

2018
2019

ZÜRICH GEHT AUS!

Die schönsten Tische im Grünen und mit toller Aussicht
Wo es die beste italienische Küche gibt – ob einfach oder edel
Gemütlich geniessen in den Quartieren und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die aufregendsten Trendsetter und die bewährten Institutionen
Wo die interessantesten Japaner und Thais zu Tisch bitten
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

200
RESTAURANTS NEU
GETESTET



H

Haus zum Rüden

Im historischen Herzen der Altstadt

Wir sitzen an einem Tisch am Fenster. Mit Blick auf die Kirche St. Peter, das Hotel «Storchen» und die Limmat. Sehen einen Weidling, den zwei kräftige Männer stehend, mit unrhythmischen Ruderschlägen, flussaufwärts treiben. Wir stossen mit einem Glas Franciacorta an (Berlucchi, Fr. 10.50), auf die Zunftgesellschaft «Zur Constaffel» und ihren in den Jahren 1348 und 1349 erbauten «Rüden». Seinen Namen verdankt das Haus einem wolfsähnlichen Jagdhund, rotes Wappentier der Constaffler, dem man bildlich im ganzen Haus begegnet. Auch im Stübli im zweiten Stock, in dem man Geschichte förmlich atmen kann, mit reichlich Stuck, der sich im Parkett «spiegelt», und Holztäfer, das in grünlichem Blau gestrichen ist, mit Kronleuchter, Kachelofen und weiss eingedeckten Tischen. Das eigentliche Restaurant in der ersten Etage, ein gotischer Saal mit eindrücklicher, gewölbter Holzdecke, ist heute wegen eines Banketts besetzt. Wir fühlen uns aber bestens aufgehoben in der einzigartigen Atmosphäre dieses Hauses in der historischen Altstadt von Zürich. Wobei das mit das Verdienst der netten Gastgeber ist.

Wer bei einer Zunft schon mal Zunftwein trinken durfte resp. musste, ist bass erstaunt, was die «Rüden»-Weinkarte auf ihren über 20 Seiten bietet. Selbst die offenen Weine machen glücklich: beispielsweise der weisse Vinattieri (2016, Fr. 8.50/dl) oder der rote Cap de Faugères 2015 (Fr. 9.–/dl). Klingende Winzernamen finden sich bei einheimischen (Hermann, Meier, Pellizzati, Saxer, Schwarzenbach, Wegelin, Zahner) wie bei deutschen und österreichischen Gewächsen (Schäfer-Fröhlich, Knoll). Grossartig ist die Auswahl an Italienern, und bei den Bordeaux finden sich etliche Flaschen, auch gereifte, mit Preisen knapp über oder unter 100 Franken. Wir bekommen einen Château Giscours 2009 der Appellation Margaux (Fr. 138.–) und werden von Gastgeber Giovanni Pecoraro höflich darauf aufmerksam gemacht, ob wir gesehen hätten, dass er auch den 2004er im Keller habe, für 146 Franken. Deshalb präsentiert er uns am Tisch gleich beide Flaschen. Doch wir bleiben bei unserer Wahl.

Die Speisekarte ist bei unserem Besuch dreiteilig aufgebaut. Eine Seite mit «Der Chef empfiehlt» überschrieben, eine andere mit «Kalte und warme Gerichte», die letzte mit «Desserts» (hausgemachte Crèmeschnitte!). Freude macht unser frischer Pulposalat auf hellblauer Keramik, kleine, warme Stücke, feine Tentakel, gemischt mit neuen, halbierten Kartoffelchen, halbierten Datterini-Tomaten, Artischocken-Scheibchen und Rucola (Fr. 28.50). Frisch gekocht ist das geviertelte Ei, frisch gebraten der warme Speck beim Nüsslisalat mit Croûtons (Fr. 14.50). Der «Naked Hamburger» erweist sich als Hacktätschli, zwei Stück von Rind und Kalb, auf Kartoffelstock gesetzt, mit begleitender, fast schwarzer, kräftiger Sauce und etwas Gemüse wie Kefen, Romanesco und Patisson. Auf der Speisekarte dürfen Bestseller wie Fisch-Knusperli mit Tartarsauce und Salzkartoffeln (Fr. 36.50), Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti (Fr. 42.–) oder Beefsteak Tatar (Fr. 25.50/34.50) nicht fehlen. Ebenso wenig das Wienerschnitzel mit einer Panade von groben Bröseln (Fr. 36.–), das mit Pommes frites oder verschiedenen Gemüse kommt, stilgerecht serviert mit Sardelle und Kapern auf einer Zitronenscheibe.

