

2016
2017

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Genussbeizen im Quartier und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die schönsten Tische im Grünen und mit Aussicht
Wo es das Beste aus Asien und dem Orient gibt
Die interessantesten Italiener und spannendsten Spanier
Was die heissen Trendsetter Neues auftischen

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

185
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Chez Fritz, Kilchberg

Kilchberg

Chez Fritz

Des Zürchers Leibspeise

Waren Sie schon mal im Sommer ohne Sonnenbrille im «Chez Fritz»? Geht irgendwie nicht. Ist aber für sie wie für ihn fast obligatorisch, mittags wie abends. Die Sonnenbrille erlaubt nämlich, einer der Attraktionen hier nachzugehen, dem People-Watching, ohne selbst zu eingehend gemustert zu werden. Zu sehen gibt es einiges:

vor allem, wer an der ersten Tischreihe direkt am See sitzt. Oder die Cars vor dem «Chez Fritz».

Jedenfalls wird auch jeder Zaungast hier dem Charme des Ortes erliegen. Und für den Betreiber, Thomas Krebs, dürfte die Location Gold wert sein. Erstaunlicherweise ist sein Geschäft nicht tot, wenn sich die Sonne verzieht. Die Stammgäste, und da sind über die Jahrzehnte einige zusammengekommen, halten ihrem «Fritz» auch die Treue, wenn ein paar Wolken aufziehen. Selbst wenn es schütten sollte, sitzt man nicht allein

im Restaurant. Und im Winter? Auch dann ist man im «Chez Fritz» herzlich willkommen. Dann brennt im Cheminée öfter mal das Feuer, und Kronleuchter sorgen für warmes Licht. Der See verliert für die Zürcher offensichtlich nie seinen Reiz.

Wir sitzen für einmal drinnen, weil ein Temperatursturz für einen Wetterwechsel gesorgt hat. Aber ein paar unentwegte Gäste, nicht etwa Raucher, haben es sich draussen auf der geschützten Terrasse an gedeckten Tischen zum Essen bequem gemacht. Trinken Rosé von der Domaine Ott aus der Provence (Fr. 84.-), einen Wein der auch als Magnum im Keller vorrätig wäre (Fr. 178.-). Was isst man am See? Zanderfiet, Dorade royale, Wolfsbarsch. Crevetten-Cocktail mit Avocado, hausgemachtes Bombay-Curry (mit Sojageschnitzeltem) oder des Zürchers Leibspeise: Tournedos de bœuf mit Sauce Café de Paris überbacken und Pommes allumettes (180 g Fr. 56.-, 250 g Fr. 69.-). Wir trinken dazu einen weissen Tessiner, den Bianco Rovere 2014 von Guido Brivio (Fr. 78.-), der auch als kleine Flasche erhältlich wäre (Fr. 45.-), und geniessen das muntere Treiben an diesem schönen Ort. Auf ein nächstes Mal, wenn die schwarzweiss gestreiften Sonnenschirme wieder aufgespannt sind!

wm

Seestrasse 195b, 8802 Kilchberg
Fon 044 715 25 15
www.chezfritz.dinning.ch
mo-fr 11-24, sa 14-24, so 11-23 Uhr
(Küche 11.45-13.45, so bis 14.45 & 18.30-22 Uhr, kleine Nachmittagskarte),
sa-mittag geschlossen & so von
Oktober bis April sowie ganz zwei
Wochen im Februar
HG Fr. 34.80-69

h m s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 4

Oberer Mönchhof

Träumereien

Die Aussicht ist prächtig an diesem sommerlichen Tag. Das «Dolder Grand» ist gut zu erkennen, auch die Kirche Zollikon und die Allmend darüber. Unten auf dem tiefblauen See nimmt einer der Schaufelraddampfer (Baujahr 1914) Kurs auf Rapperswil. Ob es sich um die «Stadt Zürich» oder die «Stadt Rapperswil» handelt, hat man in den Seegemeinden in der Primarschule gelernt. Mit Kreuzmasten ist es die «Stadt Rapperswil».

Wir sitzen im Garten unter Kastanienbäumen, die noch frühlingshaft grün leuchten. Die nahe Stadt wirkt mit einem Schlag plötzlich weit weg. Innerhalb weniger Minuten haben sich ländliche Gefühle eingestellt, bei denen die Zeit ihre erstrangige Bedeutung ebenso rasch verliert. Der «Mönchhof» ist ein kleiner Traum, den man jederzeit verwirklichen, leben kann. Mit «süsse Träumereien» sind die Desserts hier in der Karte überschrieben, aber Kokos-Crème-brûlée, brönnti Creme und Bead & Butter Pudding braucht es erst, wenn das Wetter wieder auf Dauerregen macht.

