

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





Papa Ceviche

keineswegs ironisch. Denn wir sitzen da mit einem Glas vom schön fruchtigen Müller-Thurgau von Markus Ruch aus dem schaffhausischen Klettgau und geniessen dazu die wohl beste Focaccia, die wir je hatten. Vier dicke Stücke auf einem schwarzen Schieferplättchen, perfekt gewürzt mit Rosmarin und Fleur de sel, dazu etwas Geflügelbutter, das Ganze für moderate 4 Franken.

Wir sitzen im «Nachtjäger», einer hübschen Beiz mit vielleicht drei Dutzend Plätzen. Sie gehört den Betreibern des «Café Boy», das wir sehr mögen, und wird geführt von Küchenchef Kevin Ashbrook zusammen mit Amelie Körting, die sich um den Service und den Wein kümmert. Letztere hat uns freundlich begrüsst und zu unserem Tisch am Fenster mit Blick auf die Badenerstrasse begleitet.

Jetzt lesen wir auf der riesigen schwarzen Tafel an der Wand, was die Küche anbietet. Neben der Focaccia stehen da vier Gerichte bzw. deren Hauptzutaten unter dem Titel «klein» und fünf unter dem Titel «gross». Die weisse Schrift ist gross und bestens lesbar, auch von Weitem. Eine Frau vom Nebentisch stellt sich dennoch einen Meter davor auf und kneift die Augen zusammen, um sich zu informieren. Sehr zufrieden scheint

sie nicht mit dem Gelesenen: Zürich am Tisch beklagt sie sich lautstark bei ihren Begleitern, dass da nur Zutaten stehen und nicht, wie sie zubereitet werden. Die Tischrunde beginnt zu werweisen, was da wohl wie auf den Tisch kommen könnte. Auf die Idee, dass man einfach die freundliche Amelie Körting fragen könnte, kommt niemand an diesem Tisch.

Als uns die grosse, blonde Deutsche informiert, dass es auch Ormalinger Schinken gebe, den man als Beilage zum Beispiel zum Spargel («Spargel / Erbse / Gartenkresse / Vinaigrette», «klein», Fr. 14.50) haben könne, und dass die Tagessuppe eine Maiscremesuppe sei, die mit etwas Lachs-Ceviche daneben komme (Fr. 12.-), erkundigen wir uns, wie «Saibling / Mandel / Fenchel / Zitrone» («klein», Fr. 17.-) denn komme. Der Saibling sei gebeizt worden und werde dann pochiert, erfahren wir. Wir entscheiden uns dann für die Tagessuppe, die sehr fein schmeckt. Die beiden leicht säuerlichen Lachswürfel auf einem Cracker kontrastieren die cremige Suppe schön. «Klein» hätte es auch «Frühlingsalat / Feta / Bärlauch / Radieschen» (Fr. 13.50) oder «Kalb / Thunfisch / Kapern / Schalotte» (Fr. 17.-) gegeben. Als «gross» stehen

«Rind / Mais / Stangensellerie / Kräuterbutter» (Fr. 39.-) – wobei es sich um ein Steak handelt, wie die Gäste am Nebentisch erfreut erfahren, als sie nach der gewünschten Garstufe gefragt wurden –, «Poulet / Spargel / Estragon / Paprika» (Fr. 36.-), «Mai-Scholle / Tomate / Frühlingszwiebel / Kapern» (Fr. 36.-), «Tartelette / Geisskäse / Frühlingszwiebel / Carciofini» (Fr. 29.50), und «Orecchiette / Olive / Kräutersaitlinge / Tomate», (Fr. 26.-) zur Auswahl. Wir bestellen einmal das Huhn, einmal Spargel plus Schinken aus Ormalingen. Von den separaten Beilagen (zu je Fr. 6.-) dazu Balsamico-Linsen. Das Poulet ist von vorzüglicher Qualität und perfekt gegart. Ein schönes Bruststück kommt mit einer Estragonkruste, dazu ein kleiner Schenkel, bei dem wir uns fragten, ob sich in dessen Würzung die annoncierte Paprika versteckt. Dazu ein feiner Jus und noch leicht knackige Spargelstücke. Die Linsen dazu schmecken wunderbar harmonisch. Der kleine Spargel-Erbse-Kresse-Salat bleibt auch mit der Schinken-Beilage eine kleine Mahlzeit, die aber gut zum sommerlichen Abend passt.

