

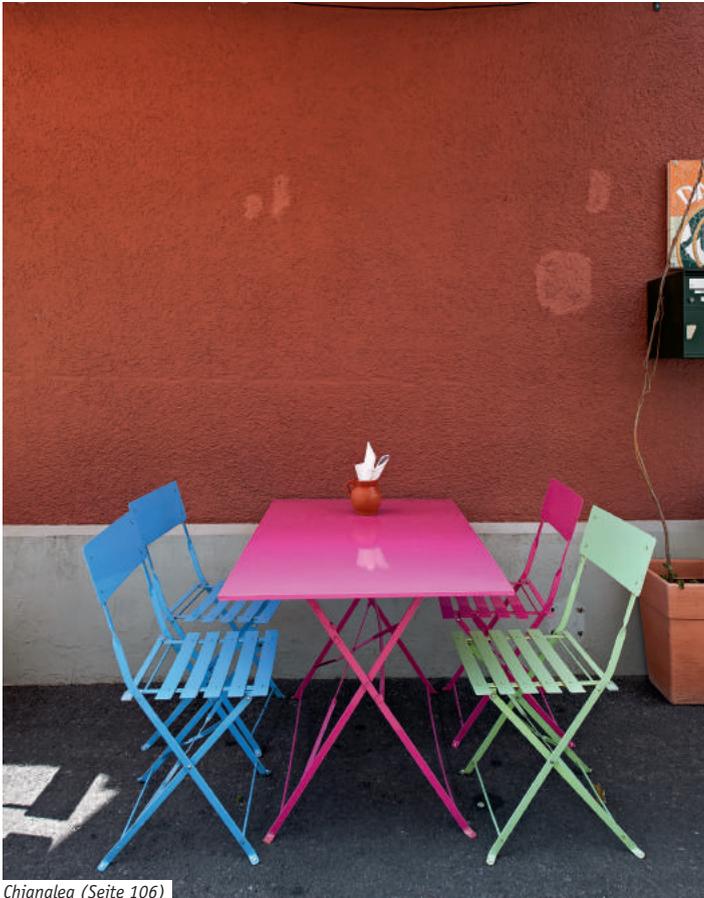
2017
2018

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





Chianalea (Seite 106)

gross Fr. 24.50): eine Kreation, die Feinschmecker, Gesundheitsbewusste und Veganer gleichermaßen glücklich macht. Eigentlich ist das «Cafe Boy» für seinen sorgfältigen Umgang mit lokal produziertem Qualitätsfleisch bekannt: Die Bratwürstchen und das Stück Bauch vom Freilandsäuli, klassisch mit Apfel und Kabissalat kombiniert (klein Fr. 18.–, gross Fr. 27.–), schmecken dem Karnivoren vorzüglich. Geradezu Verzückung löst der Hackbraten vom Toggenburger Kalb an Sherryrahmsauce aus: Ausser früher beim Grosi haben wir

diesen Klassiker kaum so schmackhaft zubereitet bekommen. Auch die grosszügige Portion erinnert an die alten guten Zeiten. Eine Klasse für sich sind zudem die hausgemachten Magerquarkspätzli, die uns wie gute Gnocchi auf der Zunge zergehen. Abgerundet wird das Ganze mit knackigen Karotten an Ingwerbutter – alles in allem ein Seelenwärmer, dieses Gericht. Nicht ganz glücklich sind wir mit den Bergkartoffel-Gnocchi (in zwei Farben: Gelb und Violett) mit Pulporagout an Tomatensugo (klein Fr. 21.50, gross 31.–). Die

Tintenfischstücke sind zwar zart und grosszügig bemessen, aber dem Gericht fehlt eine gewisse Raffinesse.

Was wir am Angebot des «Café Boy» insgesamt sehr schätzen: Es wird nicht zwischen Vor- und Hauptspeisen unterschieden und man bekommt viele Gerichte als kleine oder grosse Portion, was sich auch bei den Nachspeisen vorteilhaft auswirkt. Unser Appetit reicht noch für eine kleine Portion der sündhaft guten Maracaibo-Schokoladentarte mit Passionsfruchtrahm (klein Fr. 8.–, gross Fr. 14.50). Auf Empfehlung unserer Kellnerin gönnen wir uns noch eines der edlen gebrannten Wasser, die mit der gutdotierten Weinkarte – beim nächsten Besuch, im Rahmen eines Weinseminars, werden wir uns intensiver damit befassen – locker mithalten können. Sie bringt uns einen Holunderschnaps von Thomas Heiner aus Oberwil bei Zug. Goldrichtig, finden wir. Ein aussergewöhnlicher Ort, dieses «Café» an der Kochstrasse. ts

Kochstrasse 2, 8004 Zürich

Fon 044 240 40 24

www.cafeboy.ch

mo–fr 11–15, & 18–24 Uhr (Küche 11.30–14 & 18–21.30 Uhr), sa & so geschlossen sowie Weihnachten/Neujahr HG Fr. 27–54

h m t v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 6

Camino

Auch der Garten punktet

Wir waren schon einige Male im «Camino», aber im Gärtchen hinter dem Haus sassen wir dieses Jahr zum ersten Mal. Wir mögen das hübsche, kleine Lokal seit Jahren. Jetzt auch für seinen hübschen Garten, vorher schon wegen des gepflegten Ambientes, der sympathischen Freundlichkeit und der feinen

