

2018  
2019

# ZÜRICH GEHT AUS!

Die schönsten Tische im Grünen und mit toller Aussicht  
Wo es die beste italienische Küche gibt – ob einfach oder edel  
Gemütlich geniessen in den Quartieren und auf dem Land  
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird  
Die aufregendsten Trendsetter und die bewährten Institutionen  
Wo die interessantesten Japaner und Thais zu Tisch bitten  
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

200  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET





## TAKE AWAY

IHR FAVORIT IST AUCH  
UNTERWEGS DABEI.



AM HAUPTBAHNHOF  
ZÜRICH

044 217 15 10  
www.sora-sushi.ch



ist das ein Duca Enrico aus Sizilien aus dem Jahrgang 2007 (Fr. 105.-). Es ist bei weitem nicht der einzige reife Wein. Zum Essen bedarf es keiner grossen Erklärungen. Man bestellt Pasta, normalerweise eine halbe Portion Ravioli voraus (Fr. 23.-), wobei sämtliche hausgemachten Teigwaren auch als Hauptgang bestellt werden können. Danach vielleicht einen Fisch. Für einmal haben wir nicht die grillierte, ausgezeichnet Seezunge gewählt, sondern auf besondere Empfehlung den Wildfang-Wolfsbarsch, ebenfalls vom Grill, ebenfalls mit Spinat. Zugeraten wurde uns auch zu den sehr guten Porcini trifolati. Niemand schaut in der «Casa Ferlin» oder macht sich ein Gewissen, wenn man Rahmschnitzel mit Taglierini bestellt, die in zwei Durchgängen serviert werden. Doch aufgepasst, wer danach das Handtuch wirft, verpasst die Dolci. wm

Stampfenbachstrasse 38, 8006 Zürich  
Fon 044 362 35 09  
www.casaferlin.ch  
mo-fr 11.30-16 & 18.30-24 Uhr  
(Küche 11.30-14 & 18.30-22 Uhr),  
sa & so geschlossen sowie 14. Juli  
bis 12. August und Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 45-70

**h m r v**

**Zürcher Institutionen: Rang 6**

### Coco

*Jetzt mit Jacky*

Was für ein cleverer Schachzug von Zürichs Gastronomie-Unternehmer Michel Péclard: Immer wieder sonntags ist Jacky Donatz, legendärer Gastgeber im «Sonnenberg» a. D., Tätschmeischer in seinem Grill-Restaurant mit Bar hinter dem Paradeplatz. Donatz steht im «Coco» zwar nicht ununterbrochen am Grill oder am Herd, aber manchmal schon. Vor allem ist er bei den Gästen präsent, und es sind nicht wenige, die seinetwegen einen sonntäglichen Abstecher ins Zentrum der Stadt machen, auch im Sommer. Denn das Gärtchen ist an warmen Tagen eine kleine Trouvaille, gemütlich und romantisch mit all den Hunderten von kleinen leuchtenden Lämpchen. Stellt sich im «Coco» normalerweise die Frage, ob es Fisch oder Fleisch sein soll, ändert sich das an Donatz-Sonntagen. Dann fragt sich, ob man das Siedfleisch (Fr. 39.-) oder doch das Kalbskotelett (Fr. 59.-) nehmen soll, wie einst im «Sonnenberg». Bei unserem Besuch gibt es zusätzlich noch Steinpilze, Jacky Donatz hat davon einen Chratten voll mitgebracht. Ginge übers Kalbskotelett, meint er, über einen Risotto oder als Vorspeise mit Zwiebeln

für sich alleine. An unserem Sechsertisch gibt es alle möglichen Varianten, plus die ravioliähnlichen Mezzelune, ein weiterer Donatz-Klassiker aus dem «Sonnenberg» – der Teig so dünn wie nirgends sonst, die Füllung delikate aus wunderbar geschmortem Rindfleisch, darüber eine Wolkendecke aus Butterschaum (Fr. 25.-). Zum Siedfleisch werden in Weckgläsern Senf und Radieschen, Gurken und Preiselbeeren, Meerrettich und Senffrüchte gestellt. Das zarte Siedfleisch, ein rechter Mocken, liegt auf seinen Gemüsen und ist mit grobem Meersalz bestreut. Das knusprig gebratene Kalbskotelett ist von Kartoffelstock begleitet. Dazu könnte man einen Pinot der Gantenbeins aus Fläsch trinken (2014, Fr. 179.-), den Granato aus Teroldego von Elisabetta Foradori aus dem Trentino (2015, Fr. 105.-) oder einen Aalto PS aus dem spanischen Ribera del Duero (2015, 149.-). Wir haben an diesem Abend einem reifen Saint-Emilion aus dem Bordelais den Vorzug gegeben, dem Château Moulin Saint-Georges 2009 (Fr. 99.-). wm

Paradeplatz, Bleicherweg 1a, 8001 Zürich  
Fon 044 211 98 98  
www.restaurant-coco.ch  
mo-fr 11.30-14.30 & 17-0.30,  
sa 17.30-0.30, so 12-23 Uhr  
(Küche 11.30-13.30 & 18.30-21.30,  
so 12-21 Uhr; Barhappchen 17-22 Uhr),  
sa-mittag geschlossen  
Menü ab Fr. 105

