

2019
2020

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Die interessantesten neuen Fleischtempel in Zürich
Wo Japans Kochkunst auf hohem Niveau zelebriert wird
Was die Zürcher Sterne-Köche auf die Teller zaubern
Innovative Trendsetter und traditionsreiche Institutionen
Die besten Italiener, ob edel oder unkompliziert
Geniessen direkt am Wasser oder mit schöner Aussicht
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

250
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Wirtschaft Neumarkt

gen, wird uns mit einem Schlag bewusst: Nun ist es also doch passiert!

Wir hatten das bis dahin überhaupt nicht bemerkt. Doch wir geben gleich Entwarnung, weil am Schluss des Abend das Fazit überaus positiv, beinahe euphorisch ausfällt. Was so viel bedeutet wie: Wir werden jetzt noch lieber herkommen. In diese blitzblanke Wirtschaft, dieses sehr zürcherische Haus, das auf eine 700-jährige Geschichte zurückblicken kann. Das auch als Zunfthaus der Bäcker und Müller dient (Weggen-Zunft). Ihre Restaurant-Philosophie erklären die neuen Wirtsleute in sechs Sätzen. Der erste ist schon mal sehr sympathisch: «Willkommen zu Hause.»

Die Speisekarte stellt dem Gast zu Beginn eine Frage: «Lust den «Weissen Wind» kennenzulernen?» Es folgen die Preise (Fr. 55.–/65.–) für einen Drei- oder Viergänger, den Küchenchef Silvio Hennig und Souschef Benjamin Jung täglich zusammenstellen, teils mit Gerichten aus der gesamten Karte. Nach den Menüs folgen Seiten, die mit «Vorspeisen», «Klassiker», «Frühlingsgerichte», «Vegetarisch», «Schweizer Küche» und «Desserts» überschrieben sind.

Ein gewaltiges Upgrade hat mit dem Wirtewechsel die Weinkarte erfahren. Es lohnt sich, die Auswahl an feinen Trop-

fen exzellenter Schweizer Winzer genau anzusehen. Zürich ist mit sieben Weinen von Erich Meier, Lüthi Weinbau und Nadine Saxer vertreten. Den Fendant von Marie-Thérèse Chappaz gibt es im Offenausschank, den Petite Arvine von Clavier Claudy im Flaschenformat (Fr. 59.–). Pinots aus der Bündner Herrschaft hats von Annatina Pelizzatti aus Jenins und von Möhr-Niggli aus Maienfeld (Pilgrim 2015, Fr. 93.–), Merlots aus dem Tessin von Mike Rudolphs Tenuta San Giorgio in Cassina d'Agno und von Enrico Trapletti aus Coldrerio (Culdrée 2015, Fr. 98.–). Frisches Brot, das wird vom Service ausdrücklich vermerkt, kommt von John Baker, Zürichs Kult-Bäckerei. Über das gratinierte, wuchtige Markbein ist frischer Meerrettich geraspelt und Schnittlauch klein geschnitten (Fr. 14.50). Auf dem Frühlingsteller mit Spargeln und anderen saisonalen Gemüsen leuchtet gelb eine cremige Polenta. Ein anderes exzellentes vegetarisches Gericht sind die Morcheln an einer Rahmsauce auf knusprig gebratener Rösti, angereichert mit Blattspinat und kleinen Grilltomaten (je Fr. 26.50). Gebratene Kalbsmilken, Wienerschnitzel, Zürcher Geschnetzeltes, Kalbshacktätschli, Lammhaxe, Siedfleisch oder Tatar zählen zu den Highlights auf der Fleischseite. Wir probieren die lang-

sam geschmorten Kalbsbäggli mit Gremolata, begleitet von Senfkohl und Polenta (Fr. 41.50), sowie die in einem kleinen, gusseisernen Topf servierten Kalbsleberli an «Zouft-Wy-Sauce», die eine währschafte Rösti und Apfelschnitze vervollkommen (Fr. 38.50). Beides bodenständig währschaf, aber eine sehr gute Wahl. Wir sind etwas platt, sehen, wie an einem Nachbartisch Gehacktes mit Hörnli serviert wird, an einem anderen Eiskaffee. Aber jetzt noch Dessert? Selbst eine einzige Glacekugel von den Jünis («Mister Cool») wäre jetzt eine zu viel. Vielleicht beim nächsten Mal – der «Weisse Wind» ist ja jetzt ein bisschen unser Zuhause. W/M

