

2022

ZÜRICH GEHT AUS!

Der aktuelle Restaurantführer mit mehr als 70 neuen Adressen
in der Stadt und rund um den Zürichsee

Gemütliche Beizen und edle Gourmettempel
Die besten italienischen Restaurants
Faszinierende exotische Küchen aus aller Welt
Tische am See, im Grünen, mit Aussicht

180
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Alpenrose

4

4Leoni Firenze

Florenz sehen und sterben

Bei unserem ersten Versuch, einen Tisch zu reservieren, war das «4Leoni Firenze» hoffnungslos ausgebucht. Offenbar dermassen, dass an dem Abend auch der gesamte Weinkeller leergetrunken wurde. Anders können wir uns nicht erklären, weshalb vor Ort praktisch kein Wein mit der auf der Webseite publizierten Weinkarte übereinstimmt. Das ist insofern etwas ärgerlich, als auf dieser nicht wenige Weine figurieren, die nicht nur aus sehr gutem Hause kommen, sondern auch in vernünftigen Jahrgängen. Das ist bei unserem Besuch leider nicht so, und nebst dem an einer Kuh müssen wir auch noch weintechnisch einen Kindermord verantworten: die 2017er Flasche Badia di Passignano aus dem Hause Antinori (Fr. 92.–) war zwar gut, ein paar Jahre mehr auf dem Buckel hätten aber sicher nicht geschadet.

Handkehrum sind wir froh, dass trotz blendendem Wetter und einer Aussen-temperatur, die prädestiniert für das Dinieren «al fresco» wäre, das Lokal nicht nur draussen mässig besetzt war, sondern auch drinnen, wohin wir schnur-

stracks wechseln, denn so unbequem war die Sitzgelegenheit auf der Strasse. Mit anderen Worten, wir hatten einen holprigen Start. Dennoch können wir das «4Leoni Firenze» mit gutem Gewissen empfehlen. Die Gründe dafür offenbaren sich beim Schritt über die Türschwelle. Im Gastraum hängt die Toskana in Form getrockneter Maisstauden und Kräuter von der Decke, die wenigen Tische und Stühle sind aus hellgrau getünchtem Holz, auf der Theke steht nicht nur eine rote Berkel-Aufschnittmaschine, sondern auch eine Waage aus demselben Haus und dient zusammen mit dem Dry-ager samt Kuhhälfte als klarer Indikator dafür, dass hier fleischtechnisch mit grosser Ernsthaftigkeit zur Sache gegangen wird. Hier drinnen fühlt man sich sofort wohl. Wir entspannen uns also – nicht zuletzt einem kalten Moretti-Bier geschuldet (Fr. 9.–/5 dl) –, und nehmen uns die Karte vor. Zumindest die Optionen bei den Vorspeisen – die Hauptspeise steht eh schon fest, dazu später. Wir werden schnell fündig, das Angebot ist klein, aber fein. Da gäbe es ab zwei Personen die «Cassetina fiorentina», eine toskanische Bentobox mit Fenchelsalami, Rohschinken, Coppa, Lardo, Pecorini, roter Weinmarmelade, Crostini misti und knuspriger Focaccia (Fr. 22.– pro Person), ein Tatar vom

Filet vom mythischen Chianina-Rind (Fr. 28.–), dieses wird professionell am Tisch zubereitet und sieht sehr lecker aus, eine Insalatina di polpo e patate, ein Tintenfisch-Kartoffel-Salat also (Fr. 24.–), eine Panzanella, ein typisch toskanischer Brotsalat nach Grossmutterart (Fr. 20.–), und Millefoglie di bufala con zucchini in fiore et tartufo nero, tranchierter Büffelmozzarella mit Zucchini-Blüten und Sommertrüffel (Fr. 28.–). Gesprochen wird hier – Sie merken es – konsequent Italienisch. Nicht nur diesbezüglich werden keine Kompromisse gemacht. Dann gäbe es noch fünf Optionen bei der Pasta, diese können wahlweise als Haupt- oder Vorspeise genossen werden.

