

2017
2018

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser im Quartier und auf dem Land
Wo genauso gut gekocht wird wie in Italien
Asiatische und orientalische Spezialitäten entdecken
Was die grossen Küchen für Gourmets auftischen
Einkehren direkt am Wasser oder im Grünen
Was die spannendsten Trendsetter Neues zu bieten haben
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

195
RESTAURANTS NEU
GETESTET



L

La Trattoria Blumenau

Pasta wie aus einer anderen Welt

Wir mussten zweimal nachfragen, wie um alles in der Welt die Teigwaren genannt wurden, die man uns samt Vongole und feinstem Sud als Vorspeise brachte. Scialatielli, hiess es dann zur Erklärung. Eine Spezialität aus Kamparien. Wer sie nicht kennt, so wie wir bis zu unserem Besuch in der «Trattoria Blumenau», dem sei gesagt, dass es sich um lange, nicht allzu breite Nudeln handelte, die eine Nuance dicker wirkten, als dies bei herkömmlichen Fettuccine der Fall ist. Vor allem: sie waren al dente gegart, besaßen Biss und einen Geschmack, der sie auf unserer Favoritenliste der angenehmsten Pastasorten Zürichs weit nach oben brachte; gern zahlten wir 25 Franken für die Vorspeisenportion.

Zufall scheint es übrigens nicht zu sein, dass man in dem kleinen, gemütlichen Ristorante am Bahnhof Tiefenbrunnen ungewöhnliche Mehlspeisen ausgibt. Das Angebot der «Blumenau» zeugt durch und durch von einem Willen, den Gast zu begeistern. Liegt wohl am jungen, zupackenden Team, das von Loredana Vacchio im Service und Ciro di Nola in der Küche angeführt wird. Letzterer soll sich, erfuhren wir, den letzten Schliff nebenan im «La Zagra» geholt haben, womit hier auch erwähnt sei, dass im Tiefenbrunnen-Quartier eine doppelte Bastion der gehobenen italienischen Küche entstanden ist.

Zumindest die eine Bastionshälfte, die «Trattoria Blumenau», liebt allerdings das Understatement. Die Tische sind unspektakulär eingedeckt, man serviert mittags günstige Alternativen zur grossen Karte und hat auf dieser Burrata mit Rucola (Fr. 17.–) oder Meeresfrüchtesalat (Fr. 22.–) verzeichnet, listet Lasagna all'Emiliana (Fr. 18.– als Primo) oder Kalbs-Cordon-bleu (Fr. 45.–). Kaum dramatisch. Doch Finesse liegt ja bekanntlich nicht in ausufernden Beschreibungen, sondern auf dem Teller. Trippa mit Polenta (Fr. 35.–) gelang also weder langweilig noch pampig, sondern fest und auf den Punkt gewürzt, die begleitenden Polentascheiben, leicht angeröstet, mit Käse überstreut, waren hochklassig. Dazu bieten sich Weine vom Zürichsee (Erich Meiers Sauvignon blanc) oder aus

Italien an. Den Sister Moon von Stings Tenuta Il Palagio können wir ebenso empfehlen wie die Abfüllungen von Brancaia; dass die auf der Karte stehen, ist womöglich kein Zufall, befindet sich die Weinhandlung Brancaia doch bloss ein paar Schritte entfernt. Zum Dessert, einer Kaffee-Panna-cotta (Fr. 11.–), passt Espresso noch besser als ein Moscato aus Sizilien. Es handelte sich übrigens eher um eine extrem feine Mousse in Form einer Panna cotta, nicht zu süß und angenehm nach Kaffee schmeckend. Einer Trattoria mit Ansprüchen angemessen. *wf*

