

2008
2009

ZÜRICH GEHT AUS!

Genuss pur in den Quartieren und auf dem Lande: die 40 Besten
Zürcher Trendsetter: die 21 Heissesten
Am Wasser, im Grünen, mit Aussicht: die 32 Schönsten
Japaner, Thai, Chinesen, Araber & Co.: die 24 Interessantesten
Italiener und Spanier: die 48 Feinsten

EXTRA: Bars & Lounges, Clubs & Partylokale, Cafés, Hotels
RESTAURANT-INDEX: über 3000 Adressen und Telefonnummern

250
RESTAURANTS NEU
GETESTET



VALSER

TELE
ZÜRICH

VBZ Zürich Linie

TOP 20

GENUSS PUR AUF DEM LANDE



Kulinarische Landpartien

Nicht nur in der City, auch ausserhalb der Stadtgrenze wird gekocht, dass es eine wahre Freude ist. Wirte und Köche mit Herzblut erfreuen die Gäste aus nah und fern mit sorgfältig zubereiteten Gerichten und spannenden Eigenkreationen aus besten Produkten – und dabei haben die Zutaten oft nur einen ganz kurzen Weg in die Küche.

Adler, Hurden, Rund um den Zürichseedamm



- | | | | |
|-----|----|--|-----|
| | 1 | Petermann's Kunststuben <i>Ein Meer von Blumen</i> | 232 |
| | | Rechtes Zürichseeufer; Seestrasse 160, 8700 Küsnacht | |
| | 2 | Adler <i>Himmlische Sünden</i> | 246 |
| | | Rund um den Zürichseedamm; Hurdnerstrasse 143, 8640 Hurden | |
| | 3 | Wiesengrund <i>Essentiell</i> | 242 |
| | | Rechtes Zürichseeufer; Kleindorfstrasse 61, 8707 Uetikon am See | |
| | 4 | Il Casale <i>Nur lobende Worte</i> | 276 |
| | | Kanton Zürich; Leutholdstrasse 5; 8620 Wetzikon | |
| neu | 5 | Hirschen <i>Überzeugender Neustart</i> | 259 |
| | | Kanton Zürich; Untergasse 28, 8193 Eglisau | |
| | 6 | Sihlhalden <i>Auf dem Land</i> | 218 |
| | | Linkes Zürichseeufer; Sihlhaldenstrasse 70, 8136 Gattikon-Thalwil | |
| neu | 7 | Falkenburg <i>Schwarze Kunst</i> | 249 |
| | | Rund um den Zürichseedamm; Hauptplatz 4, 8640 Rapperswil | |
| | 8 | Krone <i>Hubersche Kochkunst</i> | 268 |
| | | Kanton Zürich; 8816 Sihlbrugg-Hirzel | |
| neu | 9 | Traube <i>Am Fusse der Kyburg</i> | 265 |
| | | Kanton Zürich; Kyburgstrasse 17, 8307 Ottikon bei Kemptthal | |
| | 10 | Rössli <i>Kulinarischer Landadel</i> | 264 |
| | | Kanton Zürich; Neuhofstrasse 3, 8315 Lindau | |
| | 11 | Badstube (im Sternen) <i>Mägenwil gegen Crissier</i> | 275 |
| | | Kanton Zürich; Sennhüttstrasse 1, 8602 Wangen bei Dübendorf | |
| neu | 12 | Kunsthof <i>Köhli's Hofkunst</i> | 253 |
| | | Rund um den Zürichseedamm; Zürcherstrasse 28, 8730 Uznach | |
| neu | 13 | Villa Aurum <i>Es duftet nach Heu</i> | 251 |
| | | Rund um den Zürichseedamm; Alte Jonastrasse 23, 8640 Rapperswil-Jona | |
| neu | 14 | Löwen <i>Qualität ist kein Zufall</i> | 262 |
| | | Kanton Zürich; Grütstrasse 23, 8625 Gossau | |
| | 15 | Zur Sonne <i>Mittlerer Sonnenstand</i> | 258 |
| | | Kanton Zürich; Bahnhofstrasse 1, 8156 Dielsdorf | |
| | 16 | Bahnhöfli <i>Glücklich das Dorf</i> | 260 |
| | | Kanton Zürich; Bahnstrasse 1, 8424 Embrach | |
| | 17 | Krone <i>Verführerisches von der Wiese</i> | 218 |
| | | Linkes Zürichseeufer; Zürichstrasse 4, 8134 Adliswil | |
| neu | 18 | Obstgarten <i>Ausflug</i> | 246 |
| | | Rund um den Zürichseedamm; Kantonsstrasse 18, 8807 Freienbach | |
| neu | 19 | Triangel <i>Kulinarisch überzeugend</i> | 242 |
| | | Rechtes Zürichseeufer; Ebmatingerstrasse 3, 8126 Zumikon | |
| | 20 | Al Seda <i>Experimentierfreude im Gewerbezentrum</i> | 267 |
| | | Kanton Zürich; Werner-Webër-Strasse 11, 8630 Rüti | |



