

2016
2017

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Genussbeizen im Quartier und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die schönsten Tische im Grünen und mit Aussicht
Wo es das Beste aus Asien und dem Orient gibt
Die interessantesten Italiener und spannendsten Spanier
Was die heissen Trendsetter Neues auftischen

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

185
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Paneolio

Hauptgänge schmecken, jeder für sich ein wunderbares Gericht. Einmal das in gebackenen Strudelteig gepackte Sauerkraut auf Linsen und Randenwürfeln mit einigen knusprig frittierten Rosenkohlblättern (Fr. 28.-). Einmal den Teller Pasta, rustikale Cortecce, die wie dicke Erbsenschalen aussehen, bei denen man die Erbsen schon rausgedrückt hat, mit reichlich Büffel-Ricotta, etwas Rucola, Pinienkernen und frischem Schnittlauch (Fr. 26.-). Dann die doppelte Ente, geschmort die Keule auf ausgezeichnetem Spitzkohl, gebraten die Brust an feinem Jus (Fr. 34.-). Ein Dessertteller, der in die Mitte des Tisches mit drei Löffeln platziert wird, rundet den gelungenen Abend ab: mit orange leuchtender Rüebli- und einem runden, mit Puderzucker bestreuten Schoggichuechli mit flüssig-weissem Herz (Fr. 14.-).

wm

Badenerstrasse 310, 8004 Zürich
Fon 043 931 77 90
www.nachtjaeger.ch
di-sa 18-24 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr),
mittags, mo & so geschlossen
sowie 10. Juli bis 22. August und
24. Dezember bis 2. Januar
HG Fr. 26-38

h t v

**Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 1**

P

Paneolio

Little Italy

Im kleinen Restaurant in der kleinen Seitengasse zur Badenerstrasse ist es so italienisch-italienisch, dass selbst bei den dunkel gekleideten Herren (arbeiten sie im nahe gelegenen Bezirksgebäude?) so etwas wie ein entspanntes Feriengefühl aufkommt. Little Italy halt. Das Lokal selber, ein dezenter, wenn auch eher schmuckloser Raum mit hellblau-weiss gestrichenen Wänden, ist nur spärlich dekoriert. Immerhin prangt hoch oben ein farbiges Madonnenbild. Im Übrigen steht hier im Mittelpunkt, wer an den Tischen sitzt, und was darauf zum Essen und Trinken geboten wird. Das spielt sich auf engstem Raum ab, und entsprechend steigt der Lärmpegel rasch an. Unsere sympathische Kellnerin scheint dies alles nicht zu kümmern, sie strahlt freundliche Gelassenheit aus und ist immer präsent. Bei einem Glas Verdicchio aus den Marken befassen wir uns erst einmal mit dem nicht riesigen, aber spannenden Weinangebot aus verschiedenen italienischen Anbauregionen, das ohne grosse Namen auskommt. Dafür wird jeder Wein mit einem Kurzbeschreibung vorgestellt. Der Fel-

sina Berardenga 2012 ist zwar im Moment nur noch als Magnum verfügbar, der Chianti Classico wird aber problemlos in ein 5-dl- und ein 2-dl-Fläschchen umgefüllt und zum Preis der Normalflasche verrechnet, mit 59 Franken also. Für die Küche ist schon seit acht Jahren Daniele Pagliani verantwortlich, gebürtiger Römer und eigentlich gelernter Kunsttöpfer. Schon bei der Vorspeise sind wir froh, dass er ins Küchenfach gewechselt hat: Die Bucantini mit ihrer köstlichen Eigelb-Sauce sind ein sehr schmackhafter Einstieg, der Lust auf mehr macht (Fr. 29.- für zwei). Den Pollo in Terracota, ein Coquelet auf Kartoffeln im Tontöpfchen, haben wir auf der schwarzen Tafel mit den Tagesspezialitäten entdeckt. Was sich auf den ersten Blick etwas bloss präsentiert, ist ein herrliches Gericht mit knackig gebratenem Hühnchen auf einer Art Kartoffelgratin (Fr. 35.-). Zur Grigliata di pesce gehören drei schöne Stücke Fisch, darunter Seezunge und Dorade, eine saftige Riesencrevette, Gemüse und ein Schälchen Pasta. Die Fische wie auch das Schalentier sind schön auf den Punkt gebraten und – was braucht es mehr – abgeschmeckt mit Salz, Zitronensaft, frischen Kräutern und Olivenöl. Tönt einfach – bedingt aber viel Können und Sorgfalt bei der Zubereitung. «Hell oder dunkel?», werden wir schliesslich gefragt, als wir uns nach einem Grappa erkundigen. Wir sind für hell, und das ist gut so. Beim Weggehen erhaschen wir noch einen Blick auf den Hausdurchgang, wo einige hölzerne Tische und Gartenstühle stehen. Wir werden es uns nicht nehmen lassen, an einem heissen Sommerabend wieder hierher zu kommen, nach Little Italy. *hjk*