Das Filet vom irischen Hereford-Rind steht in Konkurrenz zu den Variationen vom Muotathaler Kalb, der gebratene Schweizer Felchen an Safransauce zur Mittelmeer-Dorade in der Salzkruste, die für zwei Personen gedacht ist. Wer die «Rüden»-Küche eingehender kennenlernen möchte, wird vielleicht das abendliche Degustationsmenü in drei bis sechs Gängen bestellen (Fr. 95.– bis Fr. 140.–), bei dem auch eine adäquate Weinbegleitung möglich ist.

Dass sich der Abstecher in den zünftigen «Rüden» – ein Erlebnis in historischer Ambiente, nicht nur für auswärtige Gäste – auch im Parterre lohnt, zeigt die Bar mit hübschen Tischen auf dem Boulevard am Limmatquai. *wm*

Limmatquai 42, 8001 Zürich
 Fon 044 261 95 66
www.haus-zum-rueden.ch
 mo 11.30–15, di–fr 11.30–15 & 18.30–23, sa 18–24 Uhr (Küche 11.30–14 & 18.30–21.30 Uhr), mo-abend, sa-mittag & so geschlossen sowie 16. Juli bis 20. August und Weihnachten/Neujahr Bar & Boulevard: mo–fr 9.30–23.30, sa 10–23.30 Uhr, so geschlossen HG Fr. 38–58

h m t v

**Business an der Bahnhofstrasse:
 Rang 4**



Il Gattopardo

I

Il Gattopardo

Bei Mamma Imma

In der Zürcher Gastronomieszene waren Enzo und Imma Fertitta über Jahrzehnte ein sicherer Wert. Das Ehepaar wirkte an verschiedenen Orten, im «Wolfbach» in Hottingen, dann im Kreis 4 im ehemaligen «Accademia Piccoli», schliesslich im Oberdorf im ersten Stock des Altstadt-Hotels «Rössli». Das Restaurant der Fertittas hiess immer «Il Gattopardo», und die Rollen war klar verteilt: Imma wirkte mit Leidenschaft und grossem Können in der Küche, Enzo umsorgte im Speisesaal mit Charme und Eleganz die Gäste. 2017 sah sich Enzo aus gesundheitlichen Gründen leider gezwungen, etwas kürzerzutreten. Seinen Part übernahm der Spanier Miguel Oliva Ramos, der zuvor unter anderem bei Bindella in verschiedenen Funktionen tätig war. Dank seiner Erfahrung läuft der Betrieb fast wie bisher weiter, obwohl sich ein begnadeter Gastgeber wie Enzo Fertitta natürlich nicht einfach ersetzen lässt. Aber in der Küche ist es wie immer – sie ist das Reich von Imma. Auf der kleinen Speisekarte sind in geschwungener Schrift ihre Klassiker aufgeführt: der Tin-

tenfischsalat mit Kartoffeln und grünen Bohnen (Fr. 22.–), die hinreissenden Spaghetti «Mafiosi» mit pikanter Tomatensauce und Kalbfleisch (Fr. 18.–), das knusprig gebratene Kalbskotelett mit Salbei (Fr. 52.–), das prächtige Rindsfilet mit Cipollotti in Balsamico-sauce und Lardo di Colonnata (Fr. 48.–). Jedes dieser Gerichte ist authentisch und ungekünstelt. Entscheidend ist die Qualität der Grundprodukte.

Für ein leichtes Mittagmahl empfiehlt sich auch das Tagesmenü (Fr. 38.–). Bei unserem letzten Besuch waren das hausgemachte Tagliolini al pesto, dünne Nudeln mit Basilikumsauce, grünen und weissen Bohnen und feingeschnittenen Kartoffeln. Authentischer und besser kann man dieses wunderbare Pastagericht aus Ligurien kaum zubereiten. Als Secondo folgten Piccata alla milanese mit sämigem Risotto und Verdure saltati, in Butter gewendetes Gemüse. Das Fleisch war saftig und die Panade luftig – so wie es sich bei diesem Klassiker gehört. Experimente macht Imma keine, sie setzt auf Bewährtes. So auch bei den Desserts mit Panna cotta, Cassata und Sorbetto al limone.

Im Weinkeller schlummern bekannte Gewächse aus Italien und Spanien. Arneis von Giacosa, Cervaro della Sala