**h m r t v**

**Fleisch auf den Tisch: Rang 6**

**D**

### Didi's Frieden

*Handschrift*

Schweizer Winzer lieben Didi Brunas «Frieden». Was am gut bestückten Weinkeller liegt, aber auch an der exzellenten Küche. Man will unter gleichgesinnten Geniessern geniessen. Dem Weinmacher Martin Donatsch aus der Bündner Herrschaft geht das ebenfalls so: Ist und isst er in Zürich, geht er in «Didi's Frieden» hinter dem Central vorbei. Didi Bruna ist eine Grösse auf der kulinarischen Landkarte der Schweiz, ihm schlagen die Sympathien der Zürcherinnen und Zürcher seit Jahren entgegen. So tut man gut daran, rechtzeitig einen Tisch zu reservieren, möchte man einen Platz bekommen. Beliebt ist Didi Brunas Viergänger am Abend (Fr. 98.-). Der könnte beispielsweise so aussehen: Forellenfilet in Hasenussöl als Einstieg, danach

ein kurz gebratenes Rindscarpaccio, als Hauptgang Sommer-Rehbock, als Dessert Mohnstrudel mit weisser Schokolade. Der pochierte Fisch wird auf Peperonata an Erbsenmousse und Löwenzahnsalat serviert, das Carpaccio vom Bio-Rind kommt mit Eierschwämmli auf Artischockenpüree an Merlot-Schaum. Vom bayerischen Sommer-Rehbock gibt es vom Rücken und ein kleines Ragout an Maracaibo-Wildjus, Kefen, Datteritomaten und Serviettenknödel-Brioche. Dem Mohnstrudel sind noch Walliser Aprikosen zugegeben. Die einzelnen Gänge lassen sich selbstverständlich auch separat bestellen.

Mittags besteht das Angebot aus acht verschiedenen Menüs, die täglich wechseln und zwischen 27 und 36 Franken mit Suppe oder Salat kosten. Das Blatt mit den nummerierten Menüs ist von Hand eng beschrieben, aber für «unser Mini-Dessert» findet sich immer Platz. Wir haben schon die gebratenen Riesencrevetten auf Auberginen-Taboulé und einem Spiegel von Chili-Mayonnaise probiert (Fr. 33.-), auch das Cordon bleu vom Zürcher Bio-Kalb mit Quarkspätzli (Fr. 36.-) und cremige Linsensuppe, Ja, das war in der kälteren Jahreszeit, als man noch nicht draussen sitzen konnte.

Legendär ist Didi Brunas Weinkeller. Dass man bei ihm auch reifen Pinot von Martin Donatsch bekommt, ist eine Selbstverständlichkeit. Das gibt es aber auch von anderen Bündner oder Tessiner Winzern (Irto 2007, Kopp von der Krone-Visini, Fr. 92.-). Bei den Bordeaux wird man ebenso fündig wie bei den Burgundern, den Italienern oder Spaniern. Und die Auswahl an

kleinen Flaschen ist geradezu vorbildlich. Es ist ein und dieselbe Handschrift – die von Didi Bruna.

fb

Stampfenbachstrasse 32, 8006 Zürich  
Fon 044 253 18 10  
www.didisfrieden.ch  
mo-fr 11-14.30 & 17-24, sa 18-24 Uhr  
(Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr),  
sa-mittag & so geschlossen sowie 7. bis  
22. Oktober und Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 36-66

h m t v

Trouvailles für Weinnasen: Rang 5

E

## Edomae

Dem Chef überlassen

Edo ist ein alter Begriff für Tokio. «Edomae» heisst also im Edo-Stil oder im Tokio-Stil. Sushi, wie wir es kennen – eine Kombination aus rohem Fisch und mit Essig gewürztem Reis –, ist nur eine von vielen in Japan bekannten Variationen und wird auch Edomae-Sushi genannt. So viel zum Hintergrund des Namens des im Frühling 2018 eröffneten Lokals an der Talstrasse. Eine (kleine) Karte gibt es nur mittags. Am Abend gibt es ausschliesslich Omakase, was übersetzt so viel bedeutet wie: «Ich überlasse es dir.» Mit «dir» ist der Chefkoch gemeint. Weil dieser das zweimal monatlich wechselnde, mindestens zwölfgängige Menü (tagesaktueller Preis) frisch vor den Augen der Gäste zubereitet, ist die Platzzahl auf maximal sieben Gäste beschränkt. Pro Abend gibt es zwei Reservationszeiten: 18.30 und 19.30



Coco: Jacky Donatz

Uhr. Eine sehr exklusive Geschichte also. Über Mittag ist es etwas entspannter. Man wählt zwischen einem kleinen (Fr. 37.80) oder grossen Omakase (Fr. 57.80, tagesaktuelle Preise) oder à la carte oder, wie in unserem Fall, beides. Einmal das grosse Omakase und einmal ein Vegi Teori (Fr. 26.80), das vom Prinzip her wie Tacos funktioniert: Man nehme ein

Nori-Blatt und belege es mit Reis, Fisch – oder in diesem Fall Tofu – und weiteren Toppings wie getrocknete Tomaten, Yuzu-Randen, Misogemüse, Ei, Avocado und Salat und faltet das Seetangblatt. Schmeckt ausgezeichnet und macht erst noch Spass. Auch das Omakase bereitet viel Freude. Nach und nach kommen zwölf Köstlichkeiten auf den Teller, jede

Gelati Glaces  
**Gasparini**

WWW.GASPARINI.CH