Cramerstrasse 8, 8004 Zürich
Fon 044 240 02 50
www.paneolio.ch
mo-fr 11.30-14.30 & 18.30-24,
sa 18.30-01 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18-22.30 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 26-49

m t v

**Verführung auf Italienisch –
unkompliziert: Rang 4**

Papa Ceviche

Papas papas

Schon seit einigen Jahren sind Ceviches, und die peruanische Küche überhaupt, in der internationalen Trendgastronomie so ziemlich angesagt. Zwar laufen sie den Sushis noch nicht den Rang ab, aber wer den Fisch mal etwas anders und nicht ganz roh, dafür mit etwas Säure und auch

etwas würziger mag, sollte diese peruanische Spezialität unbedingt versuchen. Und wer ein wirklich cool und zugleich gemütlich ansprechendes Restaurant besuchen will, der ist im «Papa Ceviche» am richtigen Platz. Ceviche, laut einigen nur mit rotem Fisch, laut anderen auch mit Crevetten gemischt, und nochmals laut anderen Quellen aus was für Fisch auch immer gemacht, nun diese Ceviche soll ja ursprünglich eigentlich nur gekochten Fisch enthalten haben. Der Limettensaft und die abenteuerlich tönende Leche-de-tigre-Marinade waren eigentlich Konservierungsmittel. Und falls Sie noch etwas Historisches dazu wissen möchten: Ceviche ist in unseren Breitengraden schon sehr lange bekannt, allerdings in der frankophilen Form Escabèche. Genug Raum also, um zu streiten, was denn nun «richtiger» Ceviches (oder Cebiches) sind, und Grund genug, sich sein eigenes Urteil zu bilden. Das oder vielleicht besser der «Papa Ceviche» (eine Mamá findet sich im Menu ebenfalls, als «Ceviche Mamá tropical») bietet verschiedene Varianten an mit Lachs, Crevetten und Tilapia (Fr. 10.50 bis 12.50). Letzterer ist eigentlich ein Barsch, ein afrikanischer allerdings und, da geeignet für die Zucht, entsprechend weitverbreitet.

Neben Ceviche gibt es auch Parilla, also Gegrilltes, zum Beispiel Spare-Ribs, Rind oder Poulet, letzteres mariniert mit Cola, Ingwer und Knoblauch. Das müssen wir ja fast bestellen und sind froh, dass die Brause an den Chicken Wings kaum auffällt. Vom Vater der Ceviche erwarten wir natürlich entsprechende Qualität und finden an den Fisch-Ceviches insgesamt mehr Gefallen als am Fleisch. Von den Ceviches gibt es übrigens auch zwei vegetarische Versionen mit Palmherzen oder Mango, wie die jungen indischen Bankerinnen am Nebentisch erfreut feststellen. Aber das «Papa» im Namen könnte sich natürlich auch auf die spanisch oft verkürzte Version von patatas zu papa beziehen. Diese gibt es in der süssigen gebackenen Version und mit eigenwilliger Schreibweise als «Papas narangas». Wem das zu süss ist, der kann Reis bestellen oder den sogenannten «Mais ohne Farbe», an dessen Geschmack wir uns allerdings erst gewöhnen mussten. Dafür gibt es aber allerlei fantasievolle Salate. Sehr zufrieden waren wir mit dem Pisco sour (Fr. 13.50), den die freundliche und effiziente Bedienung empfiehlt, hätten allerdings gern noch etwas mehr davon im Glas gehabt. Ebenfalls gefiel uns der



