

2013
2014

ZÜRICH GEHT AUS!

Die aktuellen Trendsetter und die bewährten Institutionen
Die schönsten Tische direkt am See und im Grünen
Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Das Beste aus Japan, Thailand, China, Korea
Genuss auf Italienisch und auf Spanisch
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

185
RESTAURANTS NEU
GETESTET



auf dry-aged Meat, bei zwei Grad Celsius und 80 Prozent Luftfeuchtigkeit während drei bis acht Wochen am Knochen gereiftes Fleisch, vor allem natürlich Rind, aber auch Lamm und Schweinekoteletts. Dieses Fleisch wird mit einem modernen amerikanischen Infrarotgrill bei sehr hoher Temperatur angebraten und bei Niedertemperatur fertiggegart. Dadurch entsteht eine kraftvolle Kruste, und das Fleisch bleibt trotzdem zart und saftig. Das Resultat ist völlig überzeugend, und man kann gewiss sein, dass dieses Angebot ein grosser Renner werden wird. Dies obschon in diesem Teil der Karte die Preise höher sind, als man es sich sonst im «Bienengarten» gewohnt ist: Ein Entrecôte von 200 Gramm kostet 62 Franken. Man kann aber auch eine Côte de boeuf mit Knochen für 2 bis 3 Personen für 192 Franken bestellen. Daneben aber bleiben die Preise weiterhin moderat. Das Geschnietzelte mit Röstli kostet gleich viel wie die Kalbsleber mit Röstli (Fr. 39.-), das Filetgulasch Stroganoff mit Spätzli gibts für 44, Kutteln für 36 Franken. Diese Mässigung setzt sich auch bei den Weinpreisen durch, wo mindestens die Hälfte des Angebots für weniger als 100 Franken die Flasche zu haben ist. Bei unserem Besuch kurz nach der Eröffnung gefiel uns vor allem ein Erbsenmacchiato mit Minzenschaum und Dry-aged Speck-Flüte (Fr. 15.-). Der Minzenschaum passte hervorragend zur Erbsensuppe. Aber auch das Champagnerrahmsüpli mit Frühlingzwiebeln war ein äusserst herzhaftes Gericht. Das dry-aged Entrecôte stellte aber alles in den Schatten, und wir freuen uns bereits darauf, es im Garten wieder geniessen zu können. *pw*

Regensbergstrasse 9, 8157 Dielsdorf
Fon 044 853 12 17
www.bienengarten-dielsdorf.ch
mo-fr 9-24, sa 18-24, so 9-24
(Küche 12-14 & 18-22 Uhr), sa-mittag
geschlossen und zwei Wochen im Oktober
HG Fr. 27-64

h m r s t v

Dielsdorf, Bahnhof, Linie S5

Genuss pur auf dem Lande: Rang 10

Eglisau

La Passion (im Gasthof Hirschen)

Weiter im Steigflug

Christian Kuchler geht seinen Weg nach ganz oben unbeirrt weiter. Seine Küche ist im letzten Jahr noch raffinierter, aufwändiger und lustvoller geworden. Die

Konzentration auf eine kleine Zahl von Gerichten erlaubt ihm höchste Komplexität und Perfektion zugleich. Dass Apérohäppchen und Amuse-Bouche hier zu einem eigentlichen Feuerwerk werden, wussten wir zwar schon, aber wir wurden trotzdem regelrecht überwältigt. Ochsenschwanz-Essenz (ein kleiner Gruss an den Vater in Wigoltingen), Kürbisespuma mit Nüssen und Rindstatar mit Störcreme waren nur ein Teil der Apérohäppchen, und auch sie waren nur ein Vorgeschmack auf die «kleinen» Grüsse aus der Küche. Erbsen, Zwiebeln, Wachteln hiess die erste Variation. Die Zwiebel roh, die Erbsen als Püree, die Wachtel als gebratene Brust und Ei begleitet von butterzarten Erbsen ergänzten sich zu einem Festival von Texturen, Farben und Geschmackskomponenten. Mit Gamsfilet, Sellerie und Preiselbeeren ging es weiter, Saibling, Gurken und Zitronengrassauce bildeten den Abschluss der Apétitanreger. Der Aufwand, mit dem hier schon vor dem ersten Gang gekocht wird, reicht in einem Durchschnittsrestaurant für den ganzen Tag. Alle drei Teller waren phantastisch präsentiert, die einzelnen Aromen klar herausgearbeitet und in harmonische Beziehung zueinander gebracht.