Die Weinkarte ist ein kleiner Ordner in einem hübschen, alten Umschlag, «Deutsche Choräle – Insel-Bücherei Nr. 155» steht in Frakturschrift darauf. Jedem Wein ist eine Seite gewidmet. Den Schwerpunkt bilden ausgesuchte Trouvaillen aus der Schweiz. Eine davon geniessen wir im Offenausschank: den ausgezeichneten Pinot noir vom Weingut Burkhard im thurgauischen Weinfeld (Fr. 9.-/dl).

So verbringen wir einen sehr erfreulichen Abend – der «Nachtjäger» ist, nomen est omen, übrigens nur abends geöffnet – in dem sympathischen Lokal. Schönes Ambiente, nette Bedienung, ausgezeichnetes Essen, feine Weine – was will man mehr. Vielleicht noch etwas Süßes zum Abschluss: das Fichtenhonig-Parfait mit Rhabarber (Fr. 14.-) macht nochmals Freude. Und so endet der Abend so gut, wie er begonnen hat. hpe

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 17. Juli bis 20. August und
23. Dezember bis 3. Januar
HG Fr. 23–39

h t v

Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 2

P

Paneolio

Einfach authentisch

Die höchste Auszeichnung, die wir Zürcher einem italienischen Restaurant verleihen können, ist, dass es authentisch ist. Es gibt genügend langweilige Pizzerien und Orte, an denen fantasielose, vorgekochte Teigwaren im Schnellverfahren serviert werden. Aber was macht denn dieses Authentische aus? Um dies zu entdecken, sollte man erst mal nach Italien reisen und die Küche vor Ort kennenlernen. Das haben natürlich fast alle Zürcher schon gemacht, und wenn man den Nachbartischen im «Paneolio» zuhört, dann scheinen viele hier ausgereifte Fachleute zu sein. Eine Reise ins Piemont genügt übrigens nicht, hier wird römisch gekocht.

Auf gut Glück sollten Sie übrigens nicht versuchen, einen Tisch zu bekommen. Das «Paneolio» ist meistens proppenvoll. Das liegt neben der aussergewöhnlichen Qualität auch daran, dass das Lokal klein ist, sehr klein sogar. Um möglichst wenig Leute enttäuschen zu müssen, hat man es etwas gar voll mit Tischen und Stühlen ausgestattet. Also nichts für einen Plauderabend, wo intime Geheimnisse ausgetauscht werden sollten, sondern eher etwas für Gäste ohne Berührungsängste. Aber zurück zum Essen. Das wichtigste Geheimnis der authentisch italienischen Küche ist die Einfachheit. Diese wird zwar allorts gefeiert, aber kaum irgendwo gemeistert. Daniele Pagliei hat sie im Griff. Es ist zwar vieles üppig, aber nichts ist hier zu viel. Die römische Küche ist ja nicht wegen ihrer Leichtigkeit bekannt, vielmehr ist sie eine sehr robuste Angelegenheit. Das bedeutet herzhaftes Pastagerichte mit dicken Spaghetti, Strozzapreti oder Fettuccine. Und wenn wir hier auf der Suche nach dem Authentischen sind, dann sollte man letztere auf gar keinen Fall mit Tagliatelle verwechseln. Es ist zwar genau das Gleiche, aber Fettuccine kommen aus Rom und Tagliatelle aus der Emilia-Romagna. Besagte Fettuccine also werden alla amatriciana angeboten, ebenfalls römisch, wobei Puristen bemerken, dass es eigentlich aus dem gut 100 Kilometern entfernten Amatrice stammt. Wichtig an den Pastagerichten ist ferner, dass die Zutaten, vor allem beispielsweise vongole, nicht einfach darübergegeben, sondern mit der Pasta etwas eingekocht werden. Nach der Pasta sollte man auf keinen Fall den Fisch verpassen, der je