Papa Ceviche

Wein, vor allem aus dem argentinischen Hause Zuccardi, sowohl dessen Torrontés wie auch der Malbec. nvh

Badenerstrasse 101, 8004 Zürich
Fon 044 525 00 80
www.papaceviche.ch
mo-do 11-24, fr & sa 11-02,
so 16-23 Uhr (Küche 11-14 & 18-22,
fr & sa bis 23 Uhr),
so-mittag geschlossen
HG Fr. 5-15.50 (Tapas)

h m s v

Zürcher Trendsetter: Rang 9

Pergola

Fifty-fifty

Schon zwei Blöcke vor dem recht unauffälligen Eingang des «Pergola» empfängt uns leichter Knoblauchduft. Riecht typisch spanisch – oder doch eher italienisch? Irgendwie mag man sich hier nicht so genau festlegen. Auf der Karte finden sich Gambas al ajillo oder eine Parillada de pescado y marisco ebenso wie Coniglio mit Risotto und verschiedene Pasta-Gerichte. Auch bei der guten Weinauswahl will man nicht einseitig sein, obschon hier Spanien ein Stück stärker vertreten ist, zum Beispiel mit einem Finca Valpiedra Reserva von Martínez Bujanda (Fr. 65.90) oder dem Hacienda Monasterio 2010, mit Fr. 89.90 der teuerste Tropfen im Angebot. Wir

fahren gut mit einem weissen Torres Mas Rabell (Fr. 10.90/2 dl), anschliessend sogar ausgezeichnet mit einer Flasche Marchese Antinori 2011 (Fr. 63.90). Das Lokal mit seiner überschaubaren Grösse bietet zu unserer Überraschung Platz für bis zu 70 Personen – überwiegend Stammgäste, wie uns scheint. Heute ist Full House, der Platz ist knapp, die Stimmung ausgelassen und der Lärmpegel ansteigend. Die freundlichen Kellner sind aber zu jeder Zeit souverän Herr der Lage. Unsere Gambas al ajillo (Fr. 19.90) werden feurig heiss, und ganz schön feurig gewürzt, im Gratinpfännchen aufgetragen und schmecken einfach prima. Ebenfalls gut und etwas zurückhaltender abgeschmeckt sind die Tintenfische, Sepia alla «Pergola» (Fr. 17.50). Der Einstieg ist also geglückt, und die Küche von Manuel Moreira überzeugt auch weiterhin. Weil der Coniglio an Weisswein schon ausverkauft ist, weichen wir auf Fegato di vitello alla veneziana aus (Fr. 36.90). Die Portionengrösse wird auch gute Esser zufriedenstellen, die Leber ist zart, kräftig gewürzt und mit Kräutern gut abgeschmeckt, und zwei goldbraune Polentaschnitten runden das Gericht ideal ab. Auch ein Mistkratzerli, tiefbraun gebacken und mit kräftigem Rosmarineschmack, macht Spass. Beim

Dessert, das wir uns teilen werden, ist noch einmal Spanien angesagt, mit einer nicht eben leichten Crema catalana, brennend serviert mit knackiger Zuckerkruste (Fr. 9.-). Ist das «Pergola» nun ein Spanier oder ein Italiener? Unser immer aufmerksamer, unkomplizierter Kellner will sich auf keinen Fall festlegen und besteht auf «fifty-fifty». Er selbst ist Portugiese. hjk

Kanzleistrasse 121, 8004 Zürich
Fon 044 241 12 21
www.pergola-ristorante.ch
mo-fr 11-14.30 & 18-23.30,
sa 18-23.30 Uhr (Küche 12-14 &
18-22 Uhr), sa-mittag & so geschlossen
sowie Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 15.90-49.90

h m t v

Auf den Spuren der Iberischen Küche:
Rang 5

Più

Il Sud nel Nord

Das Schöne an italienischen Restaurants ist doch Folgendes: Man kann mit den Bedienungen Italienisch reden, und sie sind höflich genug, um so zu tun, als würden sie einen verstehen. So fühlt man sich äusserst polyglott und wie in einem kleinen Auslandsurlaub. Tatsächlich lassen es sich die meisten Gäste auch im «Più» nicht nehmen, kennerhaft auf Italienisch zu ordern, und die Bedienung vermittelt glaubhaft den Eindruck, dass sie sich darüber freut.

