

2018
2019

ZÜRICH GEHT AUS!

Die schönsten Tische im Grünen und mit toller Aussicht
Wo es die beste italienische Küche gibt – ob einfach oder edel
Gemütlich geniessen in den Quartieren und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die aufregendsten Trendsetter und die bewährten Institutionen
Wo die interessantesten Japaner und Thais zu Tisch bitten
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

200
RESTAURANTS NEU
GETESTET



Nicht aussergewöhnlich in der Konzeption, aber dafür im schönsten Sinne bodenständig waren die verkosteten Desserts. Das Holunderblütenparfait mit Erdbeer-Rhabarber-Salat und Rahm sowie das hausgemachte Caramelköpfl, das niemand schöner hätte anrichten können. Mit hellem, nicht übertrieben reduziertem Karamell, fein gestockter Creme und Haselnüssen, die dem Abschluss im «Hirschen» den letzten Pfiff verliehen. Anschliessend überlegten wir ganz ernsthaft, ob wir nicht in absehbarer Zukunft Zürich den Rücken kehren und nach Oberstammheim ziehen sollten. In ein Paradies für Weinkenner, Liebhaber alter Schafressen und Freunde der ambitionierten, aber nicht abgehobenen Gastronomie. wf

Steigstrasse 4, 8477 Oberstammheim
Fon 052 745 11 24
www.hirschenstammheim.ch
mi-sa 9-23, so 9-21 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18-21,
so bis 20 Uhr), mo & di geschlossen
sowie 23. Juli bis 7. August, 24. bis
30. Dezember und 18. Februar bis 12. März
HG Fr. 18-54

h m s t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 7

Oetwil am See

Sternen

Der Weinzauberer mit den vielen Ideen

Im Jahr 2016 ist die Wirtin des Restaurants «Sternen» in Pension gegangen. Nach einem kurzfristigen Intermezzo stehen jetzt die Nachfolger bereit und verbreiten von Anfang an gute Stimmung. Nicht nur mit dem Fleischreifeschrank (Dry-aged-Spezialitäten nach Empfehlung), sondern auch mit vielen anderen guten Ideen. Sabina und Davide Del Gaudio – zuvor in der «Krone» in Uetikon tätig – sowie ihr Küchenchef Fabio Peiti werben mit Abholrabatt für alle, die lieber daheim essen, und haben ein Faible für die Ansprüche der Vegetarier, denen sie einen überraschende Auswahl bieten. Und sie verblüffen alle, die nur ein Glas Weisswein bestellen wollen.

Bei der netten Kellnerin baten wir nämlich um selbigen und sahen gleich darauf den Chef mit allerlei Flaschen und Gläsern herbeieilen. Mehrere Sorten schenkte er schluckweise aus und liess uns verkosten. Und später das gleiche Spiel mit den Rotweinen! Was man nehmen soll, den Terlaner aus Südtirol,

einen Pecorino von La Valentina, einen Yvorne von Clos de l'Abbaye, kann man am flüssigen Objekt entscheiden. Die Preise sind, was offene wie Flaschenweine angeht, vergleichsweise niedrig. Für 61 Franken steht ein Riesling Federspiel von Prager aus der Wachau bereit, für 86 ist der 2015er Sito Moresco von Gaja zu haben, und auch den Hacienda Monasterio (2014) haben wir anderswo schon deutlich teurer gesehen als hier, wo er für 69 Franken zu haben wäre.

Zu den guten Ideen des «Sternen» zählt auch der Bereich rechts des Eingangs, in dem man urig anmutende Klassiker wie Cordon bleu, Kartoffelsalat oder Risotto verzehrt, während man fürs feinere Essen nach links abbiegt. Heidelbeeren-Gorgonzola-Risotto (Fr. 17.-) und Basilikum-Tagliolini (Fr. 16.-) deuteten die Leidenschaft für italienische Küche an, doch wir starteten mit der Kürbiscremesuppe (Fr. 12.-), liessen eine üppige Portion Scialatielli mit Meeresfrüchten (Fr. 18.-) folgen, eine relativ dicke Pasta-Spezialität, um dann zum Wienerschnitzel (Fr. 39.50) überzugehen. Schmeckte überdurchschnittlich, auch wenn man über die Beilage – Pommes frites – streiten kann. Am Kalbs-Ossobuco (Fr. 39.-) hatten wir erst recht nichts auszusetzen. Und auch bei den Desserts überlässt man in dieser empfehlenswerten Beiz nichts dem Zufall. Schokotörtchen, Marsala-Sabayon, Crème brûlée mit Ingwer und Kardamom oder gar, man staune, in der Saison Spargel-Tatin mit Spargelsorbet und Rahm. Sogar eine Lounge für den Zigarren-Whisky-Genuss danach ist vorhanden. Hätte die Gastronomie doch nur überall so viele Ideen wie hier! wf

