

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





Rico's

Arbeit wie der Chef. Dabei immer fröhlich und entspannt und nie überheblich. Es ist immer ein besonderes Vergnügen, sich hier zu Tisch zu setzen. Zandonella kocht vom Erfolg beflügelt, wird aber nie die Bodenhaftung verlieren. Seine Bewunderer kommen in Scharen. *fb*

Seestrasse 160, 8700 Küsnacht
Fon 044 910 07 15
www.ricozandonella.ch
di-sa 12-14 & 19-22 Uhr, mo & so
geschlossen sowie Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 52-78, Menü ab Fr. 125

h m t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 3

Seerestaurant Steinburg

The Place

Die eigentlich gute Nachricht ist: Die «Steinburg» ist wieder offen. Noch besser macht sie diese: Ein Team um Stefan Roth will aus dem Seerestaurant wieder eine Adresse machen, die einem als Erstes in den Sinn kommt, möchte man am See etwas Rechtes essen und etwas Schönes trinken – the place to be. Man scheint auf dem besten Weg dahin zu sein, dank motivierten Mit-

streitern wie Björn Hilmert (zehn Jahre Restaurantleiter im Zürcher Clubrestaurant «Haute»), Küchenchef Fabian Kaiser (früher «Spiezer Strandhotel Belvedere») und Souschef Roberto Mast-rangelo (zuletzt «Dolder Grand»). Falls Sie im Übrigen bei Stefan Roth, grau-melierter Bart und immer ein Lächeln im Gesicht, denken, Sie seien ihm irgendwo schon mal begegnet, trägt Sie Ihr Gefühl wahrscheinlich nicht. Roth hat in seiner Gastro-Karriere schon so einiges gesehen und bewirkt, als Mitbegründer und Partner im trendigen «Razzia» im Seefeld, im «Volkshaus» in Basel oder im Hotel «Helvetia» am Stauffacher.

Lange fragte man sich, fuhr man an der geschlossenen «Steinburg» vorbei, wie es mit ihr wohl weitergehen würde, bis man hörte, dass sich die Hausbesitzerin der Liegenschaft, früher selbst mal Wirtin hier, und Stefan Roth gefunden hätten. Danach wurde teils umgebaut, teils sanft reoviert, es brauchte auch eine neue Küche. Die «Steinburg», die nun «Seerestaurant Steinburg» heisst, hat optisch einen maritimen Touch bekommen, mit dunklem Parkett und blau gestrichenen Wänden.

Wir sitzen am schönsten Platz im Wintergarten, dem Ecktisch mit Blick auf den See. Nicht im Sommer, sondern kurz nach Wiedereöffnung Anfang Jahr, bei fest verschlossenen Fenstern. Auf der Mittagskarte sehen wir Rind-filet, Rindstatar, Saiblingsfilet und geschmorte Kalbsbäggli. Sehr vertrauenserweckend wirkt auch die Weinkarte von Sommelier Björn Hilmert, der auch Geschäftspartner von Roth ist. Das Mittagsangebot scheint sich bewährt zu haben, abends bekommt die Küche etwas mehr Auslauf, lässt mit einer Zürichsee-Bouillabaisse und

gebratener Entenleber mit Rhabarber, Sellerie und Apfel ihr Können aufblitzen. Ein Luma-Entrecôte double mit jungem Gemüse gibts ab zwei Personen, ebenfalls eine Wildfang-Seezunge mit Bärlauch-Risotto und Spargel – die Chef-Selection. Wir haben einen erfrischenden Nüsslisalat mit reichlich dünn geschnittenem Zürcher Trockenfleisch und darüber gehobelter Belper Knolle gegessen. Das Mischen der Penne mit dem feinen Ratatouille dem Gast zu überlassen, war eine witzige Idee. Beim wunderbaren Saiblingsfilet setzen ein dunkelgrüner Tupper Petersiliencoulis, das in die Länge gezogene Marroni-Püree und der getrüffelte Kohlrabi ein Ausrufezeichen. Bei den langsam geschmorten Kalbsbäggli haben uns sowohl die schmelzende Nussbutter-Kartoffel-Mousseline als auch die grünen, leicht knackigen Sojabohnen (Edamame) gefallen.

Am intensivsten erlebt man die «Steinburg»-Küche wohl mit dem abendlichen Degustationsmenü in vier, fünf oder sechs Gängen (Fr. 116.– bis 138.–). Werden wir uns beim nächsten Besuch vornehmen. *w/m*

Seestrasse 110, 8700 Küsnacht
Fon 044 910 06 38
www.seerestaurant-steinburg.ch
di-fr 11.30-14 & 18.30-24,
sa 18.30-24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
mo, sa-mittag & so geschlossen
sowie 31. Juli bis 14. August und
Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 34-64, Degustationsmenü
ab Fr. 119

h m t v

Tische direkt am Wasser: Rang 4

Sonne

Über diese Brücke sollst du gehen

Jedes Jahr zur Weihnachtszeit macht die «Sonne» mit einer Eislauffläche von

«Trendy wollen wir
auf keinen Fall sein – und das
schon seit 1896.»



