

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



mettes – gibt's in der Stadt vorne nicht besser (Fr. 27.80). Im Haus gemachte Ricotta-Gnocchi mit Datteltomaten und Basilikum wären ebenfalls zu haben, wir haben die muschelförmigen Teigwaren mit unaussprechlichem Namen (Conchiglioni) vorgezogen, unter die etwas Burrata, schmackhafte kleine Tomaten und Blattspinat gezogen waren.

Wer das «Turbinenhaus» einfach mal so ausprobieren will, setzt sich nachmittags in den Garten, geniesst zum Kaffee (auch der ist ausgezeichnet hier) eine Apfeltarte mit Sauerahmglace, den ebenfalls hausgemachten Schokoladekuchen oder ein Caramelköpfl. *wm*

Höngg

Am Wasser 55, 8049 Zürich

Fon 043 311 58 08

www.restaurant-turbinenhaus.ch

di–so 10–23 Uhr (Küche di–fr 11.30–14

& 17–21, sa 11–21 & so Brunch 11–14,

Küche 11–20.30 Uhr), mo geschlossen

HG Fr. 19.80–42.80

h m s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 7

Z

Ziegelhütte

Einen Schritt voraus

Wussten Sie, dass Schwamendingen vor langer Zeit mal Trendsetter war? Das war vor so zirka 50 Jahren, als Blocküberbauungen mit Einkaufsmöglichkeiten der Renner waren. Diese Euphorie starb wohl eines natürlichen Todes, aber es mag Sie vielleicht erstaunen, dass dieses Quartier seit ein paar wenigen Jahren der Innenstadt wieder etwas vorschaut, und zwar die «Ziegelhütte». Sie wird wohl von einem Szene-Gastronomen-Paar geführt, aber dieses scheint nicht einfach zeigen zu wollen, dass man in Schwamendingen auch cool sein kann. Im Gegenteil. Zwar verraten die alten Gasträume schon die Handschrift von designerisch geschulten Architekten, aber so dezent, dass sich hier die alteingesessene Kundschaft auch noch wohlfühlt. Details sind liebevoll erhalten oder wurden ergänzt, wie etwa der Rössli-Stumpen-Papierkorb oder die alten Sinalco-Holzboxen. Natürlich hätte man hier etwas Cooles machen können, wie es in der Stadt schon existiert, aber man hat offensichtlich entschieden, das aus der «Ziegelhütte» herauszuholen, was in wenig anderen Beizen der Stadt möglich wäre. Neben der eigentlichen Ausflugsbeiz ist noch ein Garten für Anlässe vorhanden, der

bei unserem Besuch für eine Hochzeit genutzt wird. So entdecken manche Zürcher vielleicht zum ersten Mal diese Seite der Stadt, die eigentlich schon mehr aufs Oberland ausgerichtet ist.

Für die Anreise empfehlen sich verschiedene Varianten. Mit dem Tram empfindet man vielleicht die Distanz am besten, mit dem Velo empfiehlt sich eine Tour entlang der anderen Seite des Zürichbergs, oder man entscheidet sich für eine kleine Wanderung vom Zoo hinunter.

Aber, so schön der Weg hierhin ist, er ist ausnahmsweise nicht das Ziel. Das Essen ist weit mehr als empfehlenswert. Es verzichtet wohl nicht auf Reverenzen an traditionelle Ausflugsziele und Landbeizen, sprich Wienerschnitzel oder «Kalbsgschnätzlets», aber es gibt im Frühjahr beispielsweise auch Gitzi mit Frühlingsgemüse und Zitronenpolenta, tranchiertes Molkensäuli mit Cima di rapa, «Burnt lemon» und weiteren Gemüsen an Grünkern-Vinaigrette. Vom Gitzi sind wir übrigens ziemlich begeistert und das Kalbsgeschnetzelte ist ebenfalls hervorragend. Vom Molkensäuli versuchen wir die Vorspeisenvariante, die als «Crispy Belly» angepriesen und mit Rhabarberpickles und Brunnenkresse serviert wird. Dies ist so gut, dass wir von der etwas gar klein gehaltenen Portion (Fr. 14.–) gern das Doppelte oder mehr gehabt hätten. Wir erfreuen uns dafür noch an einer Portion Kalbsleberli mit Rösti. Für den kommenden Besuch planen wir, die Spezialitäten vom Holzkohलगrill zu versuchen, also eine trockengereifte Côte de bœuf und die 72 Stunden konfierten Long Ribs.

Was unseren Aufenthalt noch weiter versüsst und verlängert, ist eine Flasche Pinot noir von Château Auvernier für bescheidene 60 Franken, ein Spitzenwein aus Neuenburg. Eh wir uns versehen, haben wir den guten Teil des Nachmittags hier verbracht und finden, dass den Betreibern hier eigentlich sowas wie ein kulinarischer Heimatpreis beschieden werden sollte. Gäbe es nur mehr solche Orte! *nvh*

Schwamendingen

Hüttenkopfstrasse 70, 8051 Zürich

Fon 044 322 40 03

www.wirtschaft-ziemelhuette.ch

di–sa 9.30–23.30 Uhr (Küche 11.30–

13.30 & 18–22.30 Uhr, dazwischen kleine

Karte), so 9.30–22 Uhr (Brunch 9.30–13,

Küche 11.30–20.30 Uhr), mo geschlos-

sen, Februar und März auch di

HG Fr. 28–45

h m s t v

Ab ins Grüne: Rang 2

Atelier

ESTI
MO–

ARCHITECTS
SWITZERLAND

— Ihr Planungsbüro für
Gastronomie, Hotellerie,
Retail und Wohnen —

Mit Leidenschaft und Erfahrung realisieren wir Architektur- und Innenarchitekturprojekte, von der ersten Skizze bis zum Grand Opening.

Entdecken Sie auf unserer Website prämierte Werke wie zum Beispiel «HATO Zürich» oder unsere Referenz im «The Chedi Andermatt».

www.atelierestimo.com

Atelier Estimo AG
Zurich Switzerland

+41 (0)44 491 10 10
welcome@atelierestimo.com