

**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**





Rubina

der Neuenburger Pinot Les Risseux 2009 von Jacques Tatatsiore (Fr. 185.–), aus dem Burgund der Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Charmes 2005 von Lucien le Moine (Fr. 175.–) und aus dem Rhonetal der Cornas 2006 von Auguste Clape (Fr. 105.–).

Weinbergstrasse 75, 8006 Zürich
Fon 043 321 75 75
www.mesa-restaurant.ch
di–fr 11.45–15 & 18.30–24,
sa 18.30–24 Uhr (Küche 11.30–13.30 &
18.30–21.30 Uhr), mo, sa–mittag & so
geschlossen sowie 16. Juli bis 15. August
und über Weihnachten/Neujahr
HG Menü ab Fr. 75

h m t v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 3

R

Rigiblick by Vreni Giger

Vrenis neuer Garten

«Rigiblick by Vreni Giger»: Die neue Affiche des Ausflugsrestaurants hoch über der Stadt ist etwas gewöhnungsbedürftig, zumal, wenn man die neue Chefin seit ihren Anfängen kennt. In den 1990er Jahren machte Vreni Giger als talentierte Köchin und Appenzeller Bauerntochter auf sich aufmerksam: Die blutjunge Frau

hatte den Herd in der bis anhin mässig bekannten Quartierbeiz «Jägerhof» in St. Gallen übernommen und eroberte mit gepflegten saisonalen Gerichten die Herzen der kulinarisch wenig verwöhnten Ostschweizer im Sturm. 2003 dann der endgültige Durchbruch, die Kür zur «Köchin des Jahres» im «Gault Millau». Schliesslich übernahmen Vreni Giger und ihr Ehemann den «Jägerhof» samt Hotel in eigener Regie. Doch die Dinge liefen nicht so wie geplant. Aus persönlichen und finanziellen Gründen war es für Vreni Giger an der Zeit, einen radikalen Neuanfang zu wagen.

Seit September 2016 kümmert sich Vreni Giger – auch äusserlich in neuem Look – um die Geschicke im «Rigiblick», dem Flaggschiff des Zürcher Frauenvereins (ZfV). Die Bühne ist eine andere als einst in der St. Galler Quartierbeiz. Vreni Giger ist Teil einer bedeutenden Gastronomiegruppe, sie hat Vorgesetzte und dirigiert selber als Chefin eine Brigade von fast zwei Dutzend Mitarbeitern. Der Betrieb umfasst ein einfaches Bistro mit prächtiger Terrasse sowie ein – nur abends geöffnetes – Gourmetrestaurant, dazu ein Hotel sowie ein Theater. Dies alles bedeutet: viel organisieren, Sitzungen, Bürokratie. Und so kommt es, dass Vreni Giger kaum noch am Herd steht,

sondern mit Organisatorischem befasst ist und den Kontakt mit den Gästen pflegt. Dennoch trägt die Küche klar ihre Handschrift. Auch bei der designmässigen Auffrischung des Gourmetlokals konnte sie ihre Ideen einbringen. Eine neue, schalldämpfende Decke sorgt dafür, dass es selten laut wird im grosszügigen Speisesaal. Helles Holz sorgt für eine warme Atmosphäre, Stuhlüberzüge mit Blumenmuster und Kissen sorgen für ein feminines Flair – für unseren Geschmack ist die Möblierung etwas gar bunt geraten.

Wir haben uns an einem Samstagabend den letzten noch freien Tisch im Gourmetrestaurant ergattert. Draussen weht ein lauer Föhnwind und weckt erste Frühlingsempfindungen, die Innerschweizer Berge scheinen zum Greifen, an den Platanen draussen im Park treiben die Knospen. Es ist einer der letzten Tage des Jahres, an denen im «Rigiblick» nach der Winterkarte gekocht wird – wenn auch mit ersten Frühlingboten wie etwa ein Bärlauchrisotto. Das ist alles andere als eine Tragödie, denn auch die Wintergerichte sind frisch und leicht, leichter jedenfalls, als wir es vom «Jägerhof» gewohnt waren. Zur Auswahl stehen zwei sieben-gängige Menüs, davon ein vegetarisches. Problemlos kann man die Gänge der beiden Menüs austauschen und natürlich auch weglassen. Dennoch ist das Angebot doch eher klein, man muss darauf vertrauen, was die Chefin vorschlägt, und es ist natürlich von Vorteil, wenn man ihre Vorlieben für Süswasserfisch, Ochsenfleisch oder Taube teilt.

