

2020  
2021

# ZÜRICH GEHT AUS

Die neuen Küchenstars in den Zürcher Gourmetlokalen  
Gut essen mit Aussicht oder direkt am Wasser  
Kulinarische Entdeckungsreisen rund um die Welt  
Die ganze Vielfalt der italienischen Küche  
Gemütliche Beizen für Geniesserinnen und Geniesser  
Kreative Vegi-Lokale und lustvolle Fleischtempel

150  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET





Fini Fini, Küssnacht

ein Gedicht, wunderbar frisch, der Fisch nicht vermust sondern «al coltello» in Stücke mit Biss geschnitten, das Ganze dank Yuzu-Zitrone mit schönem Säurespiel. Als Hauptgang gibts gebratene Black-Tiger-Crevetten auf Couscous mit Spitzpaprika. Der Tobiko on top, also Fischrogen vom Fliegenfisch, verleiht dem Gang tatsächlich Flügel – von Aussichtsbeizen-Syndrom keine Spur! Stefan Gunzinger, der weitgereiste Zermatter und äusserst liebenswürdige Chef de Service – dieses Lob gilt, pars pro toto, dem ganzen Team –, bringt

zur Überraschung ein Stück Schokoladenkuchen mit – Gott sei Dank! – nur einer stellvertretenden Kerze und lässt uns realisieren, dass sich die ganzen Jahre für genau diesen Moment gelohnt haben.

yjw

Forchstrasse 267, 8704 Herrliberg  
Fon 044 915 10 10  
[www.restaurantbuech.ch](http://www.restaurantbuech.ch)  
mo-sa 12-14 & 18-23,  
so 12-15 & 18-23 Uhr  
HG Fr. 39-61

h m (mo-fr) r s t v

**Speisekarten mit Aussicht:**  
**Rang 5**

## Kilchberg

### Chez Fritz

#### St-Tropez-Feeling am Zürichsee

Wen man auf der Terrasse des «Chez Fritz» sitzt und das Seeambiente geniesst, fühlt man sich ein bisschen wie in St-Tropez. Direkt am Wasser in unkomplizierter Umgebung zu speisen, ist ein Segen für alle, die sich nach der Weite sehnen. die das Weite suchen. Und wenn in der Luft ein leichter Schokoladenduft liegt, kommt der nicht aus der Küche, sondern von der nahen Schokoladenfabrik in Kilchberg.

Man kann im «Chez Fritz» auch drinnen sitzen, wenn das Wetter gegen die Terrasse spielt. Farbige Vasen auf den Tischen, eine ausgefallene Tapetenwahl und das Cheminée als Herzstück unterstreichen das kunstvolle Ambiente. Und wer auf ein Diner verzichten will, kann an der Aussenbar die feinen Cocktails geniessen. Will man an einem Sommerwochenende einen Platz in erster Reihe ergattern, sollte man eine Woche im Voraus buchen.

Die Menükarte ist von Hand geschriebene und mit kleinen Zeichnungen ergänzt, und es gibt jeweils Tagesempfehlungen. Am Abend unseres Besuchs ist ein Kalbstatar mit angemachten Artischockenstreifen und Granatapfel. (Fr. 19.80) eine solche Empfehlung. Die erdige Note der Artischocke gepaart mit der Süsse des Granapfels ist eine stimmige Paarung für das mit Zitronenzeste marinierte Kalbstatar. Den Hausklassiger wollen wir dann nicht auslassen: Tournedos de bœuf «Café de Paris» mit Pommes allumettes (250 g, Fr 69.-). Ab zwei Personen wird das Gericht in einer Kupferpfanne auf einem Rechaud

serviert. Die Qualität des Fleisches ist hervorragend, die Butter ist sehr würzig und die Pommes allumettes sind schön knusprig. Zu den salzigen Speisen geniessen wir mehrere Aperol Spritz (Fr. 14.50), denn es herrscht eine brütende Hitze, und dies ist eine sehr elegante Abkühlung.

Den Abschluss macht Sauerrahmglace mit frischen Beeren aus dem Garten von Wirt Thomas Krebs. Das mundete vorzüglich, wobei uns vor allem die raffinierte Mischung aus Beeren und Crumble sehr gut gefiel.

pk

Seestrasse 195b, 8802 Kilchberg  
Fon 044 715 25 15  
[www.chezfritz.dinning.ch](http://www.chezfritz.dinning.ch)  
mo-fr 11.30-23, sa 14-23  
(Küche 11.45-13.45 & 18.30-21.45 Uhr),  
so 11.30-22 Uhr (Küche bis 14.45 &  
18.30-21.45 Uhr, nachmittags kleine  
Karte), sa-mittag geschossen & so  
von Oktober bis März  
HG Fr. 32.50-69

h m r (im Winter) s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 2

## Oberer Mönchhof

#### Tradition und Moderne

Diesen Sommer haben wir es endlich mal geschafft, für einen Besuch im «Oberen Mönchhof» einen schönen Tag zu erwischen. Einen zum Draussensitzen auf der Terrasse mit den grossen Bäumen und mit dem Blick auf den See, die Goldküste und weiter bis zur Alpenkette. Wir hatten schon mehrmals im gepflegten Ambiente der sorgfältig restaurierten Stuben des mehrere hundert Jahre alten stattlichen Riegelhauses getafelt und die ebenso gepflegte Küche sehr genossen.

So war es auch an diesem Sommerabend. Am Himmel zogen zwar Wolken auf und es ging ein spürbarer Wind, doch die



**PLANTATION**  
RUM

EXCLUSIVELY IMPORTED  
**Paul Ullrich A**  
Weine und Spirituosen