

2022

ZÜRICH GEHT AUS!

Der aktuelle Restaurantführer mit mehr als 70 neuen Adressen
in der Stadt und rund um den Zürichsee

Gemütliche Beizen und edle Gourmettempel
Die besten italienischen Restaurants
Faszinierende exotische Küchen aus aller Welt
Tische am See, im Grünen, mit Aussicht

180
RESTAURANTS NEU
GETESTET



ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS



Finifini, Küssnacht

dem Frühherbst, passen die Linguine mit Eierschwämmli (Fr. 35.-). Die Pasta ist tadellos, die Pilze sind frisch und aromatisch. Nur das Aroma von Trüffeln haben wir aufgrund der Angaben auf der Karte nicht erwartet. Der Hochdeutsch sprechende Kellner erklärt: Der Grund seien Sommertrüffel. Uns soll es recht sein.

Zum Fisch passt der Riesling-Silvaner Jahrgang 2019, den das Herrliberger Weingut Schipf eigens für die «Buech» keltert (Fr. 10.50/dl, Fr. 71.-/Flasche). Die gut bestückte Weinkarte, auf der alle wichtigen europäischen Regionen vertreten sind, führt erfreulich viele Weine auch im Offenausschank. Auch für diejenigen Gäste, die in einem der Separées etwas Grosses feiern, gibt es Entsprechendes. Wie wäre es mit einer Magnum-Flasche Dom Pérignon Millésimé Rosé (1,5 l, Fr. 930.-)? Danach wäre dann wohl der Limousinen-Service für die Heimfahrt angebracht. **ts**

Forchstrasse 267, 8704 Herrliberg
 Fon 044 915 10 10
www.restaurantbuech.ch
 mo-so 11.30-15 & 18-23 Uhr
 (Küche mo-sa 12-14 & 18-22 Uhr,
 so 12-15 Uhr & 18-22 Uhr)
 HG Fr. 35-66

h m (mo-fr) **r s t v**

Speisekarten mit Aussicht: Rang 4

Kilchberg

Chez Fritz

Pommes allumettes, die süchtig machen

Es sind 28 Grad und gefühlte 35 Grad – da sitzt man zum Abendessen idealerweise draussen und direkt am See mit einer frischen Brise. Wir haben uns für das «Chez Fritz» in Kilchberg entschieden, das mit seiner grossen Terrasse direkt am Wasser lockt.

Beim Lokal angekommen, stellen wir fest, dass der dazugehörige Parkplatz mit zwei Dutzend Plätzen schon voll besetzt ist. Die teuren kleinen Fahrzeuge sowie grossen Offroadler lassen auf ein High-Society-Publikum schliessen. Wir sind gespannt. Durch den Innenbereich führt uns die Bedienung auf die Terrasse, die atemberaubende Seesicht bietet. Links der Badestrand, rechts die Badi und dazwischen Boote, die am Pier anlegen. Allein mit einem Glas Prosecco wäre es schon ein Vergnügen, hier zu sitzen und dem Treiben zuzuschauen. Wir fühlen uns wie in den Ferien an der Côte d'Azur inmitten eines Dinners unter Freundinnen, Familien mit Grosseltern und Herren mit Mächtig-Influencer-Frauen.

An diesem Abend geht es ziemlich hektisch zu und her, so dass wir sehr lange warten müssen, bis wir nur schon nach unseren Getränkewünschen gefragt werden. Der nette Kellner ist dafür äusserst charmant und kommentiert den ganzen Abend unsere Bestellungen mit «sehr fein ausgewählt». Im «Chez Fritz» wird passend zur Location gekocht. Die abwechslungsreiche und moderne mediterrane Küche besticht einerseits durch Klassiker wie Tournedos de boeuf mit «Café de Paris»-Butter überbacken und Pommes allumettes (Fr. 56.-), aber auch mit leichteren Kreationen wie gebratener Lachsforelle mit Zitronenrisotto und Marktgemüse (Fr. 46.-). Beim Klassiker gibt es gar nichts auszusetzen, ausser dass die Pommes allumettes viel zu gut sind, süchtig machend, so dass kein übriges Allumettli übrigbleibt. Auch der Lachs ist höchst empfehlenswert, er ist buttrig zart und das Gemüse wunderbar knackig. Süsswasserfische kommen hier meistens frisch aus dem Zürichsee. Generell wird im «Chez Fritz» auf die Herkunft der Lebensmittel geachtet. Wenn immer möglich werden regionale Produzenten bevorzugt. Ein Highlight ist auch das regelmässig wechselnde «Fitness-Menü». Die Gänge werden fettarm zubereitet, und auf Kohlenhydrate wird verzichtet. Ein Genuss nicht nur für Wellnessfreaks.