Seefeldstrasse 269, 8008 Zürich
Fon 044 750 02 33
www.trattoria-blumenau.ch
mo–fr 11.30–14.30 & 18–23.30 Uhr
(Küche 12–14 & 18–22 Uhr),
sa & so geschlossen sowie 5. bis
27. August und Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 22–52

h m t v

Verführung auf Italienisch – unkompliziert: Rang 9

La Zagra di Antonio Sturiale

Schwelgen und Schwärmen

Wir bekommen für uns zwei einen sehr schönen grossen Tisch in der ersten Etage. Hier werden zwar auch lebhaft Gespräche geführt, aber es ist ein bisschen ruhiger als im Parterre. Oder anders ausgedrückt: Uns ist wohler dort, wo wir gerade sind. Das «Zagra» gehört zu den italienischen Aufsteigern Zürichs, was eindeutig Antonio Sturiales Verdienst ist, der vom einen Ende der Stadt («Da Angela») vor wenigen Jahren ins äusserste Seefeld gewechselt hat. Seine Klientel vom Zürichsee schätzt das Angebot (viel Fisch) und die Parkplätze (bei den Gleisen). Es kommen aber auch Geschäftsleute von der Stadt hierher, die nicht unbedingt gesehen werden wollen wie etwa in der «Kronenhalle». Mittags bietet Sturiale drei Menüs mit einem gemischten Salat oder einer Suppe als Vorspeise an. Einen Risotto mit frischen gemischten Pilzen (Fr. 28.–), eine Fisch-Variation vom Grill mit frischem Gemüse (Fr. 38.–) und Kalbschnitzel an einer Trüffelrahmsauce mit hausgemachten Butternudeln (Fr. 39.–). Apropos Fisch: In Versuchung geführt werden wir mit einem Fenchelsalat und «süsssaurem» Kabeljau (Fr. 26.–/38.–), den Spaghetti mit frischem Hummer (Fr. 36.–/48.–), einem Risotto mit Orangen, Pistazien und Steinbuttmedaillons (Fr. 28.–), der ganzen Seezunge (Fr. 64.–)



Komsilo (Seite 155)

oder den Wolfsbarschfilets an einer Mandelsauce, beide mit frischem Spinat und Zitronenrisotto (Fr. 48.–).

Bereits nahen die ersten Teller, zwei Muntermacher: einmal die gebratenen Scampi, hübsch eingerahmt von grünen Bohnen und roten Zwiebeln, dann eine Komposition von Gemüse (Artischocke, Blumenkohl, Bohnen, Broccoli, grillierte Zucchini), gepaart mit Tomaten und Mozzarella di bufala plus etwas geröstetes Brot. Das tönt heftiger, als es eigentlich ist. Richtig heftig wird es erst mit dem nächsten Gang, den man kaum noch bestellen darf, ohne gleich schräg beäugt zu werden: Rahmschnitzel vom Kalb mit schön gebräunten Braträndern an hausgemachten Pappardelle al burro (Fr. 48.–); wir sind am Schwelgen und Schwärmen, lassen es damit sein und beginnen mit keinem Wort von früher zu erzählen. Das Gleichgewicht an unserem Tisch wird sowieso gehalten: mit Lammkotelett und einem kleinen Fächer von Artischockenvierteln (Fr. 46.–). Dazu trinken wir einen Anima di Vergani aus der Toskana, einen Blend von Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot (Fr. 88.–), bekommen aber nicht den reiferen 2011er von der Karte, sondern den noch jungen 2013er. Ein kleiner Wermutstropfen trübt auch

den Schluss: Das Semifreddo alle mandorle ist eindeutig zu kühl und zu hart, schade. *wm*

Seefeldstrasse 273, 8008 Zürich
Fon 044 550 40 00
www.lazagra.ch
di–sa 12–15 & 18–24 Uhr (Küche
12–13.30 & 18–22.30 Uhr), mo & so
geschlossen sowie 23. Juli bis 7. August
HG Fr. 32–65

h m t v

Verführung auf Italienisch – edel: Rang 9

Lake Side

Ibiza mit Wein und Seeblick

Von Zürcher Trendrestaurants sind wir ja einiges gewohnt. Aber eine so grosse Speisenauswahl wie hier ist selbst in diesem unternehmungslustigen Gastro-Segment einigermaßen verblüffend. Mediterran-ibizenkisch solle man im «Lake Side» speisen, erfahren wir, aber wir erlauben uns, das anders zu formulieren. Tatsächlich suchen wir nämlich einige uns bekannte Spezialitäten der Balearen im Allgemeinen und Ibizas im Besonderen vergeblich, finden stattdessen viele spanische Klassiker, aber auch Ceviche und Sushi in diversen Varianten. Wir nennen den Küchenstil also «Reise rund um den Erdball», von Peru über Japan auf die Iberische Halbinsel.