

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





Florhof

Zum Abschluss lassen wir uns die Würfel aus Maroni und Pistazien mit Quittensorbet schmecken (Fr. 18.-). Die Preispolitik ist für die Qualität der Speisen und die Zürcher Innenstadt-Bestlage äusserst ansprechend und passt hervorragend zu dem unprätentiösen Hotel. Noch ein Wort zur gepflegten Weinkarte: mehr als 20 Weine werden auch glasweise ausgeschenkt, dazu kommen etwa genauso viele halbe Flaschen; viele Champagner gibt es dafür im Magnumformat. Ein Teil der Weinkarte ist wertvollen Einzelflaschen gewidmet – dort haben wir uns auch den Burgunder herausgefischt. *stm*

Florhofgasse 4, 8001 Zürich  
Fon 044 250 26 26  
www.hotelflorhof.ch  
di–fr 11.45–14 & 18–23, sa 18–23 Uhr  
(Küche bis 22 Uhr),  
mo, sa-mittag & so geschlossen  
sowie 23. Dezember bis 6. Januar  
HG Fr. 28–46, Menü ab Fr. 85

h m t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 10

## Franzos

### Savoir-vivre

Nach einem Wochenende in Paris, einem Wochenende auf den sonnengeküssten Terrassen der Brasserien und Bistros der Rive gauche, süssen Tagen voller

Käse, Wein und frischem Baguette, ja nach so einem Wochenende tun wir am Montagmorgen das einzig Richtige und reservieren für den Mittag einen Tisch im «Franzos». Eine Reservierung empfiehlt sich, weil das Lokal von morgens bis abends durchgehend gut besucht und der Andrang über Mittag besonders gross ist.

Der «Franzos» – nach zürcherischer Definition ein Café, in Frankreich eher ein Bistro – bietet in der Altstadt französisches Savoir-vivre mit rustikalem Interieur und leichten Klassikern aus der französischen Küche wie Croque Monsieur, Galettes und Coq au vin. Nebst dem gemütlichen, mit Holzstühlen und -tischen ausgestatteten Raum gibt es ein paar Sitzgelegenheiten auf der Terrasse mit Blick auf die Limmat. Dort nehmen wir Platz und nippen an unseren bestellten Monacos (Fr. 5.50), während die charmante Bedienung unsere Essenswünsche aufnimmt. Auch hier bleiben wir im Einklang und wählen zweimal den Chèvre chaud mit Blattsalat (Fr. 20.50). Der Ziegenkäse wird mit Rosmarinhonig überbacken und auf gebuttertem Baguette gereicht, der Salat mit caramelisierten Baumnüssen und gehobelten Apfelscheiben garniert. Während der Mahlzeit schwelgen wir noch ein

bisschen in unserem Pariser Wochenende und kommen dann zum Schluss, dass Montage in Zürich auch nicht so übel sind. Zumindest dann nicht, wenn sie ein Déjeuner formidable auf der Terrasse des «Franzos» beinhalten. *ls*

Limmatquai 138, 8001 Zürich  
Fon 044 542 46 33  
www.franzos.ch  
mo–do 8–23, fr 8–24, sa 9–24,  
so 10–22 Uhr (Küche durchgehend  
bis 22, so bis 21 Uhr)  
HG Fr. 11–36

h m s t v

Gemütliche Beizen für Geniesser:  
Rang 21

H

## Haus zum Rüden

### 661 Jahre später

Der Gedanke ist schon etwas verrückt, dass 1348 die Zunftmitglieder der Constaffel aus dem Fenster der damaligen Trinkstube auf dieselbe Limmat blickten, auf die wir 661 Jahre später ebenfalls gerade schauen. Klar, das Stadtbild dürfte damals noch anders ausgesehen haben und auch der Saal, der damals als Trink- und Tagungsort genutzt wurde und heute das Restaurant «Gotischer Saal» beherbergt, wurde inzwischen einige Male umgebaut. Dennoch beeindruckt der geschichtsträchtige Raum – nicht zuletzt, weil die imposante, gewölbte Holzdecke ein Originalüberbleibsel aus der Bauzeit ist. Definitiv kein Relikt aus dem Mittelalter ist das Speisen- und Getränkeangebot. Kontemporäre, saisonale und marktfrische Schweizer Küche trifft auf eine über 30-seitige Palette an vorwiegend europäischen Weiss- und Rotweinen.