Küche. Seit Jahren steht Lukas Strejcek im Lokal, das vom Mutter-Tochter-Duo Claire Kuhn und Sarah Hartmann betrieben wird, als Chef am Herd. Und er war es, der uns aufforderte, doch einfach durch die Küche in den Garten durchzugehen – der «offizielle» Zugang zum Garten ginge links am Haus vorbei. «Wir haben nichts zu verstecken», lachte der Küchenchef.

Was aus der kleinen Küche auf die Tische kommt, lässt sich wirklich sehen. Wir bekamen bei unserer Garten-Premiere als sommerliche Vorspeise Burrata mit Cuor-di-bue-Tomaten und Rucola-Pesto (Fr. 23.–) und geschmorte Kalbsbrust aus dem Puschlav mit Steinpilzen, grünen Spargeln und Kartoffelpüree (Fr. 48.–), beides mündliche Tagesempfehlungen, die nicht auf der Karte standen. Und auf der anderen Seite des Tisches ein «Duo von der Entenleber», ein Stückchen frisch gebraten, eine Scheibe Terrine mit Mangogeelee und hausgemachtem Brioche (Fr. 28.–), sowie ein paniertes Kotelett vom Bergschwein aus dem Puschlav mit Bratkartoffeln, grünen Spargeln und Zitrone (Fr. 40.–). Die Kalbsbrust war wunderbar mürbe geschmort und mit aromatischem Jus angerichtet, das Kotelett saftig und geschmackvoll – es herrschte Freude und Zufriedenheit am Tisch. Dabei war uns die Wahl gar nicht so einfach gefallen. Gelockt hatten auch Vorspeisen wie ein Thai beef salad (Fr. 27.–), ein Erbsen-Wasabi-Süppchen mit Tuna-Ceviche (Fr. 18.–) oder lauwarmer Pulpo auf Kartoffel-Oliven-Püree mit Bellota-Ibérico-Chorizo (Fr. 28.–). Und Hauptgänge wie bretonischer Seeteufel aus Roscoff an Champagnerschäum (Fr. 54.–) oder Emmentaler Lammcarré mit Bramata-Polenta und Cima di rapa (Fr.

«Unser Ziel war es,
eine unauffällig auffällige
Flasche zu entwerfen.»





Gamper (Seite 108)

Antipasti: erst zarter Pulpo mit Kartoffeln an Olivenöl, dann getrocknete Tomaten mit Auberginen und Zucchini, dann Mozzarella die bufala mit Tomaten, hernach Auberginenaufbau, dann Miesmuscheln und schliesslich Radicchio-Risotto mit Trauben. Und dann fängt es mit den Hauptspeisen an: kurz angebratener Thunfisch mit Spinat, gefolgt von Brasato, und als wir denken, jetzt müsse Schluss sein, eine Rindstagliata mit Strozzapreti. Ach, und dann natürlich noch etwas Tiramisu. Höchste Zeit, einen der vielen Grappas zur Verdauungsunterstützung herbeizuziehen. nvh

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 6**

Chianalea

Mehr Fiat als Ferrari

Durchs Fenster sehen wir einen langsam vorbeifahrenden, metallfarbenen Ferrari, der nicht recht in diese Ecke der Stadt passen will. War das ein GTC4 Lusso?

Wir sitzen im «Chianalea», einem kleinen, reichlich dekorierten, sehr italienischen Ristorante im Kreis 4. Unter Landkarten, einer Holz-«Piste» fürs Würfelspiel, kleinen Blech-Vespas, Fotografien in Schwarzweiss sowie italienischen Flaggen und Langspielplatten. Neben all dem hängt auch eine ganze petrolfarbene Frontpartie eines Cinquecento an der Wand. Passt, denken wir. Die Italo-Beiz, in der wir an einfachen, eng zueinander gestellten Holztischen sitzen, ist mehr Fiat als Ferrari. Aber genau das, was wir uns für den heutigen Abend gewünscht hatten.

Deutsch ist im «Chianalea» eindeutig die Fremdsprache. Auf einer schwarzen Tafel sind die Aperitivi, Birre und Digestivi gelistet, von Crodino-Sanbiter über Birra Peroni bis zu Sambuca Molinari und Corretto Grappa. Speziell genannt werden ein paar Bibite tipiche calabresi – jene auf der Basis von Bergotto, einem erfrischendes Bergamotte-Getränk, lassen sich mit Aperol, Campari oder Prosecco aufpeppen und werden so zu Aperitivi della casa (je Fr. 10.–). Das Speisenangebot im «Chianalea» von Enrico Pochiero und seinem Freund Francesco Nardi, der ebenfalls aus Chianalea di Scilla, einem kleinen Fischerdorf im südlichsten Winkel Kala-