Unser Vergnügen heute ist nicht süsser Natur. Es beginnt vielmehr mit selbst gemachten Linguini an einem Morchelragout mit etwas rohen Frühlingszwiebeln und gehobelter Belper Knolle (Fr. 26.-). Ein kleines, feines Gericht, das schon ein erstes Glas Wein verträgt, beispielsweise von Erich Meiers offen ausgeschenktem Chardonnay von ennet dem See (Fr. 13.-/dl); die ganze Flasche würde 79 Franken kosten, genau gleich viel wie sein in Barriques gereifter Pinot noir. An den

«Unübertrefflich –
und das seit 1896.»



«Mönchhof»-Vorspeisen ist leicht zu erkennen, dass Nullachtfünfzehn nicht das Ding der Küche ist: Das «Allerlei» ist eine Komposition von Milken, Morcheln, Spargeln, Erbsencreme, Rüeblen und Gamberino rosso, zum «Snow Crab Salat» gehören Passionsfrucht, Apfel, Mango und Chili. Selbstverständlich kann man in diesem traditionsreichen Haus auch sehr klassisch essen, Stroganoff-Rindsfiletwürfel und Geschnetztes Zürcher Art wären genauso verfügbar wie Kalbsleber alla veneziana. Der grillierte Thunfisch wird zusammen mit einem pikanten Papayasalat serviert, der Wolfsbarsch mit Eierschwämmli-Ragout und Pfälzer Rüeblen. Uns hat es ein zartes Kalbsfilet angetan, das mit Spare-Ribs kombiniert ist, Coleslaw gibt es dazu und kleine Maisstücke und Kartoffelchen – es geht langsam Richtung BBQ-Saison (Fr. 59.–). Mittags gibt es übrigens eine preislich interessante Formel: Jede Hauptspeise aus der regulären Karte in Kombination mit einem Salat oder einer Suppe wird zum einheitlichen Preis von Fr. 45.50 berechnet.

Inzwischen dürfte die «Stadt Rapperswil» im Hafen am anderen Ende des Sees eingelaufen sein. Das dauert laut Fahrplan so um die zwei Stunden. Wir sitzen noch immer im «Mönchhof»-Garten und haben gerade einen Espresso bestellt.

wmm

Alte Landstrasse 98, 8802 Kilchberg
 Fon 044 715 40 06
www.moenchhof.ch
 mo-so 11-14.30 & 17.30-24 Uhr
 (Küche 11.30-14 & 17.45-22 Uhr),
 geschlossen über Weihnachten /Neujahr
 HG Fr. 28-64

h m r s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 4

Küsnacht

Rico's

Farbenfrohe Meisterschaft

Wir gestehen gerne, dass wir Rico Zandonellas Werdegang seit über 20 Jahren recht eng begleitet haben. Seinen Weg von der rechten Hand seines Mentors Horst Petermann bis zum heutigen selbstbewussten und erfolgreichen Restaurateur haben wir mit Spannung verfolgt. So ist es immer wieder eine Freude, bei ihm einkehren zu können, den Schalk in seinen Augen zu sehen und erleben zu dürfen, wie er neue Gerichte kreiert. Zandonella war immer ein perfekter Techniker. In

den letzten Jahren hat er sich auch mit den neusten Küchentechniken vertraut gemacht und wendet sie heute wie selbstverständlich an. Immer aber behalten seine Gerichte Bodenhaftung. Und wenn er ein klassisches Rezept neu interpretiert, so geschieht das meistens mit einem kleinen Augenzwinkern.

