Schweiz: CHF 24.50 / EU: EUR 18,80
www.gehtaus.ch

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

Rias, Kloten

Forch

Neue Forch

Auf Zambellis Terrasse

Es stehen feine Autos vor und hinter dem Haus, und die beiden nicht wirkich kleinen Parkplätze sind voll. Das Ristorante «Neue Forch» an der alten Forchstrasse brummt. Der Wirt, Renato Zambelli, scheint vieles richtig zu machen, um nicht gleich zu sagen: alles. Jedenfalls wissen die drei Herren am Nachbartisch auf der ausgebuchten Terrasse bereits im Voraus, was sie heute Spezielles erwartet: Riccio di mare, Seeigel, und edler Rombo, Steinbutt, von der Grösse her ausreichend für einen ganzen Tisch hungriger Männer. Später, nach dem Essen, unterhalten wir uns kurz mit ihnen über den kleinen Ornellaia, den Le Serre Nuove, ob nun der 2015er von ihrem oder der 2016er von unserem Tisch momentan den grösseren Genuss biete. Wenn es der Zufall schon will, dass bei einer solch umfangreichen wie gut sortierten Weinkarte an zwei Tischen praktisch der gleiche Wein bestellt und getrunken wird.

Bei den in der Speisekarte gelisteten Paste fatte in casa kommen wir leicht ins Schwitzen, machen hin und her zwischen Maccheroni mit Tintenfisch-Ragout, Pappardelle an Zitronensauce mit Crevetten und Zucchini sowie Ricotta-Gnocchi auf Erbsencreme. Und wählen dann einmal mehr ganz klassisch die offene Lasagne mit einer Bolognese und Büffelmozzarella sowie die Agnolotti mit Kalbfleisch-Mortadella-Füllung an einer Salbeibutter und sind hochzufrieden. Der Holzkohlegrill spielt in der «Forch» eine gewichtige Rolle, beim Fisch (Wolfsbarsch, Polpo) wie beim Fleisch (Lammkoteletts, Entrecôte, Rindsfilet, Kalbskotelett). Ebenso an unserem Tisch. Mit dem wunderbar nach Meer riechenden Teller voller Crostaci alla griglia, Hummerschwanz, Scampi und Riesencrevetten (Fr. 36.–). Und dem dünnen, aber nicht zu dünnen, vom Grill gezeichneten, saftigen Kalbspaillard mit reichlich gehobeltem Parmesan über dem Rucola (Fr. 42.–). Die Alternativen zum Grill zählen ebenfalls zu den Bestsellern des Hauses, ob Hackbraten (Kalb und Geflügel) an Trüffelsauce oder das panierte, dünne Kalbskotelett, das wegen seiner Grösse «Elefantenohr» genannt wird. Die Beilagen, Frühlingskartoffeln mit Rosmarin, gratinierte Polentaschnitte, Trockenreis, Spinat mit Peperoncini oder Zucchini und Auberginen vom Grill werden separat verrechnet.

Wir sitzen heute zwar draussen auf der Terrasse, die «Neue Forch» hat aber auch eine innere Ausstrahlung. Für das stilvolle Ambiente des Ristorante war der Zürcher Architekt Stefan Zwicky besorgt, der untr anderem auch die Schweizer Botschaft in New Delhi eingerichtet hat. *wm*

Alte Forchstrasse 65, 8127 Forch
Fon 043 288 07 88
www.neueforch.ch
mo–fr 11.30–15 & 18.30–24,
sa 18.30–24 Uhr (Küche 11.30–13.30 & 18.30–21.30 Uhr), sa-mittag & so geschlossen sowie Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 30–66

h m t v

Verführung auf Italienisch – edel: Rang 7

Wassberg

Panorama mit Klassikern

Bei der telefonischen Reservation hatten wir darauf hingewiesen, dass wir zu zweit kämen und mit einem Hund. Sehr sympathisch die Reaktion: bei unserer Ankunft steht unter dem Tisch bereits der Aperitif für unseren vierbeinigen Begleiter bereit, ein Napf mit Wasser. Das passt zur familiären Atmosphäre im «Wassberg», wie der Service, der während unseres Besuchs immer freundlich und unkompliziert bleibt. Die Sicht auf den Greifensee, das Zürcher Oberland und schliesslich bis zum Säntis ist prächtig. Entsprechend grosszügig angelegt ist die Terrasse mit ihrem Kinderspielplatz. Heute liegt allerdings Schnee – immerhin liegt das Restaurant auf 699 m ü. M.

