer Runde. Überhaupt: Es fällt auf, dass im «Chianalea» sehr viele Italienerinnen und Italiener zu Gast sind. Das ist immer ein gutes Zeichen. Von den Gästen über die Einrichtung des kleinen Lokals bis hin zur Bedienung ist hier alles authentisch. Man könnte meinen, dass hinter uns das Meer liegt und nicht die Langstrasse. Neben der erlesenen Auswahl an Pasta-, Fleisch- und Fischgerichten gibt es ein grosses Angebot an Pizze. Den Teig bereitet das Restaurant nach einem alten Verfahren zu, bei dem er langsam und im Kühlen aufgeht. Besonders ins Auge stechen die «Pizzi ianchi» (kein Tippfehler: in Kalabrien heisst es «ianchi» statt «bianchi»), sie kommen ohne Tomatensauce daher. Wir wählen Zucchini e mozzarella (18.50 Franken): ein luftiger Teig, eine Mozzarella-Schicht und hauchdünn geschnittene Zucchini. Molto bene.

Zum Dessert hätten wir gerne das Tiramisu gekostet, davon hat es aber keins mehr. Wir müssen nicht lange traurig sein, das Tartufo di pizzo al cioccolato (Fr. 12.50) – eine Nuss-Schokoladen-Eis-Kugel mit flüssigem Schokoladen-

kern – ist mindestens genauso gut. Auch das ist eine kalabresische Spezialität. Für uns ist klar: Hier rufen wir wieder an.

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. 23.50–39.50,
Pizza Fr. 15.50–26.50

h m t v

Verführung auf Italienisch – unkompliziert: Rang 7

Coming Soon

Same, but different

Ob ich denn das Restaurant «Coming Soon» schon kenne – als Vietnamesin werde ich sehr oft gefragt, welches vietnamesische Restaurant ich empfehle. Ich muss zugeben, das «Coming Soon» im Kreis 4 war das einzige, das ich in Zürich noch nicht kannte. Daher freute ich mich sehr, dieses Lokal zu erkunden, damit ich dann abschliessend eine saubere Empfehlung für Zürich meets Vietnam abgeben kann. Das Interior kommt in coolen Restrostyle daher und erinnert mehr an ein Café oder eine Bar als an ein Restaurant. Donnerstags legt ein DJ auf und bringt die pastellfarbenen Wände zum Rocken. Mittendrin an der Langstrasse, aber dennoch in einem anderen kulinarischen Universum. Why not?

Bei der Durchsicht der Menükarte bin ich ein bisschen schockiert. Die Speisennamen sind zwar bekannte vietnamesische Gerichte, aber die Beschreibung passt so gar nicht zu dem, was ich darunter kenne. Goi Cuon (frische Sommerrollen) mit Fenchel und gebeizter Felche? Oder sogar mit Wassermelone und Feta? Die klassischen Goi Cuons kennt man entweder mit Crevetten oder Schweinefleisch. Da ist sofort klar, dass ich diese ungewöhnlichen Sommerrollen (Fr. 8.– pro Stück) zum Start bestelle. Nebst den zwei bereits genannten Varianten nehme ich noch die Varianten Tofu geräuchert sowie Poulet mit Mango dazu. Auch die klassische Fisch-Dip-Sauce steht hier nicht zur Verfügung, sondern Chili-Mayo-Dip oder Wasabi-Dip oder Marajuja-Dip. Ich bin skeptisch. Die Skepsis verfliegt dann aber schnell. Denn diese modern interpretierten Rollen schmecken wunderbar frisch und würzig. Besonders die mit Fenchel und Felchen haben es mir angetan.

Neugierig frage ich einen der Besitzer, Rico Fanchini, warum ich keine klas-

sischen Goi Cuons im Angebot finde. Und jetzt wird es spannend! Sie hätten Vietnam schon oft bereist und das Essen lecker gefunden, hätten sich aber zum Beispiel gewünscht, dass weniger Zucker verwendet würde und es auch vegane Varianten gäbe. So haben sie nun ihr eigenes Restaurant eröffnet: ehrlich, fair, nachhaltig. Übersetzt heisst das, dass das «Coming Soon» eine zeitgemässe, gesund angepasste panasiatische Fusion Cuisine anbietet. Dem Klima zuliebe wird weniger Fleisch aufgetischt, Frischwaren aus Asien sind verboten und es wird grosser Wert auf biologische, saisonale und regionale Produkte gelegt. Notabene, die Felchen in meinen Sommerrollen waren aus dem Zürichsee. Auch Grosskonzerne stehen hier vor verschlossenen Türen: Produkte von Konzernen wie Nestlé oder Coca-Cola findet man hier nicht. Unser Mineralwasser (Piz Sardona) kommt aus dem Kanton St. Gallen, das Bier (Sonnenwellig) aus dem Appenzell. Ich finde das sehr sympathisch. David schlägt Goliath oder wie damals die vietnamesischen «Ameisen» aka Vietcongs die mächtigen Amerikaner.