Das Amuse-Gueule – Tomaten-Mozzarella-Praliné, Kartoffelblinis mit Fischrogen – ist eher unauffällig. Eine klare Steigerung die beiden Vorspeisen: zarte Artischocken mit Avocadomousse und ein Süsspchen von der Petersilienwurzel. Vreni Giger ist bekannt dafür, dass sie Fisch aus hiesigen Gewässern in kulinarische Meisterwerke zu verwandeln weiss – unvergessen ein 17-gängiges Menü aus Bodenseefischen, das sie einst im «Jägerhof» zubereitete. Roh, mariniert, geräuchert, gedämpft, gebraten: Vreni Giger beherrscht alle Techniken. Im «Rigiblick» sorgt ein roher, in Zitronensaft und Kräutern marinierter Zander mit Randen für einen ersten Höhepunkt. Gewagt scheint der nächste Gang: gedämpfter Seesaibling mit Topinampur auf einem Blutwurst-Spiegel. Aber auch diese Kombination überzeugt: Die süssliche Blutwurst spielt eine wunderbare Basslinie in diesem symphonischen Fischgericht. Einen

festen Platz im vegetarischen Menü hat das Bresse-Ei. Es wird in leicht cremigem Aggregatzustand serviert und im Winter mit Trüffeln und Kartoffelespuma garniert. Erste Morcheln gibt es zu den hausgemachten Spaghettini mit Champagnerschaum, ein beschwingter Höhepunkt im vegetarischen Menü. Weniger aufregend erscheint uns das Hauptgericht im Gourmetmenü: Dreierlei vom Lamm mit frittierte Milch, gebratenem Filet und geschmorter Brust. Ideale Begleiter zum Menü, dessen Abschluss ein wuchtiger Cheesecake mit Rotweibuttereis bildet, waren die dazu empfohlenen Weine, ein Riesling vom Weingut Künstler aus dem Rheingau und ein schön gereifter Merlot Montana Magica 2010 von Daniel Huber, die an diesem Abend beide im Offenaus-schank zu haben waren.

Der «Rigiblick by Vreni Giger» ist zweifellos eine Bereicherung für die Stadt. Ihren Part als Gastgeberin im Speisesaal spielt die neue Patronne auf ihre persönliche Art, natürlich, ehrlich, ungekünstelt. Sie macht es gut, auch das. Am wohlsten, so wagen wir zu behaupten, fühlt sich die hochbegabte Köchin noch immer in der Küche.

ah

Germaniastrasse 99, 8044 Zürich
Fon 043 255 15 70
www.restaurantrigiblick.ch
Gourmet-Restaurant: di–sa 18–24 Uhr
(Küche bis 21.30 Uhr), mittags, mo & so
geschlossen sowie 16. Juli bis
16. August, 24. bis 30. Dezember und
zwei Wochen im Februar
HG Menü ab Fr. 125

m t v

Bistro: mo–so 6.30–24 Uhr (Küche 12–14
& 18–21.30, so 12–21.30 Uhr)

m s t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 9

Rubina

Gutbürgerlicher Charme

Wer das «Rubina» betritt, wird von der Wirtin höchstpersönlich begrüsst. Désirée Eggli scheint uns aber nicht nur deshalb die geborene Gastgeberin zu sein. Der jugendlich wirkenden Geschäftsfrau merkt man die Freude am Bewirten richtiggehend an. Einst war sie mal stellvertretende Geschäftsführerin im «Odeon», bevor sie vor sieben Jahren mit dem «Rubina» ihr eigenes Restaurant an der Universitätstrasse eröffnete. Das fällt alleine schon aufgrund der in einem kräftigen Rot gestrichen Fassade auf. Drinnen entfaltet sich der Charme eines liebevoll renovierten Altbaus. Der hohe Raum mit den grossen Fenstern, dem Holzboden aus rustikaler Eiche und dem