nach Marktangebot variiert. Viele kommen auch des Fleisches wegen. Zwar nicht typisch römisch, aber so gut, dass es den Weg auf die Karte hier finden muss, ist das Fiorentina-Steak. Am besten zu zweit geniessen, da es eine gewisse Grösse braucht, um saftig zu bleiben. Hervorragend! Bei den Weinen darf man auch etwas fremdgehen. Latium ist ja nicht gerade das berühmteste Weingebiet. Wir versuchen den Tanè, einen Nero d'Avola, der mit ein wenig Syrah vermischt wird und ziemlich wuchtig daherkommt, ideal zum Essen hier.

Fazit: Das «Paneolio» ist nicht nur authentisch, sondern wohl eines der authentischsten Restaurants überhaupt in Zürich. Wenn Sie Ihren Ausflug in den Süden noch mehr geniessen wollen, dann gehen Sie im Sommer hin, wenn die kleine Gartenwirtschaft geöffnet ist. Mehr Italianità ist hierzulande schwer zu finden. *nvh*

Cramerstrasse 8, 8004 Zürich
Fon 044 240 02 50
www.paneolio.ch
mo-fr 11.30–14.30 & 18.30–02,
sa 18.30–01 Uhr (Küche 11.30–14 &
18–22.30 Uhr), sa-mittag &
so geschlossen
HG Fr. 27–49

m t v

**Verführung auf Italienisch –
unkompliziert: Rang 1**

Papa Ceviche

Tropical

Ein verwaistes Stehpültchen gleich beim Eingang weist darauf hin, dass man im «Papa Ceviche» nicht einfach hereinkommt und an einem der rustikalen Holztische Platz nimmt. Wir warten also einige langsam verstreichende Augenblicke, ein bisschen wie bestellt und nicht abgeholt. Doch der freundliche, 1,90 Meter grosse, schwarz gekleidete Mann serviert gerade Cocktails an der Bar. Wir bekommen den schönen Eckstisch, registrieren erst jetzt die quer durchs Lokal hängenden Girlanden mit bunten Glühbirnen und sehen, direkt vor uns, dass die papiernen Tischsets gleichzeitig als Speisekarte fungieren. Wir versuchen einen Überblick über das Angebot zu bekommen, was nicht ganz leicht ist. Trinken dazu ein Chopfab-Bier, weil wir in der Carta de vinos mit je vier Blancos und Rojas nicht fündig geworden sind. Ceviche aus der peruanischen Küche sind in der kulinarischen Welt momentan sehr angesagt, man findet den nicht ganz rohen Fisch, der je nachdem mit etwas Säure und auch etwas würziger

serviert wird, immer häufiger auch auf den Speisekarten der allerbesten Restaurants. Wir sehen einen Papá im Angebot, «Ceviche sol Papá» mit Tilapia-Fisch, Süsskartoffeln, Mango, Tomaten und Koriander, aber auch eine Mamá mit «Ceviche Mamá tropical», mit Tilapia-Fisch ebenfalls, aber mit knusprigen Tortillastreifen, Passionsfrucht, Koriander und Basilikum (je Fr. 10.50). Am besten bestellt man verschiedene Gerichte, um sie am Tisch zu teilen. Neben den Ceviche, die alle mit Chili, Zwiebeln und Limettensaft mariniert sind, gibt es auch Parilla, Gegrilltes, einen ganzen gefüllten Kalmar, Chicken Wings (mariniert mit Coca-Cola) oder Spareribs. Zudem verschiedene Salate und Beilagen. Uns werden ein paar gut gefüllte, längliche und vierreieckige Platten aufgetragen. Ein erfrischender Papaya-Salat mit Tintenfisch und Passionsfrucht, Crevetten an einer roten Sauce mit Granatapfelkernen, Ingwer und Basilikum, Spareribs mit Kräutern, Zimt und Kräutern (nicht ganz unser Ding) – beim Fleisch gefällt uns die scharfe Papikawurst mit gekräutertem Sauerrahm besser. In allerbesten Erinnerung haben wir aber Ceviche bola roja y blanca, ein Gericht, das wir unserer Meinung gar nicht bestellt hatten: Lachs mit Kabis, Ingwer und Basilikum. *fb*