Wir fahren mit diesen raffinierten Köstlichkeiten fort und bestellen uns noch Thit Xa Xiu (Fr. 14.50), glasierten Schweinebauch mit Sesam, Kräutern und frittierten Schalotten, sowie Ga Gung Chan (Fr. 32.–), Pouletoberschenkel mit Ingwer, Kaffirlimettenblättern und Jasminreis, und Bun Cha (Fr. 29.50), Schweinebauch und Hackfleischkugeln mit Swiss Shrimps, Reismudeln, Blattsalat, Kimchi, Shiso, Erdnüssen und Kalamansi-Dressing. Ich hätte nicht gedacht, dass mich diese modernen Interpretationen von Gerichten aus meinem Heimatland überzeugen würden, aber ich muss zugeben: Es war sehr lecker. Doch für authentisches vietnamesisches Essen wäre das «Coming Soon» keine Empfehlung, sehr wohl aber für modernes, urbanes! Ein Plus ist auch, dass bei allen Gerichten die verschiedenen Allergene angegeben sind. Auch das trifft man in Vietnam selten an. In Vietnam würden wir sagen: Same – same, but different.

Rolandstrasse 9, 8004 Zürich
Fon 044 545 61 14
www.comingsoon.ch
mo–fr 11.30–14 & 18–23, sa 18–23 Uhr,
sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 25.50–39

h m t v

Farben und Aromen des Fernen Ostens: Rang 5



Coming Soon

D

Di Lenardo

Kartoffel- und Siedfleischsalat vom Mittelmeer

Das Gastlokal, die Terrasse im Hinterhof und die Speisekarte bei «Di Lenardo» haben eines gemeinsam: Sie sind klein. Das hat mehr Vor- als Nachteile. Die Übersichtlichkeit verhilft dem Restaurant an der lärmigen Badenerstrasse zu einer unerwarteten Gemütlichkeit, wobei man angesichts der modischen Einrichtung mit Wänden, die mit Bruchsteinen und Planken von Weinkisten furniert sind, mit Mosaikfliesen am Boden und eleganten Leuchtern an der Decke auch von einem Boutique-Effekt sprechen könnte.

Die modisch gekleideten Kellner sind rasch zur Stelle, und die Wahl von Essen und Trinken ist schnell getroffen. Ein Glas Franciacorta zu Beginn ist fast immer eine gute Wahl, so auch hier (Fr. 12.–). Die Paccheri an einem Pesto aus Rucola (Fr. 25.–) sind al dente gekocht und schmecken nach Sommer. Der Rindfleischsalat mit halbierten Oliven, Streifen von frischen sowie in Essig eingelegten Gurken, Dill sowie ein paar Streifen Peperoni

(Fr. 28.–) ist eine südlich anmutende Variante des gut schweizerischen Siedfleischsalates. Danach ist es höchste Zeit, eine Flasche Rotwein zu bestellen: einen Etna rosso aus Nerello-Mascalese- und Nerello-Cappuccio-Trauben von der Tenuta delle Terre Nere (Fr. 64.–). Er bestätigt einmal mehr den auf Anhieb erstaunlichen Fakt, dass Weine aus dem heissen, tiefsüdlichen Sizilien graziler sein können als so viele aus den nördlicher gelegenen Weinregionen Italiens. Er passt bestens zum gebratenen Loup de mer, der mit dem ausgezeichneten, lauwarmen und als «mediterran» angepriesenen Kartoffelsalat mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und glatter Petersilie serviert wird (Fr. 32.–). Der Rotwein vom Ätna passt auch zu den hausgemachten Tagliatelle etrusca (Fr. 27.–), die an einer – geschmacklich – geradezu vulkanisch heissen Mischung von Sardellen, Knoblauch und Chili aufgetragen werden. Die vier Gerichte schmecken alle, wenn auch nicht alle gleich intensiv. Und sie haben eine Gemeinsamkeit: Sie sind alle etwa gleich portioniert. Man hätte sie auch in umgekehrter Reihenfolge essen können. Ob das Dessert auch in Einheitsgrösse dahergekommen wäre? Wir wissen es nicht. Wir waren satt und