Unsere beiden letzten Mahlzeiten hätten nicht unter unterschiedlicheren Umständen stattfinden können. Ein festliches Weihnachtessen auf der einen Seite und ein friedliches Mittagessen im Garten an einem Frühsommertag zeigten die ganze Bandbreite von Rico Zandonellas Restaurant und Küche. Das Weihnachtessen bleibt in Erinnerung wegen eines glanzvollen Carpaccio von sous-vide gegarter Barbarie-Ente mit Gemüse-Taboulé, Gänseleber mit Passionsfrucht und Piña-colada-Öl. Intensive Aromen in perfekter Harmonie zusammengestellt. Ebenso die Trilogie von Langustine, Hummer und Languste mit Lauchespuma und einem fantastischen Krustentiergelee. Dass da auch Ricos Carbonara nicht fehlen durfte, ist klar. Seine Dekonstruktion des italienischen Klassikers in der Form von Taglierini mit gebratener Gänseleber, Périgord-Trüffel-Jus und Onsen-Ei hat die Kundschaft am rechten Seeufer im Sturm erobert. Für den Sommer ist sie ersetzt worden durch Ricos Lasagnetta von Langustinen mit Zucchini, Granatapfel und 3-Zitronen-Sabayon (Fr. 44.–/66.–). Sie war Bestandteil unseres Mittagessens im Garten und war ein erneuter Beweis dafür, dass Zandonella ein absoluter Meister im Umgang mit Krustentieren ist und bleibt. Während das Weihnachtessen von der farbigen, warmen Atmosphäre des Restaurants profitierte, genießt man im Garten eine sehr gute Mahlzeit in lockerer Umgebung. In beiden Fällen wird man von einer kompetenten Servicebrigade umsichtig betreut.

Sowohl im Garten wie auch im Innern ist über Mittag das Lunch-Menü ein richtiger Renner. Zwei Gänge für 53, drei Gänge für 63 Franken sind ein unschlagbarer Wert. Bei unserem Besuch gab es Panzanella di vitello sowie Zander mit badischem Spargel auf einer Gemüse-Zitronengras-Emulsion. Beide Gerichte waren weit überdurchschnittlich. Sie wurden übertroffen von der als Amuse-Bouche gereichten Gazpacho mit Onsen-Ei – kraftvoll, nicht



Oberer Mönchhof, Kilchberg

wie üblich viel zu kalt, und abgerundet durch das langsam zerfliessende, wächsere Ei. Glanzvoll.

Die Preise sind auch sonst angesichts der Lage und der Qualität durchaus angemessen. Die Menüpreise beginnen bei 125 Franken für drei Gänge und enden bei 210 Franken für sieben Teller. Die Weinkarte wird auf einem Tablet präsentiert. Sie zeigt eine grosse Auswahl von Weinen aus aller Welt und in allen Preislagen zu durchaus fair kalkulierten Preisen.

pw

Seestrasse 160, 8700 Küsnacht
 Fon 044 910 07 15
www.ricozandonella.ch
 di-sa 12-14 & 19-22 Uhr,
 mo & so geschlossen sowie
 10. Oktober bis 24. Oktober
 und Weihnachten/Neujahr
 HG Fr. 58-78, Menü ab Fr. 125

h m t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 3

Zum Trauben

Sympathisch familiär

Manchmal ist es wie verhext. Der Tisch ist reserviert, aber man steckt noch im Verkehr fest, und es wird später und später. Das erste SMS, dann das zweite SMS. Und im Restaurant wartet bereits der Partner. Nicht mit knurrendem Magen, aber inzwischen seit

einer halben Stunde. Remo Montagnolo, der umsichtige und freundliche Gastgeber, bleibt die Ruhe selbst. Er fragt, ob man nicht den Tisch wechseln wolle, als ein besser platzierter beim türkisblauen Kachelofen frei und neu eingedeckt wird. Dann wird kurz erklärt, worin sich die beiden empfohlenen Bolgheri-Weine der Podere Sapaio unterscheiden, die beide den gleichen Preis haben (Fr. 77.–). «Falls Sie auf eine Frau warten, würde ich den Volpoco nehmen.» Worauf umgehend eine Flasche des aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot bestehenden Weines geöffnet wird. Es ist inzwischen zwanzig Minuten vor 14 Uhr und eine Bestellung in die Küche, Danica Montagnolos Reich, überfällig. Ein Mistkraterli haben wir schon mal angemeldet. Als wir schliesslich zu zweit am Tisch sitzen, beschwichtigt der Gastgeber erst mal, bringt ein Glas Schaumwein.

Ursprünglich ein wärschaftes Dorfrestaurant, ist das «Zum Trauben» seit vielen Jahren ein auf italienische Küche spezialisiertes, feines Restaurant. Montagnolo stammt aus dem Piemont, deshalb finden sich in der Karte Tajarin al pesto und alla panna, piemontesische Nudeln mit frischem