Saltz (im Dolder Grand)

hell gestrichenen Täfer wird mit sanfter Beleuchtung ins rechte Licht gerückt. Auf den Tischen – in der Mitte des Raums erstreckt sich eine lange Tafel – stehen grosse Kerzen neben dekorativen Spirituosen. Keine Frage: Hier sorgt jemand für das richtige Flair. Darüber, dass einer unserer Stühle – dem Anschein nach aus der Manufaktur Horgenglarus – leicht wackelt, sehen wir grosszügig hinweg. «Gutbürgerliche Küche mit französischem Akzent», steht auf der Speisekarte. Man merke der Karte an, dass Désirée Egli wisse, was die Gäste in Zürich mögen würden, schrieb ein Kritiker einmal. Nach dem Studium der überschaubaren Karte müssen wir ihm Recht geben: Es finden sich vor allem beliebte Klassiker im Repertoire: Bouillabaisse, Moules et frites, Mistkratzerli, Gehacktes mit Hörnli, Schweinskotelett und Schoggiküechli. Im Frühling kommen Flaacher Spargeln dazu, im Herbst Wild aus dem Tösstal. Das kann durchaus positiv gewertet werden. Denn nicht jeder Gast hat ständig Lust auf Experimente. Wir entscheiden uns für die Spezialität des Hauses, eine Variation des Cordon bleu: ein mit Greyerzerkäse gefülltes, paniertes Schweinskotelett aus dem Tösstal, 300 Gramm schwer, knusprig, ein Gaumenschmaus, bei dem der rezente Gruyère wunderbar mit dem

saftigen Schwein harmoniert (Fr. 35.–). Auch mit dem Auftakt waren wir sehr zufrieden: Der als «Glückssalat» angepriesene Blattsalat mit Kernen, Nüssen und gerösteten, warmen Ziegenkäse-Crostini erfüllte die Erwartungen, und die Idee eines Gedecks mit Radieschen, Tapenade, Fleur de sel und Baguette (Fr. 3.50 pro Person, mit Landrauchschinken Fr. 4.50) dürfte von uns aus gern auch in anderen Zürcher Speiselokalen Schule machen. Ebenfalls überzeugt hat uns die sämige, mit Pumpernickel servierte Schwarzwurzelsuppe (Fr. 13.–). Einzig die Fischfreundin am Tisch war nicht restlos glücklich: Die gebratenen Jakobsmuscheln – mit MSC-Label – und Black-Tiger-Krevetten des «Duos aus dem Meer» (Fr. 42.–) waren zwar tadellos, nur die dazu gereichten, als «fluffig» angekündigten Gnocchi waren enttäuschenderweise angeröstet wie Bratkartoffeln und leider zu trocken. Ein Glücksfall ist das «Rubina» für Weinliebhaber: Das Restaurant wurde kürzlich in den Schweizer Wein-Verein aufgenommen – als eines von nur 4 Stadtzürcher Restaurants; schweizweit schafften 30 die Selektion. Das Hauptaugenmerk der 13 Seiten umfassenden, sorgfältig zusammengestellten Weinkarte liegt auf einheimischen Tropfen. Berücksichtigt werden aber auch die übrigen Weinregi-

onen Europas. Eine Besonderheit sind die Weine – Riesling, Chardonnay und Pinot blanc –, die Désirée Egli in der Slowakei aufgespürt hat. Der erfrischende Sauvignon blanc von Peter Wegelin aus Malans (Fr. 70.–) passte perfekt zu unseren Vorspeisen und Meeresfrüchten, und der El Puño aus dem Nordwesten Spaniens, der gemäss dem englischen Weinmagazin «Decanter» zu den besten Garnacha-Weinen der Welt gehört (Fr. 12.–/dl), begeisterte zum Fleisch.

