

2019  
2020

# ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land  
Die interessantesten neuen Fleischtempel in Zürich  
Wo Japans Kochkunst auf hohem Niveau zelebriert wird  
Was die Zürcher Sterne-Köche auf die Teller zaubern  
Innovative Trendsetter und traditionsreiche Institutionen  
Die besten Italiener, ob edel oder unkompliziert  
Geniessen direkt am Wasser oder mit schöner Aussicht  
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

250  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET



mit schwarzen Kichererbsen aus seiner apulischen Heimat und einer Kartoffel-Oregano-Creme (Fr. 46.–), während das Filet vom Chianina-Rind aus der Toskana ganz einfach mit Kräuterbutter und Grillgemüse kommt (Fr. 69.50). Wir versuchten das Maialino nero, schwarzes Säuli, aus Nebrodi mit grünen Peperoni aus Apulien (Fr. 55.–). Das aussen kräftig angebratene, innen rosarote Fleisch war geschnitten und zu einem Türmchen geschichtet und schmeckte sehr gut. Darauf thronten angebratene kleine, grüne Peperoni, die optisch an die galicischen Pimientos de Padrón erinnerten, aber etwas süss schmecken. Rundherum gab es etwas Pesto. Auch der süsse Abschluss war speziell: Die Cassata sibrisolona (Fr. 14.50), in mehrere dünne Scheiben geschnitten und mit Fruchtsauce angerichtet, war offenbar vom gleichnamigen norditalienischen Gebäck inspiriert und war nicht die für Cassata sonst übliche Kombination aus verschiedenen Glacesorten.

Bei den Weinen gibt es, wen wundert's bei dieser Speisekarte, neben bekannten Namen auch besondere Entdeckungen zu machen. Zum Beispiel Riesling vom Gardasee oder einen Pallagrello bianco aus Kampanien bei den Weissen, einen Fumin aus der gleichnamigen autochthonen Sorten aus dem Aostatal oder einen Magliocco aus Kalabrien. Unser Essen begleitete ein Cabernet von La Prendina (Fr. 8.50/dl) aus der norditalienischen Provinz Mantua. *hpe*

Rudolfstrasse 6, 8008 Zürich  
Fon 044 422 72 42  
www.restaurantgandria.ch  
di–fr 11.45–14 & 18.30–24,  
sa 18.30–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
mo, sa-mittag & so geschlossen  
sowie 21. Juli bis 7. August und  
Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 27.50–69.50

h m t v

**Verführung auf Italienisch – edel:  
Rang 4**

## Ginger

*Vom Band oder à la carte*

Japanischer Rum? Klingt ausgefallen. Der Inselstaat ist nun wirklich nicht für sein tropisches Klima bekannt. Tatsächlich aber wächst in einigen Gebieten Zuckerrohr – immerhin liegen Teile Japans auf demselben Breitengrad wie die Kanarischen Inseln. Und aus eben diesem Zuckerrohr stellt die Kikusui Sake Brewing Company ihren Ryoma 7 Years Japanese Rum her, welchen wir in der Sake Bar des «Ginger» pur

auf Eis geniessen. Der Aperitif (4 cl, Fr. 21.–) überrascht mit seiner äusserst lieblichen, fruchtigen Note und bildet eine achtbare Alternative zum sonst so typischen Reisschnaps. Zu knabbern gäbe es auch so einiges. Im Stil eines echten Izakaya werden an der Bar kleine Häppchen angeboten, zum Beispiel grillierte Soja-Reisbällchen, eingelegtes Wurzelgemüse oder Jakobsmuscheln mit Frischkäse. Aber wir sind ja eigentlich für das Restaurant gekommen. Darum widerstehen wir der Versuchung, die ganze Barkarte einmal rauf und runter zu bestellen, und wechseln nach nebenan.