Weil unser Besuch über Mittag erfolgt, werfen wir lediglich einen neugierigen Blick in die Weinkarte und widmen unser Hauptaugenmerk dem Lunch-Menü. Darin enthalten sind eine Handvoll Klassiker, ein paar mehr Empfehlungen vom Chef und sechs Desserts. Wir vertrauen dem Chef – er wird's ja wissen – und bestellen das Zanderfilet aus Schweizer Gewässern, welches an einer Weissweinsauce mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse serviert wird (Fr. 39.-). Zudem lacht uns die Kombination aus Amaranth und knackigem Frühlingsgemüse, garniert mit Cranberries und Cashews (Fr. 25.50). Das geröstete Pseudogetreide sorgt mit seinem nussähnlichen Geschmack wenig später auch in unserem Gaumen für gute Laune. Beide

Gerichte, Amaranth und Fisch, schmecken zart und leicht, so dass hinterher gerade genug Platz für eine Nachspeise bleibt. Da der Chef in der Karte hierzu keine Stellung nimmt, bitten wir unseren Kellner um eine Empfehlung. Er rät uns zur hausgemachten Cremeschmitte. Beim Probieren selbiger wissen wir, wieso. Wie unsere Hauptgerichte liegt sie leicht im Magen, hinterlässt auf der Zunge jedoch schwer Eindruck. *ls*

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 14. Juli bis 19. August und  
22. Dezember bis 5. Januar  
Bar & Boulevard: mo–fr 9.30–23.30,  
sa 10–23.30 Uhr, so geschlossen  
HG Fr. 33–68

h m t v

Gut und bürgerlich: Rang 5

## Hirschberg

### Alles im Griff

Catherine Pezzotta-Egli nimmt uns mit einer selbstverständlichen Freundlichkeit in Empfang, als ob wir Stammgäste wären in diesem kleinen, aber feinen Lokal am Seilergraben, in der obersten Häuserzeile des «Dörfli». Sie führt uns zu einem der kleinen Bistrotische mit dekorativen «Chuchitüechli» anstelle von Tischdecken. Sie scheint instinktiv zu wissen, dass wir ein Glas Pinot grigio von Elena Walch nicht ausschlagen werden und danach sicher auch einem zweiten nicht abgeneigt wären. Sie kann uns etwas frisch aufgeschnittenen Sand Daniele-Schinken als Vor-Vorspeise so schmackhaft machen, dass wir jeglichen Widerstand aufgeben. Weiter präsentiert sie das Angebot des Tages derart liebevoll, dass wir uns kaum entscheiden können. Zudem kennt sie ihre Weine à fond, immerhin so um die 100 Positionen. Ja, sie ist Gastgeberin mit Leib und Seele und Herzblut, hat alles im Griff.

In der italienischsprachigen Mittagskarte im A5-Format finden sich je vier Vor- und Hauptspeisen, nach Wunsch kombinierbar, sowie als Dessert Fragole fresche, zucchero e limone. Dazu gibts eine schöne Weinauswahl, vorwiegend aus Italien, wo wir unter «Quelli un po più rari» bei den Barbarescos sowohl den 2011er von Gaja wie auch den 2014er von Bruno Giacosa ausmachen. Dazu kommen einige Schweizer und beim Roten ein einziger französischer Wein, ein Grenache aus dem Lubéron. Wir freuen uns, nach lan-