Das geräumige, bis zum Dach hin offene Restaurant bietet neben viel Panorama auch viel Platz. Die Karte ist kompakt gehalten: Züri-Geschnetzeltes, Wienerschnitzel, Entrecôte vom Weiderind, Forellenfilets oder, hier beinahe schon exotisch, Käserahmspätzle mit Röstzwiebeln und Apfelmus. Dazu sind etwa 30 Weine im Angebot, 10 davon auch im Offenausschank. Wie etwa der Œil-de-Perdrix-Schaumwein von Grillette oder der gehaltvolle Verdejo Marqués de Griñon (Fr. 8.40/dl). Bei den Weissen ist Schwarzenbach aus Meilen mit einem Sauvignon blanc, einem Räuschling und einem Rheinriesling vertreten. Unter den Roten wählen wir Nadine Saxers Der Besondere, einen Neftenbacher Blend aus Pinot noir, Regent und Dornfelder (Fr. 60.–) der sich ausgesprochen gut trinkt. Als gute Wahl erweist sich auch die Vorspeise, eine kleine Portion der Forellenfilets, die wir uns teilen (Fr. 37.–). Der Fisch ist auf der Hautseite in Mandelbutter gebraten und auf einem Bett von Blattspinat und Kartoffeln hübsch angerichtet. Danach geht es in die Vollen – wir haben uns für das Wienerschnitzel vom Oberländer Kalb (Fr. 42.50) und für das «Wassberg»-Cordon-bleu (Fr. 46.50) entschieden, beide sind von respektabler Grösse, sehr dunkel gebraten und recht schwere Kost. Als Beilagen gibt es grob gewürfelten Kartoffelsalat mit feinem Dressing und knackige Züri-Frites. Weil wir schon am Übertreiben sind, teilen wir uns zum Schluss noch eine Portion Kaiserschmarrn (Fr. 12.50). Leider geht dazugehörende Apfelmus vergessen. *hjk*

Wassbergstrasse 62, 8127 Forch
Fon 043 366 20 40
mo–fr 6.30–22, sa & so 7–22 Uhr (Küche 11.30–13.30 & 18–21 Uhr, dazwischen kleine Karte), geschlossen 27. Dezember bis 13. Januar
HG Fr. 29.50–52

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 11

Grüningen

Hirschen

Winterthur zu Gast

Irgendwas scheint dran zu sein, dass es Winterthurer Restaurateure, deren Lokal auf Berg endet, in ferne Gefilde zieht. Die «Taggenberger» nach Neuseeland und die «Goldenberger» nach Südafrika. Karin und Stefan Erni sind nach einem Jahr in Südafrika wieder zur hiesigen Gastronomie zurückgekehrt, diesmal aber nach Grüningen. Das wunderschöne mittelalterliche Städtchen soll in Zukunft verkehrsentlastet werden. Dazu will Stararchitekt Santiago Calatrava eine Umfahrung mit Brücke bauen. Wir sind gespannt. Wie auch immer die Umfahrung aussehen wird, der «Hirschen» wird damit zu einem noch schöner gelegenen Ort. Das Gebäude, das schon im 15. Jahrhundert erwähnt wurde, ist imposant. Neben der eigentlichen Gaststube gibt es da die prunkvolle Hirschenstube mit dem mächtigen antiken Buffet, das Landvogt-Stübli mit ebensolchem Buffet, die alte Metzg, eine Terrasse, eine gemütliche Bar mit Cheminée im Weinkeller. Dortselbst lagern auch einige Flaschen von gleich nebenan, also vom Schloss. Daniel Müller pflanzt dort, genauer gesagt am Schlüssberg bei Binzikon, verschiedene spannende Neuzüchtungen an, Cabernet Cortis und Solaris zum Beispiel. Beim Schloss selber