Die Karte dreht sich um ein siebengängiges Menü, von dem jeder Gang einzeln bestellt werden kann. Die sieben Gänge kosten 176 Franken, die Vorspeisen zwischen 32 und 34, die Hauptgänge 56 oder 58 Franken. Wer will, kann sich zu jedem Gang einen sorgfältig ausgewählten Wein im Glas servieren lassen. Die ständig erneuerte und erweiterte Weinkarte lädt aber auch sonst zu Entdeckungsreisen ein, bei denen man von Audrey Lewa, die für den Service im Restaurant «La Passion» verantwortlich ist, kundig begleitet wird.

Als Vorspeise hatten wir uns für die Paella 2013 entschieden, eine radikale Neuinterpretation des spanischen Nationalgerichts mit Muscheln, Tintenfischen, Crevetten und Kaninchen serviert auf einem gebratenen Reisküchlein und einer Krustentiersauce. Ebenso überzeugend der Wolfsbarsch begleitet von Wurzelgemüse und Petersiliensauce, zu dem ein samtiger Safran-Kartoffelstock separat serviert wurde. Für einmal war der Fleischgang der Höhepunkt des Mahls, Kalbsfilet mit Apfel, Kartoffeln und Estragon umgeben von einem kräftigen Jus, dazu im Einweckglas ein Kalbsragout und separat auf einem Holzspiesschen eine Pojarski-Praline. Christian Kuchler weist



Zur Trotte, Berg am Irchel

hier weit über das hinaus, was üblicherweise (auch in teuren Restaurants) als Kalbsfilet aufgetragen wird.

Obschon wir uns nach diesem Feuerwerk nicht mehr an ein Dessert wagen wollten, wurde uns als kleine Entschädigung eine Piña-Colada-Espuma serviert, die unseren Vorsatz bekräftigte, beim nächsten Besuch am Rheinufer die Desserts von Daniel Simunic ebenfalls zu versuchen.

Zu erwähnen bleibt schliesslich, dass die Brigade von Christian Kuchler gleichzeitig ein sehr schönes Bistro mit Garten am Rhein betreibt. Dessen Küche ist zwar einfacher, hat aber auch schon viel Lob einheimen können. *pw*

Untergasse 28, 8193 Eglisau
Fon 043 411 11 22
www.hirschen-eglisau.ch
di-sa 18.30-23 Uhr, mittags,
mo & so geschlossen und ab
Weihnachten bis 10. Februar
HG Fr. 58, Menü ab Fr. 130

h v

Bistro: di-sa 11.30-23, so 11.30-18 Uhr,
mo & so-abend geschlossen, von Oktober
bis März auch so-mittag und von
Weihnachten bis 10. Februar
HG 19.50-58

h m t v

Viehmarkt, Linie 542

Genuss pur auf dem Lande: Rang 1

Forch

Neue Forch

E gfreuti Sach

Von der Strasse aus wirkt das Haus wie, der Ausdruck sei verziehen, eine etwas in die Jahre gekommene Landbeiz, drinnen aber wird man italienisch herzlich willkommen geheissen und ist in Italien, auf einem toskanischen Landgut vielleicht? Die Gaststube ist in warmem Rot und dunklem Holz gehalten, elegant und gemütlich. Die Aussicht auf grüne Felder und sanfte Hügelketten geniesst man im verandaartigen Anbau und auf der Terrasse. Auf den Tischen sieht man keine Handys, was auf einen Treffpunkt für Menschen mit Musse schliessen lässt, und solche muss es hier viele geben, denn selbst an einem Mittag ist der letzte Tisch besetzt, die Stimmung gelassen. Was vor allem an der Küche liegt, denn in der neuen «Neuen Forch» hat sich der junge Chef Luca innert kurzer Zeit eine treue Kundschaft erkocht. Eine Reduktion aus frischen Tomaten überzieht die mit cremigem Ricotta und Spinat gefüllten Auberginenröllchen, und diese zergehen auf der Zunge (Fr. 16.-). Der Pasta sieht man an, dass sie hausgemacht ist, sie wird als Vorspeise oder Hauptgericht