

2020
2021

ZÜRICH GEHT AUS!

Die neuen Küchenstars in den Zürcher Gourmetlokalen
Gut essen mit Aussicht oder direkt am Wasser
Kulinarische Entdeckungsreisen rund um die Welt
Die ganze Vielfalt der italienischen Küche
Gemütliche Beizen für Geniesserinnen und Geniesser
Kreative Vegi-Lokale und lustvolle Fleischtempel

150
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Taverna Rosa, Rüslikon

aus Österreich, Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien. hpe

Dorfstrasse 42, 8803 Rüslikon
Fon 044 724 00 77
www.die-rose.ch
Taverna Rosa: mo–fr 11.30–14 & 18.30–24 (Küche bis 13.45 bzw. 21 Uhr), sa 11.30–24 (Küche durchgehend bis 21.45 Uhr), so 11–21 Uhr (Küche durchgehend bis 20.30 Uhr)
HG Fr. 28–56, Tavolata ab Fr. 76 (ab 4 Personen; Tavolino für 2–3 Personen ab Fr. 72)
Gourmetrestaurant Die Rose: do–sa 19–24 Uhr, mittags sowie mo–mi & so geschlossen
HG Menü ab Fr. 110

h m s t v

Gemütliche Beizen für Geniesser: Rang 2

Stäfa

Gasthof zur Sonne

Das Gute liegt so nah

So friedlich ist es heute in der Ötiker Haab, dem Stäfner Hafen, dass man sich kaum vorstellen kann, wie vor gut 200 Jahren Stadtzürcher Truppen hier einmarschierten, um eine vermeintliche Revolution zu stoppen. Einzig das Patriotendenkmal am Hafen erinnert an den sogenannten Stäfner Handel. Betrachten kann man dies alles am besten von

der Terrasse des «Gasthofs zur Sonne» aus. Dieser soll schon über 500 Jahre am Platz stehen und gehört zu den bemerkenswertesten Häusern am See. Wer hier einkehrt, wird familiär freundlich empfangen. Patricia und Cäsar Meyer führen Hotel und Restaurant seit gut zehn Jahren und scheinen sich eine feste Stammkundschaft erobert zu haben. Das liegt nicht nur am historischen Ambiente und an der Aussicht. Cäsar Meyer hat sich einer innovativen Küche verschrieben, die jedoch solid auf dem Boden bleibt. So ist natürlich der Zürichsee-Klassiker per se, im Bier-teig gebackene Eglifilets, klassisch mit Kräutermayonnaise zu haben. Ebenfalls nach alter Manier kann man die Eglis gebraten mit einer Kräutersauce haben, dies nach einem alten Familienrezept. Schon der Vater von Cäsar Meyer war Fischkoch. Recht modern wird es aber mit Kreationen wie den Albelifilets, die an einer Zitronengras-Kokosmilch-Sauce daherkommen. Asiatisches schimmert auch an anderen Orten durch. So findet sich unter den Vorspeisen ein Thunfisch-Tataki mit Avocado-creme und verschiedenen äusserst leckeren Saucen von Wasabi oder Wassermelone sowie Miso. Von den Fischen wird auch die Leber verwendet. Diese

wird gebraten und mit einer schwarzen Knoblauchcreme versehen als Vorspeise serviert. Die Süsswasserfische stammen ausnahmslos aus dem Zürichsee. Dies bedeutet, dass nicht immer alles erhältlich ist. Aber die gute Beziehung zu den nahen Berufsfischern Sämi und Küde Weidmann ermöglicht auch, dass ab und zu Seltenes wie die sommerliche Seeforelle angeboten werden kann. Diese wird schonend gegart und perfekt glasig serviert. Recht mutig, aber dezent eingesetzt und daher höchst gelungen ist die Zubereitung an einer Verjus-Sauce mit Yuzu und Meerrettich sowie dreierlei Grünem, Edamame, Kefen und Bohnen. Daneben können uns alle Salzwasserfische gestohlen bleiben. Nicht nur der Fisch, sondern auch Gemüse und, wenn möglich, das Fleisch kommen aus der Umgebung. Im Herbst pilgern Wild-Liebhaber hierher, um Stäfner Reh zu geniessen. Ziemlich einmalig!

