

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



## Kilchberg

### Chez Fritz

#### Easy seaside

Gegenüber der Schokoladenfabrik Lindt & Sprüngli gelegen, punktet dieses Lokal zweifellos durch seine Lage, les pieds dans l'eau, direkt am Wasser, mit einer sensationellen Aussicht von der grossen Terrasse. Seitdem es von Thomas Krebs geführt wird, der mit seiner «Seerose» in Wollishofen einigen Erfolg zu verzeichnen hat, punktet man hier auch mit der Küche. Das spürbar südliche Flair lässt Ferienstimmung aufkommen, dolce far niente vorangesetzt, eine willkommene Pause vom Alltag. Das «Chez Fritz» mit den sorgsam gedeckten Tischen, der Stil ein bisschen easy seaside, lädt zum Verweilen und Geniessen ein. Holz und helle maritime Farben dominieren den Raum, der mit Olivenbäumchen anstelle der üblichen Blumengestecke sehr geschmackvoll dekoriert ist.

Wir sitzen auf der Terrasse, schauen auf See und Berge und geniessen die warme Frühlingssonne bei einem Glas blumigem Chardonnay aus dem Piemont (Fr. 7.-). Mit dem Essen wollen wir noch etwas warten; kein Problem, sagt unsere sympathische Bedienung. Eine Reservation ist übrigens zu empfehlen, vor allem abends, das Lokal ist beliebt und oft ausgebucht.

Wir studieren die Weinkarte, eine angenehme Auswahl sorgfältig zusammengestellter Flaschen, beginnend mit einigen ansprechenden Tropfen im Offenausschank, wo neben unserem Aperitifwein auch der Merlot Ultima gioca von Chiodi (Fr. 11.-) angeboten wird. Bei den Weissweinen finden wir das Gegenstück, la Prima goccia (Fr. 83.-) neben einem Verdejo von Bellori (Fr. 52.-) und einem Pouilly-Fumé aus dem Loiregebiet (Fr. 78.-). Bei den Rotweinen besticht der Bricco dell'Uccellone (Fr. 98.-) neben einem Château Chasse-Spleen 2010 (Fr. 96.-), auch ein Tignanello (Fr. 158.-) oder der Barolo von Elio Altare (Fr. 178.-) fehlen nicht. Angesichts unserer entspannten Ferienlaune bleiben wir beim Weisswein und bestellen den wunderbaren Merlot Bianco Rovere von Guido Brivio (Fr. 78.-).

Auch die Speisekarte ist klein und fein, von Hand geschrieben und mit virtuosen Zeichnungen illustriert. Beginnend beim Crudo gibt es Gazpa-

cho andaluz (Fr. 12.80), Datterini mit Büffelmozzarella und Grapefruitfilets (Fr. 17.80), verschiedene Salate, einen Avocado-Crevetten-Cocktail (Fr. 17.80) und das Tatar de bœuf «Chez Fritz» (Fr. 19.80). Les poissons kommen aus dem Mittelmeer wie der poelierte Loup de mer, die Gartenkräuter dazu stammen aus der Provence, das Taboulé ist marokkanisch (Fr. 44.80). Der sautierte Hummer ist kanadischer Herkunft und wird mit einem Avocado-Pomodori-Tatar und Pommes allumettes serviert (Fr. 54.80). Weniger weit gereist sind wohl Zander und Hecht, ersterer gebraten aux amandes (Fr. 41.80) und folgender mit Salat und Remouladen-sauce angerichtet (Fr. 37.80). Es gibt Maispouardenbrüstli und Lammracks, die Hausspezialität, irische Tournedos de bœuf Café de Paris mit Pommes allumettes (Fr. 56.-/69.-) und handgemachte Ravioli mit Frischkäsefüllung und Salbei (Fr. 32.80).

Aus der Mittagkarte wählen wir für heute die Wochenpasta, Spaghetti aglio, olio & peperoncino (Fr. 19.50), die Pasta perfekt al dente, mit einer rechten Portion Schärfe, gefolgt von einem zarten Tonnato vom Truthahn, die Sauce mild und leicht, serviert mit wirklich exzellenten, knusprigen Pommes allumettes (Fr. 25.50). Der weisse Merlot passt sehr gut dazu. Alternative dazu wäre das Alfonsino-Filet auf Kartoffel-Gurken-Salat gewesen, doch Gurke ist nicht so unsere Favoritin, und Änderungswünsche wollten wir im intensiven Mittagsservice nicht anbringen.