Dort laufen wir am Sushi-Band vorbei in den hinteren Teil, wo à la carte gegessen wird. Auf dem Menüplan stehen neben Sushi und Sashimi Spezialitäten aus den verschiedenen Regionen Japans wie Ceviche von der Königsmakrele, Lachs-Wantans, grillierter Oktopus und japanische Bouillabaisse. Für uns darf es an diesem Abend ein gemischter Algensalat (Fr. 11.–), Carpaccio vom Loup de mer (Fr. 23.–), schwarzer und weisser Sesamtofu mit Avocado-Miso-Creme (Fr. 18.–), Spicy Tuna Tatar (Fr. 18.–), eine frittierte Süsskartoffelkugel mit Edamame und Lotuswurzel (Fr. 18.–) und Tori Karaage (Fr. 23.–) sein. Letzteres ist im Teigmantel frittiertes Knoblauch-Poulet mit Soja-Chilisaucen und wird geschmacklich höchstens noch vom Tuna Tatar überboten, das auf einem Bett von lauwarmem, knusprigem Sushi-Reis liegt und mit einer präzisen Schärfe auftrumpft. Aber auch der hausgemachte, leicht nussige Seidentofu, der fein abgeschmeckte Algensalat und der hauchdünne Wolfsbarsch gefallen. Einzig die Süsskartoffelkugel enttäuscht etwas, weil fettig und fad. Dafür machen uns die Nachspeisen restlos glücklich. Der Matcha Brownie (Fr. 13.–) schmeckt raffinierter als sein im Vergleich langweiliges, rein schokoladiges Vorbild. Die Tempura-Banane bräuchte es unserer Meinung nach nicht unbedingt dazu, sie schadet aber auch nicht. Der Sesam-Pudding mit Ahornsirup (Fr. 13.–) erscheint uns schlichtweg perfekt. *ls*

Seefeldstrasse 62, 8008 Zürich  
Fon 044 422 95 09  
www.ginger-restaurant.ch  
mo–fr 11.45–14.30 & 18–24,  
sa 17.30–24 Uhr  
(Küche 11.45–13.30 & 18–22 Uhr),  
sa-mittag & so geschlossen  
HG Fr. 11–25

h m t v

**Japans hohe Schule der Kochkunst:  
Rang 10**



La Trattoria Blumenau

## La Trattoria Blumenau

*Pasta-Träume*

Die Speisekarte müssten wir eigentlich gar nicht anschauen. Aus Gewohnheit tun wir es trotzdem. Der kurze Kontrollblick bestätigt: Alles wie gehabt. Das heisst: verschiedene Salate und Suppen, etwa Insalata mista, Caprese, Minestrone, Ravioli in brodo, gefolgt von Antipasti, Carpacci und schliesslich den Secondi aus Fisch, Fleisch oder vegetarisch. Dazwischen, in der Mitte der Karte, befindet sich der heilige Gral. Die Seite, aus dem Pasta-Träume sind. Darauf tummeln sich hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen und Rahmsauce (Fr. 35.–), Lasagne (Fr. 25.–), Spaghetti carbonara und bolognese (je Fr. 23.–), Kalbfleischravioli (Fr. 27.–) und Spinat-Ricotta-Tortelli (Fr. 25.–). Für Entscheidungsfaule bietet sich das Tris di pasta an – ein Dreierlei von Ravioli und Tortelli an Salbeibutter sowie Gnocchi an Tomatensauce. Bestellt! Zur Einstimmung bringt uns der Kellner eine Flasche Pinot bianco (Fr. 55.–) zusammen mit frisch gebackenem Brot, dass dermassen knusprig aussieht, dass uns einzig der Gedanke an die Pasta hilft,

die Lust zu zügeln. Zum Glück erreicht sie uns bald, die dampfende Portion Glückseligkeit: lange, schmale Eiernudeln, ummantelt von viel Rahm und buttrigen Steinpilzen. Nicht minder reichhaltig, aber genau deswegen so himmlisch, präsentieren sich die mit viel Käse überbackenen Kartoffelgnocchi (Fr. 25.–). Falls wir es noch nicht genug betont haben: Die Pasta lohnt sich hier wirklich. Wer nebst dem Genuss doch noch ein bisschen auf seine Linie achten möchte, bestellt sein Leibgericht einfach als halbe Portion – oder wählt eines der schlankeren Speisen wie Thunfisch im Mohnsamenmantel mit Ratatouille (Fr. 42.–) oder Wolfsbarsch vom Grill mit Gemüse (Fr. 38.–). Wem hingegen der Kaloriengehalt eines Gerichtes egal ist, der darf auf keinen Fall die schaumige Mokka-Zabaione-Creme auf likörgetränktem Schokoladenbiskuit (Fr. 13.–) mit dem passenden Namen Dolce Sinfonia verpassen. *ls*

Seefeldstrasse 269, 8008 Zürich  
Fon 044 750 02 33  
www.trattoria-blumenau.ch  
mo–fr 11.30–14.30 & 18–23.30 Uhr  
(Küche 11.30–14 & 18–22 Uhr), sa &  
so geschlossen sowie 3. bis 25. August  
und Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 20–68

h m t v

**Verführung auf Italienisch –  
unkompliziert: Rang 10**