Esslingerstrasse 1, 8618 Oetwil am See
Fon 044 929 10 30
www.landgasthofsternen.ch
mi-fr 8.30-14 & 17-23, sa 11-14 &
17-23 Uhr (Küche 11.30-14 &
17.30-22 Uhr), so 11-23 Uhr
(Küche bis 21 Uhr), mo & di geschlossen
sowie 28. Juli bis 9. August
HG Fr. 20-57

h m r s t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 10

Opfikon

Wunderbrunnen

Quelle des Weins

Die Geschichte des Gasthauses kann man nachlesen. Sie steht in der Speisekarte und hat mit einer legendären Wirtin namens Berta Tanner



Wunderbrunnen, Opfikon

zu tun, einer langen Pause und einer 2014 erfolgten Wiederbelebung unter der Ägide von Roger Hirzel. Es hat sich seitdem herumgesprochen, dass der Mann Weinsammler ist und nichts unversucht lässt, um feinste Flaschen anzubieten. Wer sich auf selbige einlässt, hat freilich wenig Zeit, um sich mit der Beizenhistorie zu befassen oder die herrliche Terrasse im urigen Ortskern von Opfikon zu würdigen. Dazu ist bereits die Karte der offenen Weine viel zu lang (ein Konservierungssystem macht es möglich), jene der Flaschen gar ausufernd. Das allein wäre schon bemerkenswert genug, doch es sind ja auch die reifen Jahrgänge und die raren Bouteillen, die einen sprachlos machen. Einen grossen Wein zum kleinen Preis zu ordern – das geht hier, weil die Kalkulation kundenfreundlich ist. Für Davide Dellago, den Sommelier, ist die Sache übrigens ebenso spannend wie herausfordernd – denn alle Sorten zu kennen, ist ja auch für den besten Weinkellner unmöglich. Paulo Teixeira, den Maître, muss man natürlich auch nennen, denn er zeichnet sich durch unpräzise Gastfreundschaft aus. Wir spotteten dem warmen Wetter und bestellten nicht knackigen Rauschling von Lüthi, sondern einen reifen, merk-

lich süssen 1999er Gewürztraminer Fürstentum von Bott-Geyl, einem der konsequentesten Winzer des Elsass. Gab es glasweise (Fr. 7.90/dl), was wir unter dem Begriff sensationell einsortieren. Den 2003er bestellten wir zwei Stunden danach noch als Begleitung zum Dessert. Doch zunächst noch ein Satz zu den Bordeaux und Burgundern, zu Wachauer Smaragden und spanischen Raritäten. Einen 2000er Lynch-Bages (Fr. 345.-/Flasche), den 1988er Château Margaux (Fr. 41.20/Glas) oder einen 2007er Fusion V aus Südafrika (Fr. 86.-/Flasche) zu entdecken, ist grossartig; runter in den Keller zu gehen und sich selbst etwas auszusuchen, gar einzigartig.

Im Anschluss an den Traminer baten wir übrigens um Meursault von Mikulski aus der Bourgogne – der 2006er ist jetzt schön gereift – und vertieften uns ins Essen. Pilzrahmsuppe als Amuse-Bouche passte zwar nicht zum sommerlichen Kleinklima, schmeckte aber fein. Gurkensuppe mit Teriyaki-Lachs (Fr. 16.50) gelang gut, Kopfsalatherzen (Fr. 10.-) machten Freude, auch das klassisch garnierte Rindstatar (Fr. 38.-) mit Toast war kein bisschen zu beanstanden. Mit dem Entrecôte (Fr. 49.-), mündlich empfohlen, waren wir sehr zufrieden und