Und wenn wir schon beim Lokalen sind, dann müssen wir natürlich noch die Weinkarte erwähnen. Stäfa ist die grösste Weinbaugemeinde am Zürichsee und bietet allein schon einiges Entdeckungswertes. Zusammen mit dem Weingut Rütihof wurde sogar eine eigens auf das Fischangebot der «Sonne» zugeschnittene Cuvée kreiert namens Sonnenseite Stäfa Pur. Wir gehen allerdings etwas fremd und bestellen Hansruedi Adanks hervorragenden Chardonnay aus der Bündner Herrschaft. nvh

Seestrasse 37, 8712 Stäfa
Fon 043 477 10 10
www.sonnestaefa.ch
di–sa 11.30–14 & 18–23 Uhr (Küche bis 21.30), so & mo geschlossen
HG: Fr. 33–58

h m t v

Fisch auf den Tisch: Rang 1

Thalwil

Portofino

Italianità am Zürichsee

An einem heissen Sommertag ist das «Portofino» eine Oase. Die Platanen spenden Schatten, und vom See her fächelt ein laues Lüftchen. Kaum hat man sich an den Holztischen am Bootshafen niedergelassen, wird man gefragt, was man trinken möchte. Zunächst mal einfach Mineralwasser mit Kohlensäure, um den Durst zu löschen. Es wird umgehend aufgetischt (Fr. 9.50/Liter). Einen Hinweis darauf, was man essen könnte,

vermittelt die Freude, mit welcher am Nebentisch sommerlich weiss gekleidete Frauen Pizze verspeisen. Die Karte listet 18 Sorten auf, und sollte man einen Teigfladen nicht zu bodigen vermögen, kann man den Rest einpacken lassen wie die Nachbarn auf der anderen Seite unseres Tisches.

Die Pizza Ortolana (Fr. 25.–), mit Zucchetti, Peperoni und Pilzen reichlich belegt, befriedigt vor allem durch einen weichen, fast neapolitanischen Teig. Die Küche des «Portofino» ist, wie der Name andeutet, komplett italienisch. Und zwar von der originalen Art. Beispielsweise gibt es ein Gericht namens Barbietola siciliana, einen sizilianischen Randensalat (Fr. 14.–). Das dunkle Rot der Randen und das helle Grün der Pistazien leuchten förmlich vom bunten Teller, die Orangenschnitze, welche für die Säure zuständig sind, erinnern tatsächlich an Sizilien. Das Traubenkernöl, mit dem er angerichtet ist, weniger. Fein schmeckt er trotzdem. Ausgezeichnet sind die Ravioli von der Tageskarte (Fr. 26.–) – wegen ihres dünnen Teigs, wegen der zarten Füllung aus weichem Stracchino-Käse, wegen der darüber geraffelten schwarzen Trüffeln und auch wegen der gerösteten Baumnüsse und des Schmelzes der reichlich beigegebenen Butter. Am sommerlichen See verlangt der Appetit schliesslich Fisch. Aus dem See gibts zwar keinen, aber aus der Zucht und aus dem Meer. Als ausgezeichnet erweist sich das gemischte Meerescarpaccio (Fr. 29.–), wobei wir zunächst glauben, auch Tranchen von Rohschinken und Speck auf dem Teller vorzufinden. Es sind optische Täuschungen: Weisslich ist der rohe Schwertfisch, rosa der Thunfisch.

Die Weinkarte ist ebenso wie die Speisekarte italienisch dominiert und enthält berühmte Flaschen wie den Bricco dell'Uccellone aus dem Piemont oder Ornellaia und Sassicaia aus der Toskana. Wir trinken vom offen erhältlichen Federweissen vom Turmgut Erlentbach auf der anderen Seite des Sees (Fr. 8.–/dl). Zum Abschluss gehts nochmals nach Süditalien mit süssen Cannoli aus Sizilien (Fr. 16.–). ml

Seestrasse 100, 8800 Thalwil
Fon 044 720 32 40
www.portofino-am-see.ch
mo–fr 11.30–15 & 17.30–24, sa & so 10–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr)
HG Fr. 16.50–51

h m s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 3