Das «Più» ist erst seit Dezember 2015 geöffnet und will «mehr Napoli nach Zürich» transportieren. Die Betreiber wissen ein paar Dinge über italienische Lebensart, so dass man sich in guten Händen wähen darf, denn hinter dem «Più» steckt die Bindella-Gruppe. Beginnen wir mit dem ersten Eindruck: Architektonisch ist das Restaurant eine Wucht, aber es ist ja auch eine dankbare Aufgabe für jeden Architekten, ein altes, grosses Industriegebäude einzurichten, und man hätte beinahe seinen Beruf verfehlt, wenn einem dabei nichts Bemerkenswertes gelingt. Wunderschön geschwungene und zugleich bequeme Holzstühle laden in dem gewaltigen Saal zum Verweilen ein, beinahe raumhohe Fensterfronten und stimmungsvolle Beleuchtung sorgen für ein offenes, freundliches Ambiente, und ganz im Thema sind die ausgestellten alten Telefone, die eine Reverenz an die Post sind, die hier einst untergebracht war. An der langen Theke sitzt es sich ebenso hübsch, und man kann den Pizzaioli direkt bei ihrem Metier zuschauen; eine wie immer geartete

offene Küche gehört ja inzwischen zum guten Ton. Womit wir auch schon bei der entscheidenden Frage sind, denn für ein italienisches Restaurant der Kategorie «gut & günstig» gibt es zwei Lackmustests: Die Pizza muss dünn und die Pasta muss bissfest sein. Beides passt, wie wir an der pikanten Salamipizza (Fr. 23.-) unserer Begleitung und den eigenen Mezza maniche mit Bolognesesauce (Fr. 24.-) erkennen, doch zuvor schon haben wir bei der Linsensuppe mit Parmaschinken (Fr. 9.-) bemerkt, wohin die kulinarische Italienreise geht: Wir schmecken solide, stimmige und überhaupt nicht überbeuerte Gerichte in einem Ambiente, das viele andere Betreiber zur Hochpreisigkeit verführt hätte. Das Dessert nennt sich «Mascarponecreme, Löffelbiskuit, Kaffee, Amaretto» (Fr. 12.-), dahinter verbirgt sich nicht anderes als das gute alte Tiramisu, das kein Restaurantbetreiber mehr auf die Karte zu schreiben wagt. Fassen wir zusammen: Ein Dinner mit Apéro, Vorspeise, Hauptgericht, Dessert und zwei Gläsern Rotwein (wir genossen den hauseigenen Sangiovese der Tenuta Vallocaia) für 65 Franken ist im teuren Zürich extrem günstig.

Als das dekonstruierte Tiramisù kommt, gibt es um uns herum den Super-Gau – ein Wolkenbruch fast aus dem Nichts, die volle Terrasse drängt ins ohnehin schon volle Restaurant; Tischreservierungen, Bestellungen und Speisefolgen geraten durcheinander. Doch auch diese Ausnahmesituation wird mit bemerkenswerter Souveränität und Lockerheit gemeistert, nicht nur von den gut geschulten Bedienungen, sondern auch von den Gästen. Dies muss eine lobende Erwähnung wert sein.

Noch ein paar interessante Extras: Es gibt fast alle Gerichte an einem extra dafür hergerichteten Counter zum Mitnehmen, und auch Espresso und Cappuccino am Morgen sind kein Problem, öffnet das «Più» doch schon um 7 Uhr. Und so wie es die modernen Coffeeshops machen, offeriert auch das «Più» ein Bonussystem, das zeitgemäss via App funktioniert: Wer zehn Pizze bestellt, bekommt die elfte offeriert. stm

Kasernenstrasse 95, 8004 Zürich
Fon 044 242 33 22
www.piu-ristorante.ch
mo-fr 11.30-14 & 18-24 Uhr
(Küche bis 23 Uhr), sa & so 11.30-24 Uhr
(Küche bis 23.30 Uhr)
HG Fr. 20-50, Pizza 16-27

h m s t v

Verführung auf Italienisch –
unkompliziert: Rang 8