Neben den «famosi macheroni di Enrico» finden sich auch Spaghetti carbonara, Spaghetti alla chitarra con gamberoni reali e zucchini in fiore, Pappardelle sul cinghiale oder auch Gnudi al prosciutto di Cinta senese, toskanische Teigtschen, gefüllt mit Rohschinken der seit über 1000 Jahren in der Toskana gezüchteten Schweinerasse Cinta Senese. Wir entscheiden uns für die Carbonara, diese kommt «mantecata a perfezione», die Vorspeisenportion (Fr. 15.–), aber auch die wunderschöne Kupferpfanne, in der die famosen Spaghetti an den Tisch kommen, lassen erahnen, wie gross der Hauptgang (Fr. 30.–) wäre. Es wird nicht gekleckert. Auch probiert und genossen haben wir den erwähnten Büffelmozzarella. Womit wir endlich beim ernsthaften Teil ankommen bzw. bei der «conditio sine qua non» für unseren Besuch: Im «4Leoni Firenze» gibt es die wohl beste Bistecca fiorentina ausserhalb Italiens. Am heutigen Abend vom Piemonteser Fassona-Rind, 1,3 Kilo schwer, perfekt abgehängt und kostet mit 160 Franken pro Kilo ein kleines Vermögen, was wir beim Anblick des prächtigen Stücks, bevor es auf den Holzkohlegrill geht, sofort wieder vergessen. Die Vorfreude ist berechtigt, wir haben selten so gutes Fleisch gegessen. Mit weniger als 5 Prozent Muskelfett ist das Fleisch der eher kleinen, aber kräftigen Rinderrasse für seinen tiefen Anteil an Cholesterin bekannt, und ausser ein wenig grobem Salz (selbst Pfeffer wäre uns zu viel) braucht das tiefrote, aber nicht blutige, butterzarte, herrlich aromatische Fleisch nichts, was den Genuss noch steigern könnte. Eine schon fast religiöse Erfahrung. Die an sich feinen Bratkartoffeln und der Spinat, unsere «contorni», werden zur Nebensache. Auch die Torta della nonna (Fr. 9.–), die es als Dessert gibt.

Charmant übrigens, dass hier Kaffee aus der Mokkamaschine serviert wird. Wer nicht ganz so viel fürs Essen ausgeben mag, dem empfehlen wir einen Besuch am Mittag – da kommen durchaus auch kleinere, mit ebenso viel Liebe auf dem Grill zubereitete Stücke auf den Tisch, zum Beispiel eine Tagliata vom Babetli, ein ausgezeichnetes Metzgerstück, hier Diaframma genannt, mit Rucola und Parmesan (Fr. 27.–).

y.j.w.

Luisenstrasse 43, 8005 Zürich
Fon 044 271 00 66
www.4leoni-firenze.ch
mo–fr 11.30–14.30 & 18–23.30,
sa 18–23.30, so 11.30–14.30
& 18–23.30 Uhr, sa-mittag geschlossen
HG Fr. 23–62

h m s t v

Verführung auf Italienisch –
unkompliziert: Rang 2

A

Alpenrose

Schlemmen wie beim Grosi

Wer kennt es nicht? Dieses eine Restaurant, an dem man gefühlt schon 100-mal vorbeigegangen ist und es nicht mit einem Blick gewürdigt hat. Etwa so erging es uns mit der «Alpenrose».

Die «Alpenrose» liegt sehr gut, gleich ums Eck vom Passbüro, nur eine Tramstation vom Limmatplatz entfernt. Wie es der Name schon erahnen lässt, wird im 1897 erbauten Haus traditionelle Schweizer Küche angeboten. 2016 wurde das Restaurant von der Stiftung Arbeits-kette übernommen. Diese sorgt für die Eingliederung psychisch oder körperlich beeinträchtigter oder sozial benachteiligter Jugendlicher und Erwachsener in Gastronomiebetrieben. Das Team der «Alpenrose» ist somit ein Mix aus Gastronomieprofis und Lernenden. Und das mit vollem Erfolg. Denn so einen herzlichen, aufmerksamen und gleichzeitig professionellen Service wie in der «Alpenrose» haben wir in Zürich schon lange nicht mehr erlebt.