sich reden und begeistert kleine und grössere Küsnachter. Doch wir waren ja früher im Jahr da und wurden erstmal mit guten Ratschlägen versehen. Über die Brücke sollten wir gehen, empfahl der freundliche Receptionist, um das Restaurant zu finden. Eines von zweien, um genau zu sein. «Sonnen-galerie» nennt es sich und scheint als höherwertige Alternative zu den eher schlichten Gaststuben zu gelten. Wo man ebenfalls nett sitzt, aber nicht die grandiose Aussicht hat. Sie ist, wir nehmen das Fazit des Tests vorweg, der allererste Grund für einen Besuch in der «Sonne». An welchem anderen Ort kann man ein so inniges Verhältnis zum Zürichsee aufbauen? Sich für zwei Stunden wie an der Riviera fühlen? Sonnig, aber kühl war es an diesem Abend, weshalb die Benutzung der Terrasse zwar nicht verboten, aber kaum angeraten war. Drinnen war es freilich auch nett, gediegen, weiss eingedeckt. Gehobene Gastronomie eben. Brot, Grissini, Feigencreme und andere nette Kleinigkeiten vorab standen schon bereit, auch ein paar Gäste waren bereits anwesend. Ob sie sich auch ob der dudeligen Musik genervt haben, wissen wir nicht genau – uns ging sie irgendwann auf den Geist. Doch der Wein war gut. Pinot noir von Diederik, der sein Newcomer-Weingut bekanntlich ein paar hundert Meter entfernt führt, und Riesling von Markus Molitor von der Mosel. Auf die verfügbaren Grossflaschen weist man gesondert hin, und was die 0,75 Liter fassenden angeht, ist das Haus natürlich bei Weinen vom See – Viognier von Erich Meier, Pinot gris von Rico Lüthi – bestens sortiert. Schön, dieses Bewusstsein für die lokalen Schätze.

Der Speisekarte lässt sich keine mangelnde Vielfalt attestieren – ganz im Gegenteil. Spargel, anlässlich der Saison, Fisch und Fleisch, vegetarische Gerichte. Rilette von der Forelle mit Gurkentörtchen (Fr. 21.–) war zu haben, der hausgeräucherte Tandoori-Tofu mit rotem Quinoa (Fr. 32.–) stand zur Verfügung, die Bouillabaisse mit Fisch aus Schweizer Seen (Fr. 48.–) lockte. Zu unserer Bärlauchsuppe (Fr. 15.–), die nun wirklich höchst intensiv nach dem frühlingshalber auch in Küsnacht gedeihenden Kraut schmeckte, hatte sich Küchenchef Markus Vollweider eine mit Gemüse gefüllte Roulade einfallen lassen. Beim Kalbsgeschnetzelten (Fr. 44.–) fragte die nette Kellnerin, ob wir es mit Nieren oder ohne haben wollten, brachte dann ein akkurat gewürztes Gericht samt handwerklich gut gemachter Rösti. Nur die Eglifilets im Teigmantel (Fr. 42.–) litten deutlich unter mangelnder Würzung und eingeschränkter Knusprigkeit: Da wünschten wir uns mehr Aufmerksamkeit. Schliesslich noch ein nettes Karamellköpfl mit marinierten Erdbeeren (Fr. 14.–) und die Erkenntnis, dass die «Sonne» zwar eine grundsolide Küche serviert, aber durchaus noch ein bisschen Luft nach oben hat. Was aber nichts daran ändert, dass wir kaum ein Restaurant im Kanton kennen, dessen Lage dermassen eindrucksvoll ist und dessen Besuch wir vor allem an sonnigen Tagen wärmstens empfehlen.

wf

Seestrasse 120, 8700 Küsnacht
Fon 044 914 18 18
www.sonne.ch
mo-so 11.30–14.30 & 18–24 Uhr
(Küche 11.30–13.45 & 18–21.30 Uhr)
HG Fr. 32–59, Menü ab Fr. 84

h m r s t v

Tische direkt am See: Rang 6



Zum Trauben, Küsnacht

Zum Trauben

Bottarga, Tajarin und jede Menge Cannonau

Spaghetti kann man auch anderswo bestellen, Rindscarpaccio sowieso. Wir empfehlen also, diese Klassiker der italienischen Küche lieber anderswo zu ordern und im Küsnachter «Trauben» auf die Spezialitäten zu setzen. Sardische Finessen zum Beispiel. Oder piemontesische. Doch zunächst gilt es, einen Tisch zu ergattern. Nicht ganz einfach, denn das unscheinbar im Inneren von

Küsnacht gelegene Ristorante ist eine Adresse für Eingeweihte. Nicht so nobel wie die «Kunststuben», die nur ein paar Metern entfernt stehen, aber kaum weniger inspiriert, ebenso freundlich. Wir versuchten es zweimal, waren aber doppelt erfolglos. Komplette ausgebucht, bedauerte man am Telefon. Erst beim dritten Mal hatten wir Glück und erhielten nicht nur einen Parkplatz direkt vor der Tür, sondern auch einen schönen Tisch und eine herzliche Begrüssung. Die ist, wie manche wissen, das Geheimnis erfolgreicher Gastronomie und der Grund,

VERSPRECHEN 09/10

**PURE LEAF BEDEUTET
AUTHENTISCHER
TEEGENUSS**



**REAL
LOVE
FOR
TEA**



NATÜRLICH, EINFACH TEE