Da auch die Auswahl an Schnäpsen aussergewöhnlich ist, gönnen wir uns zum Abschluss einen Truttiker Marc 2002 der Familie Zahner (Fr. 10.–) sowie einen Apfelbrand der Brennerei Hans Erismann (Fr. 8.–); ins subtile, feine Berner-Rose-Aroma verlieben wir uns augenblicklich. Zum Glück gibt es diesen Apfelbrand auch zum Mitnehmen (Fläschchen à Fr. 20.–). Wir sind uns nach diesem Abend einig: Der Glücksfaktor im «Rubina» ist ausgesprochen hoch. ts

Universitätstrasse 56, 8006 Zürich
Fon 044 350 30 15
www.restaurant-rubina.ch
mo–fr 11.30–14 & 18–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr), sa & so geschlossen sowie über Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 26–52

h m t v

Gut und bürgerlich: Rang 1

S

Saltz (im Dolder Grand)

Reise durch den Orient

Das «Saltz» ist quasi der coole kleine Bruder des edlen «The Restaurant» von Heiko Nieder. Beide Lokale im «Dolder Grand» haben ihren besonderen Reiz; das «Saltz» (geführt von Chefkoch Patrick Hetz) präsentiert sich durchdesignt, aber kunstvoll unangestrengt. Verantwortlich für die Inneneinrichtung ist der Künstler Rolf Sachs, der sich von der Schweizer Berglandschaft inspirieren liess. Das spiegelt sich unter anderem in über die Decke gespanntem Kletterseil, an dessen Ende ein 500 Kilo schwerer Felsbrocken hängt, Neon-Bergpanoramen und wandzierenden Klettergriffen wider. Bei unserem Besuch im Juni verspricht der libanesischen Chefkoch Firas El-Borji eine Reise durch den Orient. Das Drei-Gang-Menü für 95 Franken besteht aus Mezze, wahlweise dreierlei Fleischspiesen auf Reis oder einem vegetarischen Tajine sowie Schokoladen-Baklava. Wir halten uns lieber à la carte, die Sashimi

vom Yellowfin Thunfisch (Fr. 28.–), Wagyu Short Rib Steak (Fr. 74.–), ein ganzes Stubenküken (Fr. 54.–), Matcha-Tee-Tagliatelle (Fr. 32.–) und einen in Salz gebackenen Loup de mer (Fr. 118.–, für zwei Personen). Auf das Wagyu-Rind schienen vor uns schon einige Lust gehabt zu haben. Es ist ausverkauft. Das Dry-Aged Swiss Beef Filet (Fr. 68.–) erweist sich als glänzende Alternative, die Beilage – geröstetes Wurzelgemüse – als bissfest und der vom Kellner dazu empfohlene Pfefferjus in der Tat als empfehlenswert.

Aber zurück zum kulinarischen Anfang. Dieser besteht an diesem Abend aus hellem und dunklem Brot, Vanille- und Leinsamenbutter sowie Thunfischcreme. Es folgt ein Tender leave salad (Fr. 18.–) an französischer Sauce mit Granny Smith und Wasabinüssen. Die Vorspeise entpuppt sich als schmackhafter Appetitanreger. Unglücklicherweise wird eine der Hauptspeisen, das Green Seitan Curry (Fr. 34.–), zeitgleich serviert. Wir sehen über den Fauxpas hinweg, wie auch über die Stadt, die dem Grandhotel «Dolder» zu Füssen liegt. Bei etwas wärmeren Temperaturen hätten wir das Mahl auf der schönen Terrasse einnehmen können. Aber auch so ist der Ausblick ein dem Essen ebenbürtiger Genuss. Zartes Schweizer Fleisch, entspannte Atmosphäre, was will man mehr? Entgegen der Tendenz nobler Adressen zu kleinen Portionen werden wir hier nämlich satt. Die letzte kleine Aufmerksamkeit, eine Auswahl an Pralinen und kleiner Patisserie, verschmähen wir dennoch nicht. ls

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Fon 044 456 60 00
www.saltz.ch
mo–so 6–24 Uhr (Küche 12–14 & 18–22.30 Uhr, dazwischen kleine Karte, so Brunch 11.30–14.30 Uhr)
HG Fr. 34–110

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 6

Sonnenberg

Lindner ist da

Als er noch im «Mesa» kochte, war Marcus G. Lindner einer unserer absoluten Lieblingsköche. Der in Feldkirch geborene Österreicher verstand es wie kaum ein zweiter Spitzen-Cuisinier, den Gästen das Gefühl zu vermitteln, nur für ihre persönlichen Bedürfnisse zu kochen. Das wird er, so unser erster Eindruck, auch im «Sonnenberg» schaffen, den er unlängst übernommen hat. Auch wenn wir uns noch eine Weile an den neuen Chef gewöhnen, den Abschied des legen-