Was wäre ein gutes Essen mit toller Aussicht auf den Zürichsee ohne ein Glas Wein? Der Fokus der Weinkarte liegt auf Tropfen aus Italien, Frankreich und Spanien. Wir entscheiden uns für den exzellenten Bordeaux Château de Gironville aus dem Haut-Médoc.

Wir haben das Lokal auch ein einem Mittag besucht. Es ist dann weniger hektisch hier, und die Stimmung ist gemütlicher. Zudem gibt es leichte und preiswerte Mittagsmenüs wie zum Beispiel sautiertes Heilbuttfilet an Chimichurri, dazu Quinoa-Salat mit Tomaten und Gurken (Fr. 25.50). Die grossen und teuren Autos waren aber auch über Mittag da. **qa**

Seestrasse 195b, 8802 Kilchberg
 Fon 044 715 25 15
www.chezfritz.dinning.ch
 mo-fr 11.30-23, sa 15-23 Uhr,
 so 11.30-23 Uhr (Küche 11.30-13.45
 & 18-21.45 Uhr), sa-mittag
 geschlossen; von Oktober bis März
 auch mo & so geschlossen
 HG Fr. 32.50-69

h m r s (im Sommer) **t v**

Tische direkt am Wasser: Rang 2

Küssnacht

Chez Crettol

Wallis pur

Das «Chez Crettol» findet man nahe beim Bahnhof Küssnacht, also nur gut zehn Zugminuten vom Zürcher Hauptbahnhof entfernt. Der Kurztrip ist sehr empfehlenswert für Liebhaber von Walliser Raclette. Für Leute, die sich gerne zu einem exzellenten Fondue treffen. Für Weinhasen, die eine tolle Auswahl an Walliser Gewächsen schätzen. Und für alle, die einen Abend in gemütlicher, gastfreundlicher Atmosphäre verbringen möchten.

Die Begrüssung durch Denise Crettol, die das Lokal in zweiter Generation führt, ist persönlich und schon fast familiär. Bereits am frühen Abend herrscht eine ausgesprochen fröhliche und aufgeräumte Stimmung im einladenden Restaurant mit seinen schönen roten Holzwänden, den vielen Skulpturen, der stolzen alten Registrierkasse und dem zum Teil wilden Bilderschmuck. Ein grosser Teil der Kunst stammt übrigens von Jérémie Crettol, dem Bruder der Chefin (der in Erlenbach mit dem «Fischstübli» ein eigenes Restaurant betreibt). Diese entlässt uns nach der Begrüssung in die ebenso sympathische Obhut von Nicole, während sie im mannhohen Cheminée ein Feuer entfacht. Fürs Raclette, und dafür ist hier die Chefin zuständig. Die Speisekarte bietet als Entrées Köstlichkeiten wie Hamma (luftgetrockneten Schinken), Saaser Wurschgi (auf 1800 m ü. M. getrocknete Würstchen), Hobelkäse und diverse Salate. Dann steht entweder Raclette auf dem Programm (à discrétion, Fr. 56.-) oder eine von sieben Fonduesorten, neben dem Klassiker Moitié-moitié etwa Champagne, à la Dôle, mit Tomaten oder mit Kräutern. Auf der Schiefertafel mit dem aktuellen Angebot entdecken wir zudem das Saxoner Kalbsschnitzel à l'abricotine mit Chasselas-Risotto (Fr. 44.-).

Nach zwei Amuse-Bouches, einer rassig abgeschmeckten Gemüsekaltschale und einem Zucchettispießchen mit Lachs, teilen wir uns eine Vorspeisen-Portion Hobelfleisch (Fr. 18.-). Es schmeckt genauso gut, wie auf der Karte versprochen wird: «Nur erste Qualität ist für unsere Gäste gut genug.» Dann folgt das Raclette, abgestrichen vom halben Käselab am offenen Feuer. Besser und authentischer gehts nicht, und die diskret aufmerksame Denise Crettol wacht