Oberdorfstrasse 20, 8001 Zürich
Fon 044 251 18 45
www.weisserwind.ch
mo–fr 11–14 & 17–23, sa 11–23 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), so geschlossen
HG Fr. 26.50–51.50, Menü ab Fr. 55

h m t v

**Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 3**

Wirtschaft Neumarkt

Trouvaillen aus dem Weinschrank

Es ist der erste schöne Abend nach einer kühlen und regnerischen Phase, die Türe der «Wirtschaft Neumarkt» ist geschlossen. Durch die schmale Gasse links vom Eingang gelangen wir hinter das Haus in die schönste Gartenwirtschaft der Zürcher Altstadt. Unter den grossen Bäumen findet ein sehr gemischtes Publikum zusammen, von Alt bis Jung, von Einheimischen bis zu Touristen, von Solisten und Pärchen bis zu grösseren Gruppen, von Habitueés bis zu Novizen, die grosse Augen machen ob des lauschigen Orts.

Da man hier von Wein viel versteht und vor allem Schweizer Weine pflegt, vertrauen wir der «Tagesapéro»-Empfehlung. Und der Jeninser Muscadet von Gian-Battista von Tschärner (2014, Fr. 9.50/dl) enttäuscht nicht. Wir sind hier im ersten offiziellen Partnerrestaurant von Mémoire des Vins Suisses (MDVS), einer Vereinigung von Schweizer Topwinzern, die mit ihren Weinen die «Schatzkammer des Schweizer Weines», sozusagen eine Weinbibliothek, bestücken. Dazu gehört auch von Tschärner, und auf der «Neumarkt»-Weinkarte, finden sich weitere MDVS-Winzer, darunter Gérald und Patricia Besse, Louis Bovard, Marie-Thérèse Chappaz, Thierry Grosjean von Château d'Auvergnier, Anne-Catherine & Denis Mercier, Meinrad Perler, Urs Pircher, Hermann Schwarzenbach und

Christian Zündel. Daneben sind weitere herausragende Vertreter der helvetischen Weinkultur wie Martha und Daniel Gantenbein, Irene Grünenfelder und Werner Stucky vertreten, und ergänzt wird die Karte durch einige ausgesuchte Weine aus dem übrigen Europa.

Aber damit noch nicht genug. Es gibt auch noch Einzelflaschen und ältere Raritäten aus dem Keller von Wirt René Zimmermann. Den «Poesiealbum» genannten Ordner, in dem diese aufgelistet waren, gibt es nicht mehr, wie wir erfahren. Es gebe im – jetzt geschlossenen – Restaurant einen Schrank, in dem man schauen kann, ob einem etwas zusagt. Die aufgestellte Chefin de Service bietet an, uns ein paar Flaschen zur Auswahl zu holen, wenn wir ihr eine Richtung angeben. Unser Wunsch: ein Schweizer Pinot noir, aber nicht aus Graubünden. Wenige Minuten später stellt sie uns vier Flaschen auf den Tisch: einen Schaffhauser, zwei Walliser und einen Waadtländer Pinot. Wir entscheiden uns für den Waadtländer La Colombe Réserve 2008 von Raymond Paccot aus Féchy. Der ausgezeichnete, Burgunder-ähnliche Pinot von alten Reben passt prima zu unserem Essen und steht am Ende mit fairen 85 Franken auf der Rechnung. Als Vorspeise bekommen wir gratinierte weisse Spargeln mit Parmesansauce auf geröstetem Brot (Fr. 22.–), eine feine Kombination von der Saisonkarte, und von der «Dauerbrenner»-Karte ein Tatar vom Schweizer Angusrind, (Fr. 35.–; als Vorspeise Fr. 24.–). Es ist, wie die Karte verspricht, «dem Fleischgeschmack zuliebe dezent gewürzt, garantiert ohne Ketchup», aber für unseren Geschmack etwas gar fein gehackt. Zu den «Dauerbrennern» im «Neumarkt» gehören unter anderem auch Züri-Geschnätzlets, Felchen- oder Forellenfilets und Hackbraten. Auch in der Küche setzt die «Wirtschaft Neumarkt» so weit wie möglich auf regionale Produkte. hpe

Neumarkt 5, 8001 Zürich
Fon 044 252 79 39
www.wirtschaft-neumarkt.ch
mo–sa 11.30–14 & 18–24 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), so geschlossen
sowie Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 29.50–55

h m t v

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 5

Wystube Isebähni

Wo sich Gegensätzliches verträgt

Enorme Weinsammlungen gibt es einige, aber dass eine solch riesige Auswahl in einem so kleinen Lokal angeboten wird, ist wohl einmalig. Das zieht entspre-