Wir kommen zu sechst und nehmen im gemütlichen Innenraum Platz. Viel Holz, einige ausgewählte traditionelle Bilder und Deko. Irgendwie ist viel los im kleinen Lokal, doch wirkt es trotzdem nicht überladen. Beim Blick in die Speise- und Weinkarte fällt uns gleich auf, dass nicht nur die Gerichte lokal, saisonal und typisch schweizerisch sind, sondern auch die Weine alle aus der Schweiz stammen. Wir starten also mit einer Flasche Irchelchlopfer (Fr. 70.–) vom Zürcher

Weingut Gehring. Der milde Schaumwein wird nach der gleichen Methode wie Champagner hergestellt und passt prima zum Apéro. Wir stürzen uns auch gleich auf die Vorspeisen. Es lohnt sich, in einer grösseren Gruppe hinzugehen, denn dann kann man von allem etwas probieren. Wir verfallen dem bunten Blattsalat mit Grosis Hausdressing (Fr. 9.50), dem Mangold-Kartoffel-Küchlein (Fr. 14.50) und, ganz wichtig, den hausgemachten Ravioli an Salbeibutter (Fr. 18.-). Diese sind so zart und buttrig, dass der Gedanke aufkommt, gleich nochmals eine Portion zu bestellen. Doch die Hauptgänge klingen allesamt so gut, dass wir sie uns nicht entgehen lassen wollen. Die Spezialität des Hauses ist aus gutem Grund «Suure Mocke mit Schmor-gemüse – so wie früher» für sehr faire 34 Franken. Der Sauerbraten kommt in einer herrlich intensiven Rotweinsauce, dazu gibt es wahlweise Kartoffelstock, Spätzli, Rosmarinpolenta oder Kartoffelspalten (im Preis inbegriffen). Das Gericht hat den Bauch gefüllt, die Geschmacks-knospen aufblühen lassen und auch das Herz erwärmt. Weiter empfehlenswert ist Rösli Hackbraten an Steinpilzsauce (Fr. 32.-), die ganze Bio-Forelle (Fr. 32.-) und für Vegis die gratinierten Aargauer Kartoffelpfluten (Fr. 28.-). Dazu trinken wir Zürcher Rosé (Federweiss 2017 von Gehring, Fr. 48.-). Auch wenn die Portionen sehr grosszügig sind – wie beim Grosi eben –, nehmen wir noch hausgemachte Bio-Buttermilchglace (Fr. 4.50) und die köstliche Schoggimousse (Fr. 11.-), die locker für vier Personen reicht. Mit vollem Bauch und sehr zufrieden lassen wir den Abend ausklingen und planen bereits den nächsten Besuch. *no*

Fabrikstrasse 12, 8005 Zürich
Fon 044 431 11 66
www.restaurantalpenrose.ch
di-fr 11–23, sa 17–23, so 17–22 Uhr
(Küche 11–14 & 18–21.30 Uhr),
mo sowie sa-mittag &
so-mittag geschlossen
HG Fr. 27–34

h m s t v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 12

C

Co Chin Chin

Duftendes Essen ohne Kitsch

Anfangen sollte man mit den Sommerrollen, die auf Vietnamesisch Goi Cuon heissen. Diese werden nicht, wie die bekannten Frühlingsrollen, frittiert, sondern kalt serviert. In ein befeuchtetes

Reispapier werden Sushi-Reis und diverse Zutaten gerollt. Wir teilen uns zu zweit drei verschiedene Versionen: mit Crevetten und Poulet, mit Ente und Orange, mit Rindfleisch (Goi Cuon Gourmet, Fr. 24.50). Die Rollen sind recht gross und werden in je drei Stücke geschnitten aufgetischt, dazu zwei Saucen zum Tunken. Himmlisch! Unser Favorit: Crevetten und Poulet. Die Rollen können auch einzeln bestellt werden (Fr. 7.– bis 9.–), wobei es auch noch eine Vegi-Version mit Tofu und Gemüse gibt.

Wir sitzen im «Co Chin Chin» zu Tisch, dem coolen vietnamesischen Restaurant, das ganz ohne Asia-Kitsch auskommt. Die grossen Fenster mit kleinteiligen Sprossen und das Garagentor zur Terrasse im Hinterhof erinnern an die Autowerkstatt, die hier vor Urzeiten war.