Nach einer Pause werfen wir einen Blick auf die Desserts. Es gibt Schoggi-kuchen, Beeren vom Markt mit Sauer-rahmglace, Cheesecake (Fr. 11.-) und natürlich eine Schokoladenmousse «Lindt & Sprüngli» (Fr. 8.50). Die Kugel Glace Caramel mit Fleur de sel (Fr. 4.50) führt uns wieder ans Mittelmeer und das deliziose Millefeuille Maison mit Himbeeren (Fr. 12.80) dann direkt in den kulinarischen Himmel. *jr*

Seestrasse 195b, 8802 Kilchberg  
 Fon 044 715 25 15  
[www.chezfritz.dinning.ch](http://www.chezfritz.dinning.ch)  
 mo-fr 11-24, sa 14-24, so 11-23 Uhr  
 (Küche 11.45-14 & 18.30-22 Uhr,  
 kleine Nachmittagskarte),  
 sa-mittag geschlossen & so von  
 Oktober bis April sowie  
 ganz zwei Wochen im Februar  
 HG Fr. 29.80-56

h m s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 3



Oberer Mönchhof, Kilchberg

### Oberer Mönchhof

#### Riegelhaus mit Seeblick

Das schöne, einige Jahrhunderte alte Riegelhaus thront an bester Lage hoch über dem See, entsprechend ist die Aussicht. Dies natürlich vor allem von der schönen Gartenwirtschaft unter den grossen, alten Kastanienbäumen aus. Dafür spielt bei unserem Besuch das Wetter aber nicht mit, und wir sitzen in einer der Gaststuben, von wo aus wir den See durch die Sprossenfenster sehen. Wir sitzen in der vorderen Stube mit dem alten grünen Kachelofen und dem Holzboden, die uns etwas besser gefällt als die hintere mit dem Teppichboden.

Wir waren schon länger nicht mehr hier, und wir haben das Angebot als etwas konservativer in Erinnerung. Offenbar hat Küchenchef Ronny Jahnel, der seit etwa zwei Jahren hier amtiert und davor Souschef in der «Rüsterei» im Sihlcity war, etwas frischen Wind gebracht. Als Vorspeisen bereitet er neben Kalbfleischravioli mit Salbeibutter und Rindsfleisch-Tatar zum Beispiel auch eine Thunfisch-Variation zu, «gebraten, Tatar, geräuchert», mit Dashi, Grapefruit und Fenchel (Fr. 29.-), oder «gebratene Entenleber «Rolls-Royce» mit Fetzelschnitte, Rhabarber und Cashewnuss-

crumble» (Fr. 36.-) und Jakobsmuschel auf Blumenkohlpuée mit Belperknolle und Yuzu (Fr. 28.-). Und als Hauptspeisen neben Züri-Geschnetzeltem mit Rösti, Kalbsfilet mit Sauce béarnaise und Kalbsleber alla veneziana auch ein kurz gebratenes Thunfischsteak mit japanischen Maultaschen, Wokgemüse und Misosauce (Fr. 58.-) sowie Rack und Hals vom Puschlaver Lamm mit Artischocken, Rhabarber und Basilikum-Cake (Fr. 59.-). Wir beginnen mit Kopfsalatherzen mit Feigenvinaigrette, Onsen-Ei und Chips von Bauerbrot und Speck (Fr. 18.-). Serviert in einem tiefen Schüsselchen, ist das zwar gar nicht so einfach zu essen, es schmeckt aber sehr gut. Sehr schön auf einem rechteckigen Teller angerichtet präsentiert sich die Variation von der Challans-Ente (Fr. 49.-). Auf einem leicht asiatisch schmeckenden Rote-Linsen-Kokos-Püree, das eigentlich mehr eine Sauce ist, liegen zwei Tranchen Entenbrust, auf der Haut knusprig gebraten, innen schön rosa. In einem Teigmantel ein sehr schmackhaftes Entenconfit, das Ganze auf einem Radieschenragout platziert. Und daneben noch etwas Terrine, mit Erdnuss-Pancake zu einem Türmchen geschichtet. Ein paar dünne grüne Spargeln setzen einen schönen Farbakzent