

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



Neumarkt

Wirtschaft mit Stil

Das traditionsreiche Lokal gleich neben dem Theater Neumarkt, mitten

im «Dörfli», nennt sich «Wirtschaft». Wir mögen seinen lauschigen Garten mit den alten Kastanien – er gehört zu den schönsten der Stadt. Doch ans Draussensitzen ist an diesem Frühlingsabend noch nicht zu denken. Wir nehmen also drinnen Platz, auch die Gaststube hat ihren Reiz: ein hoher Raum mit rustikalem Charme, weisse, sorgfältig gedeckte Tische, die Atmosphäre freundlich-entspannt. Ein junger Kellner stellt uns gleich ein Schälchen mit gerösteten Nüssen hin und empfiehlt uns zum Auftakt den Tages-Aperitif, einen spritzigen Riesling von Hermann Dönnhoff (Fr. 8.50). Die Karte ist überschaubar, was wir mögen, auch weil es die Wahl erleichtert. Originell klingt die «Chefsache», ein dreigängiges saisonales Menü, komponiert von Ralf Weber und Mathias «Matze» Schendel, den beiden langjährigen Küchenchefs. Die Gänge könnten auch einzeln mit dem A-la-carte-Angebot kombiniert werden, erklärt unser Kellner. Auch das gefällt uns: unkomplizierte, flexible Gastgeber. Die aktuelle «Chefsache»-Vorspeise, eine Kreation mit Barba di frate und pochiertem Ei (Fr. 15.–),

klingt verlockend – und schmeckt, wie wir wenig später feststellen, ausgezeichnet. Auch die geräucherte Bio-forelle aus Zucht mit Blattsalat (Fr. 21.–) an Verjus-Sauce überzeugt auf der ganzen Linie.

Mit Fisch geht es weiter, genauer mit dem Tagesfang aus dem Zürichsee: heute eine Seeforelle (Fr. 29.–), kross gebraten und mit brauner Butter serviert. Dazu passt der grüne Spargel, eine der beiden Tagesbeilagen (eine kostet Fr. 7.–, zwei kosten Fr. 11.–): Das zarte Gemüse ist hocharomatisch und perfekt au point gegart. Die zweite Tagesbeilage jedoch, die weisse Bio-Polenta, ist nicht nach unserem Gusto: zu klebrig in der Konsistenz, zu wenig ausgeprägt im Geschmack, eher fad als mild.

Wir hatten kurz überlegt, den beliebten «Neumarkt»-Hackbraten zu bestellen, entschieden uns dann aber für «Züri Gschnätzlets» (Fr. 35.–) mit Butterrösti (Fr. 9.–) und sind sehr angetan von dieser Interpretation des Klassikers: das Kalbfleisch zart, die Rahmsauce fein abgeschmeckt, die Pilze grosszügig hinzugegeben. Spätestens jetzt wird klar: hier wird eine bodenständige, sympa-



Neumarkt

thische Küche ohne neumodischen Firlefanz gepflegt. Zur Philosophie von Gastgeber René Zimmermann – er wirtet auch im «Certo» am Werdplatz – gehört auch, dass seine Crew am Dienstag und Freitag auf dem Bürkliplatz-Markt einkauft, vorwiegend ökologisch produzierte Produkte aus der Region. Nicht lange überlegen müssen wir beim Wein: Als Hottinger – zumindest wohnen wir seit einigen Jahren im Quartier – interessiert uns natürlich, wie der Zunftwein der Hottinger schmeckt, und lassen uns eine Flasche der Blauburgunder Spätlese aus dem schaffhauserischen Wilchingen bringen (Fr. 49.–). Fazit: ganz ordentlich ist er, dieser rubinrote Wein und angenehm im Gaumen. Wer etwas Besonderes zu feiern hat, verlangt hingegen das «Poesiealbum»: Hier sind die Raritäten, Einzelflaschen und richtig grosse Bouteillen aufgeführt, die im Keller des «Neumarkts» lagern.

Nicht nur den Weinen, auch den Spirituosen wird hier grösste Aufmerksamkeit geschenkt: René Zimmermann, der unter anderem eine Schnapskolumne in der «Schweizerischen Weinzeitung» verfasst, lässt sogar eigene Schnäpse produzieren. Vom Kastanienbrand (Fr. 9.50) sind wir so angetan, dass wir

nach dem Essen in die wunderschöne «Neumarkt»-Bar nebenan wechseln, wo es ihn zu kaufen gibt (Fr. 110.–). Wir zögern ein bisschen, was die aufmerksame Bardame bemerkt und uns hausgemachte Truffes aus feinsten Felchlin-Schokolade offeriert, die mit einem Schuss Kastanienschnaps veredelt sind. Spätestens jetzt wissen wir: Der «Neumarkt» hat weit mehr als eine der schönsten Gartenwirtschaften der Stadt zu bieten, man weiss dort auch, wie man Stammgäste gewinnt. **ts**

Neumarkt 5, 8001 Zürich
Fon 044 252 79 39
www.wirtschaft-neumarkt.ch
mo-sa 11.30–14 & 18–24 Uhr
(Küche bis 23 Uhr), so geschlossen
sowie Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 29.50–53

h m t v