Als Vorspeise liessen wir uns neben den Sommerrollen auch Banh Xeo auftischen, Reiscrêpe mit Crevetten und Schweinefleisch gefüllt (Fr. 19.50); es gäbe auch mit Rind, mit Poulet oder mit Gemüse. Fein, aber nicht so toll wie die Rollen. Da wir möglichst unterschiedliche Gerichte kosten wollen, bestellen wir drei Hauptgerichte und eine zusätzliche Beilage, die wir uns teilen wollen. Die Portionen stellen sich dann aber als etwas gross dafür heraus, und wir können nur einen Teil davon essen. Geschmeckt hat uns aber alles. Ein Hit ist die richtig knusprig gebratene Entenbrust auf Pak-Choi (Vit Nuong, Fr. 29.50): leicht süss, als Kontrast dazu etwas gebratene Zwiebeln und rohe Peperoncinistücke. Wunderbar auch Cua Rang Me, Soft-Shell-Krabben an Tamarinde (Fr. 27.50), serviert mit reichlich Rohkost: Kräuter, Salat, Gurken, Tomaten. Interessant ist auch das in Senfblättern gebratene Rindfleisch, das auf Reismudeln und mit gehackten Erdnüssen angerichtet ist (Bo La Lot, Fr. 26.50). Den Wasserspinat mit Knoblauch und Chili (Rau Muong, Fr. 12.50) dazu hätten wir uns eigentlich sparen können. Nicht dass er nicht schmecken würde, aber alle Gerichte kommen mit genug Beilagen auf den Tisch.

«Co Chin Chin» nannten die französischen Kolonialherren einst den Süden Vietnams. Das Zürcher Lokal mit diesem Namen hat ein entspanntes Verhältnis zur ehemaligen Kolonialmacht. Das zeigt sich etwa im Wein, den wir zum wunderbar duftenden Essen trinken, der von den Côtes du Rhône kommt. Noch etwas weiter geht der neue Ableger ein paar Häuser weiter («Co Chin Chin Bistro», Josefstrasse 102), wo neben vietname-



Co Chin Chin

sischen auch französische Gerichte aufgetischt werden. *hpe*

Gasometerstrasse 7, 8005 Zürich
Fon 044 211 99 77
www.cochinchin.ch
di-fr 11–14.30 & 18–23
(Küche bis 14 bzw. 22, fr bis 22.30 Uhr),
sa 10–24 (Brunch bis 14, Küche
bis 22.30 Uhr), so 10–21 Uhr
(Brunch bis 14, Küche bis 20 Uhr),
mo geschlossen
HG Fr. 19.50–34.50

h m s t v

Farben und Aromen des Fernen Ostens:
Rang 5

J

Josef

Grosse Parade der kleinen Portionen

Das hochsommerliche, verregnete Zürich scheint zu schlafen, aber im «Josef» herrscht Hochbetrieb. Alle Tische sind besetzt und gute Laune herrscht überall. Obs mit den afroamerikanischen Sounds zu tun hat, die durchs Lokal schwingen? Oder eher mit dem, was aufgetischt wird? Wie seit langem gibts im «Josef» ausschliesslich kleine Portionen – mit ihren Pros und Kontras. Als Gast kann man mehr ausprobieren und muss mehr ausgeben, um satt zu werden, Küche und Service können und müssen erst recht

zeigen, was sie können. Dieser Abend, an dem auch nicht wenige Gäste draussen unter dem Vordach sitzen, bringt das Personal mächtig ins Schwitzen. Eine Zeit lang fällt es aus dem Rhythmus der Blues-, Funk- und Soulstücke und des Appetits der Gäste. Zwischen Gang eins und zwei warten wir viel länger, als uns lieb ist. Aber sonst gibt es überhaupt keinen Grund, um zu motzen. Was wir aufgetischt bekommen, ist ganz einfach hervorragend. Und zwar alles.

Um möglichst viel von den Künsten der Küche unter David Heimer zu kosten, haben wir uns gegen das fünfgängige Menü (Fr. 79.-) und für à la carte entschieden. Teilen tun wir ohnehin. Nämlich: zarten Flusskrebssalat mit Apfel, Fenchel und natürlich-kunstvollen Fenchelblüten, wie sie meine Partnerin gerade am Nachmittag in der Natur begeistert haben (Fr. 22.-). Das Carne cruda vom Fassona-Rind (Fr. 21.-) ist ein Beispiel dafür, wie ein Tatar sein sollte: erstklassiges, schmackhaftes Fleisch, recht grob geschnitten. Die Gewürze werden als Dekoration serviert – Buchweizensamen, Sauerkleeblättchen, Meerrettichraspeln, scharf geröstete Zwiebeln und ein geräucher-tes Eigelb. Kunstvoll sind die Basilikum-Ricotta-Ravioli mit ihrem grün-gelblich