briens stammt, ist wiederum auf einer kleinen Schiefertafel notiert, die am Tisch gezeigt und erklärt wird. Auf der einen Seite die tagesaktuellen Gerichte, auf der anderen die bei Stammgästen beliebten Klassiker. Alles bleibt ein bisschen erklärungsbedürftig, ausser bei den beiden Hauptgängen: Agnello und Orata al limone, Fleisch und Fisch in Begleitung von Kartoffeln und Gemüse (je Fr. 39.50). Keinesfalls verpassen sollte man eine der kalabrischen Hausspezialitäten: beispielsweise Fileja alla 'Nduja (Fr. 25.50). Fileja ist eine von Hand gedrehte Pasta, nicht allzu lang, und 'Nduja eine scharfe Salamipaste, die mit Tomaten und etwas kleingehacktem Basilikum unter die Nudeln gemischt wird. Die Fileja gibt es auch einfach mit einer schmackhaften Tomatensauce. Zwei weitere Pastagerichte an diesem Abend waren die Paccheri di Mamma Sina (Fr. 25.50), grosse röhrenartige Nudeln mit Stangensellerie und kleinen Kartoffelwürfeln, zum anderen breite Nudeln an einer Tomatensauce mit etwas scharfer Wurst (Fr. 27.50). Probiert haben wir zudem die Caponata, hier dunkel geschmortes Gemüse, kombiniert mit Ricotta. Und die Bruschetta miste, teils mit 'Nduja bestrichen, teils mit Cipolla rossa di Tropea bedeckt, einer süssen Zwiebel.

Beim Wein existiert die nördliche Hälfte Italiens praktisch nicht. Klar, stammen die meisten Weine aus Kalabrien, auch unser sehr guter Gravello von Librandi, ein Blend von Cabernet Sauvignon und Gaglioppo (Fr. 64.50). Dass die Pizza des Hauses für regen Besuch im «Chianalea» sorgt, wundert nicht: Die Qualität stimmt, und es gibt sie auch über die Gasse. wfm

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 23. Juli bis 9. August
und Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 23.50–39.50, Pizza Fr. 15.50–26

h m t v

**Verführung auf Italienisch –
unkompliziert: Rang 11**

E

EquiTable

Purismus auf dem Teller

Wir machen das Wasserglas nicht absichtlich kaputt, wirklich nicht. Der Tisch ist glatt, das Gefäss rutscht, lan-

det auf dem Boden. Ein Fauxpas. Entschuldigung. Doch man reagiert, wie man in einem ausgezeichneten Restaurant wie diesem nun mal reagieren soll, räumt die Scherben weg, macht einen kleinen Scherz und fährt mit dem Programm fort. Eines übrigens, dessen Länge man sich aussuchen kann. Vier Gänge, sechs, gar neun? Die Preise entsprechen dem Üblichen eines Gourmetetablissemments in Zürich. Man klärt die Frage des Umfangs mit der netten, kompetenten, straff agierenden Servicechefin Julia Besel, definiert auch, ob es Einschränkungen beim Speisegenuss gibt (Fleischaversion, Allergien; am besten schon bei der Reservierung ankündigen!), bei einem Stück Brot, feinstere Butter, wunderbaren hausgemachten Crackern und der schon kultigen Kresse zum Selbstschneiden. Letztere kennen wir schon lange von Rolf Fliegau aus dem «Ecco» in Ascona bzw. Champfèr, aber Spass macht diese Form der Eingangsbegrüssung ja immer. Man kann, wenn man arg Hunger hat, schon mal losessen, ohne warten zu müssen, bis die Küche den Bon an die Wand gehängt hat.

Nachdem die Scherben aufgekehrt sind, haben wir auch Zeit, die Umgebung intensiver zu beobachten. Ein überschaubares Restaurant ist es, das «EquiTable», die Tische sind eher klein, aber man hat nie den Eindruck, es ginge allzu eng zu. Stattdessen ist die Stimmung international. Amerikaner, Skandinavien, Deutsche und Schweizer sind an diesem Abend zu Gast, und mancher Kunde vergleicht das Konzept von Küchenchef Fabian Fuchs insgeheim oder offen mit gerühmten Restaurants in Kopenhagen, London oder Berlin. Ob der Chef sich in dieser Elite sieht, fragen wir nicht; aber wir haben eh den Eindruck, dass sich der Mann, einer der kreativsten Köche der Stadt, am Herd noch wohler fühlt als im Gespräch mit dem Gast.

Statt den Populisten zu spielen, kümmernt sich Fuchs um die aus regionalen, saisonal verfügbaren, nachhaltigen produzierten und überraschenden Zutaten zusammengestellten Speisen. Spinatwurzel mit Pilzcreme zum Beispiel: knusprig, würzig, erdig. Wir könnten Dutzende essen. Fein, klar und frisch dagegen die Felchen-Kohlrabi-Komposition, herrlich animierend und mit dem ausgestattet, was eine gute Vorspeise braucht: Säure. Bei diesem Gang denken wir nicht an Fliegau,