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. 9.50–15.50 (Tapas)

h m s v

Fisch auf den Tisch: Rang 6

Più

Einmalig

Wenn wir aufzuzählen beginnen, was uns am «Più» so besonders gut gefällt, wird dies eine endlos lange Geschichte. Aber wer gerne in angenehmster Umgebung gut isst, wird uns verstehen. Einmalig ist allein schon der grossartige Raum, eine Halle mit einer geschätzten Höhe von sieben Metern. In der Mitte ein Kubus (die Küche), der Take-away und Ristorante trennt. Die Musik: kein Bummbumm, sondern Jazz. Der schönste Tisch: der quadratische in der Ecke für acht Personen, dünnes Tischblatt, Marmor. Zum stilsicher ausgewählten Mobiliar gehören elegant geschwungene Tische und Stühle aus hellem Holz. Der Boden: rau und dunkel, ebenfalls Holz. Längs, unterhalb der hohen Fenster mit



Più

Eisengittern, zieht sich eine Bank in die Länge, gepolstert in rostigem Orange. Über den Tischen hängen unzählige Lämpchen. An einer Wand macht eine dekorative Sammlung alter Telefone auf sich aufmerksam, ein Hinweis darauf, dass wir uns in der früheren Sihlpost befinden. Darauf deuten auch die überall aufgehängten Post-Briefkästen aus verschiedenen Ländern hin.

Das «Più» ist ein Bindella-Betrieb, und einmal mehr zeigen die Bindellas, dass sie ideenreiche und investitionsfreudige Restaurant-Betreiber sind. Nebenbei zudem, dass Schönes den Menschen guttut. Die Küche hält im «Più» mit dem Ambiente locker mit. Was bereits die eindrücklichen Bruschette zeigen: schmale, längliche Brotscheiben, geröstet, mit einem Linsenpüree, in dem dekorative Chips von Parmaschinken stecken, mit einem Ziegenfrischkäse, der mit Honig beträufelt ist. Besonders sind die Pizze. Dank einem Teig aus Mehl aus einer Mühle in Neapel, dem 48 Stunden Dolcefarniente gegönnt wird. Man wählt die Pizza-Basisvariante und ergänzt nach eigenem Gusto aus zwölf Zutaten oder wählt eine der sechs Pizze dello chef, vielleicht die teuerste (und beste) für 27 Franken mit Mascarpone, Parmaschinken, Rucola, Datteltomaten und

Mozzarellaperlen. Die «Più»-Speisekarte wird nicht von Carne (Perlhuhnbrust, Kalbsschnitzel, Rindsfilet) oder Pesce (Riesencrevetten, Wolfsbarschfilet, Miesmuschel-Risotto) dominiert, Salate und Antipasti werden in zwei Portionsgrössen angeboten. Wein ist bei Bindella nie ein Problem, aber manchmal, einen Platz im «Più» zu finden. Gut, wird das «Più» bald zweimalig: nahe Escher-Wyss-Platz, wie wir gehört haben. *wm*

Kasernenstrasse 95, 8004 Zürich
Fon 044 242 33 22
www.piu-ristorante.ch
mo-fr 11.30–14 & 18–23.30 Uhr
(Küche bis 23 Uhr),
sa 11.30–24 Uhr (Küche bis 23.30 Uhr),
so 11.30–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr)
HG Fr. 21–46, Pizza 17–27

h m s t v

Zürcher Trendsetter: Rang 6

S

Samurai

Frischer und besser

Das «Samurai» liegt an einer der verkehrsunfreundlichen Strassen Zürichs. Eine einzige grosse Baustelle, und man fragt sich, wie man überhaupt zum Eingang des Restaurants kommt, und wie ein Wirt mit solch geschäftsschädigender