Hirschen, Eglisau

Hirschen

Überzeugender Neustart

Der «Gasthof Hirschen» liegt am Ostende der Rheinpromenade von Eglisau, dort wo die Untergass steil aufwärts in die Altstadt führt. Hier verband bis 1919 eine Brücke die beiden Rheinufer, und der «Hirschen» bewachte den Eingang zur

Stadt. Seit 1532 gibt es hier einen Gasthof, der eigentlich aus zwei Häusern besteht, in denen heute Hotel, Restaurant, Banketträume und ein Bistro mit Trottoir-Terrasse untergebracht sind. Nach einer aufwändigen, sorgfältigen Restaurierung – prachtvoll die zu neuem Leben erweckten alten Räume, voller Stolz die Fassade auf den aufgestauten Rhein hinaus – wurde der «Hirschen» im letzten Sommer wiedereröffnet. Wer eintritt, spürt den Anspruch der Gastgeber, in allen Bereichen aussergewöhnlich zu sein. Die einzigartige Lage, das historische Ambiente und die Qualität der Räume schaffen Voraussetzungen für ein hochstehendes Restaurant, wie sie in der Region Zürich nur an ganz wenigen Orten vorhanden sind. Küchenchef Martin Slier, der früher im Hotel «Widder» kochte, und seine Partnerin Franca Tedesco, die für den Service verantwortlich ist, lassen keine Zweifel daran aufkommen, dass sie diese Voraussetzungen ehrgeizig nützen wollen.

Sliers Küche ist nicht nur, wie er selbst schreibt «marktfrisch, modern und leicht», sie ist aufwändig, in der Kombination von Aromen innovativ und manchmal sogar kompliziert. Die Gäste werden diskret auf das Menu gourmand gelenkt, das einen guten Überblick über

die Küche gibt (drei Gänge Fr. 79.–, fünf Gänge Fr. 100.–, sechs Gänge Fr. 125.–). Ein an und für sich vernünftiges Ansinnen, doch wir wollten möglichst viele Gerichte probieren. Service und Küche gingen mit unserer Bestellung sehr souverän um und zauberten eine ganze Reihe aussergewöhnlicher Kreationen auf den Tisch. Umwerfend gleich zu Beginn das Steinbutt-Filet mit Karotten-Ingwerkruste und Curryschaum (Fr. 38.–). Die süsslich-pfeffrige Kruste hatte das Steinbutt-Filet saftig gehalten und vermählte sich während des Essens auf überzeugendste Art mit dem leichten Curryschaum. Es ging aber durchaus in diesem Stil weiter. Eine Polentacrème mit Lammfilet und Polenta ergab einen Suppengang mit rustikalem Einschlag. Die Polenta in Zigairenform mit einer leichten Kruste knackig gebraten bewies aber, dass Rustikales hier höchstens den Ausgangspunkt für spannende Kochideen bildet. Alle drei Hauptgänge zeugten vom gleichen Können. Ein auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Kefensauce überraschte vor allem mit den dazugehörigen kleinen Krapfen, die mit Linsen gefüllt waren (Fr. 51.–). Solche Beilagen machten auch die Fleischgerichte zu etwas Speziellem. Beim fein aufgeschnittenen Pata-negra-Steak waren es

zum Beispiel Pumpnickelgaletten, die mit einem Kartoffel-Marroni-Püree gefüllt waren, beim im Schweinsnetz servierten, gefüllten Ochschwanz waren es die Sauce aus getrockneten Tomaten und die Wirzfüllung.

Auch die Desserts genügen hohen Ansprüchen. Die Auswahl ist beträchtlich und die Kreationen sind fantasievoll und perfekt ausgeführt. Ein Zwetschgenkuchen mit Sternanis-Sauerrahmglace und Glühweinflan führte die zahlreichen Aromen zu einem harmonischen Ganzen und war so appetitanregend präsentiert, dass auch Dessertmuffel nicht widerstehen konnten.

Im stimmungsvollen Restaurant gibt es Platz für etwa 30 Gäste. Nicht weniger als vier professionelle Kellnerinnen kümmern sich um sie, aufmerksam, freundlich und kompetent. Es herrscht eine Atmosphäre von ruhigem Geniessen, die nur entstehen kann, wenn alle Abläufe perfekt funktionieren.

Der Besuch im «Hirschen» gibt Gelegenheit, wieder einmal die Weine von Urs Pircher zu degustieren, der den stattlichen Stadtberg bebaut. Vor allem sein Pinot gris hat das Image des Landweins

weit hinter sich gelassen und etabliert sich auf hohem internationalem Niveau. Neben dem Hauptrestaurant gibt es im Hotel «Hirschen» auch noch ein Bistro auf Rheinhöhe, wo man im Sommer auch draussen sitzen kann. Hier wird eine einfachere Karte serviert, von März bis Oktober sogar täglich von 9.30 bis 23.30 Uhr. *pw*

Untergasse 28, 8193 Eglisau
Fon 043 411 11 22
www.hirschen-eglisau.ch
di-sa 11.30-14.30 & 18.30-24 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), mo & so geschlossen
HG Fr. 31-60



(♿ während Essenszeiten)

🚉 Eglisau, Bahnhof
Linien S5, S22, S41

Genuss pur auf dem Lande: Rang 5