

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





Tao's

Zürcher City nicht alle Tage. Genauso wenig wie eine solch zarte und gleichzeitig knusprige Maispoularde. Aber wir greifen vor.

Erst einmal lässt man uns nämlich volle 30 Minuten zappeln, was abends einfach mit einem Negroni überbrückt werden könnte, mittags jedoch leicht zu Zeitnot führt. Als das Essen – grillierte Spargeln mit Miso-Butter auf grünem Thai-Papaya-Salat (Fr. 32.–) sowie die bereits erwähnte Maispoulardenbrust mit Chili-Pfeffer-Rahmsauce (Fr. 38.–) und einer Spinatbeilage (Fr. 7.50) – ankommt, ist das anstehende Meeting jedoch in weite Ferne gerückt. Wir geniessen ohne Hast. Zu schlingen wäre angesichts der Qualität der Speisen eine Schande. Der Salat punktet mit einer nuancierten Schärfe und mit viel Frische, die Spargelspitzen mit leichtem Röstaroma, die Pfeffersauce besticht durch ihre milde Süsse und das Fleisch erfreut mit einer willkommenen Saftigkeit. Einzig der Rahmspinat hätte mehr Rahm und Spinat und deutlich weniger Salz vertragen. Schade, lässt das Pflichtbewusstsein den Espresso und das dazu gereichte Chocolate Chip Cookie nicht mehr zu. Das Büro ruft – bald aber auch wieder die Terrasse, pünktlich zum Feierabend, wo das

nächste Mal aus dem Drink vielleicht ein Abendessen wird. ls

Augustinergasse 3, 8001 Zürich
Fon 044 448 11 22
www.taos-zurich.ch
mo–fr 11.30–14 & 18–24,
sa 12–14.30 & 18–24 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), so geschlossen
HG Fr. 32–69.50

h m r t v

**Business an der Bahnhofstrasse:
Rang 11**

W

White Elephant (im Zürich Marriott Hotel)

Don't forget the sticky rice!

Fangen wir an mit Kevin Lim. Das ist der Herr im Anzug, der seit vielen Jahren als Restaurantdirektor dafür sorgt, dass alles seinen geregelten Gang geht im Thai-Restaurant aller Zürcher Thai-Restaurants. An diesem Abend, einem Freitag im Juni, hatte er besonders viel zu tun, denn das Lokal war zum Platzen voll. «We are fully booked», verkündete man am Empfang einem aus den USA angereisten Paar, das keine Reservierung vorweisen konnte, versprach allerdings, sich in ihrem Hotelzimmer

zu melden, sobald ein Tisch frei würde. Die, die frühzeitig gebucht hatten, waren besser dran, mussten allerdings trotzdem ein bisschen arbeiten. Die Speisekarte ist nämlich umfangreich und verlangt dem Gast, der mit den Besonderheiten der thailändischen Küche, mit Zutaten und Anrichteweisen nicht vertraut ist, einiges ab. Unser Tipp vorweg also für alle, die mindestens mit zwei Personen da sind und ähnliche Vorlieben teilen: am besten die Vorspeisenvariation namens «Royal White Elephant» (Fr. 29.–) nehmen und anschliessend das Hauptspeisenpendant «Pearl of Siam» (Fr. 54.–). Machten wir dieses Mal allerdings nicht, denn uns reizten nicht die frittierten Crevetten oder die Frühlingsrollen, nicht Fischkuchlein und grillierte Geflügelspieße, sondern die gebackenen Wasserbrotwürzeln (Fr. 15.–), hübsch angerichtet mit einer süssäuren Sauce und ein schöner Kontrast zum Salat von grüner Papaya (Fr. 22.–). Der kam als Festival der Aromen – mit Klebreis, grilliertem Poulet, viel intensiver Fischsauce, Knoblauch und Chili. Ein bisschen scharf, ja, aber angenehm und erfrischend. Ob man so was in Zürich noch ein zweites Mal in ähnlicher Qualität bekommt? Da würden wir keine Antwort wagen.

Was die Schärfe angeht, empfiehlt es sich, auf die kleinen Elefanten zu achten, die in die Karte gedruckt wurden. Ausserdem ist vermerkt, falls Crevettenpaste verwendet wurde. Dass den Gerichten generell kein Mononatriumglutamat zugefügt wird, ist ebenfalls kein Geheimnis. Von anderen asiatisch orientierten Ess-Etablissements unterscheidet sich der «Weisse Elefant» auch bei den Aufmerksamkeiten. Die Reiscracker mit dreierlei Dips, vorab serviert, schmeckten ausgezeichnet. Wer dazu keinen Cocktail trinken, sondern einen Wein bestellen will, kann dies tun: Die Getränkekarte hielt beispielsweise einen Riesling vom Moselweingut Schloss Lieser bereit. Passte recht gut zum Essen, hätte vielleicht allerdings am Tisch aus der Flasche ausgeschenkt werden können und nicht aus der Karaffe. Eine Überlegung, die wir allerdings schon bei der Ente mit rotem Curry, Litschis und Ananas (Fr. 44.–) vergessen hatten. Diese Komposition war dermassen gut abgeschmeckt, dass wir jeden Tropfen der Sauce, alles Fleisch und sämtliches Obst vertilgten. Ein letztes Mal bewies die Küche ihre Fertigkeiten, die Gäste zum Wiederkommen motivie-

rend, beim Dessert. Wer hier einmal den Sticky Rice mit Mango (Fr. 16.–) gekostet hat, gut abgeschmeckt und alles andere als eindimensional süss, bestellt den thailändischen Dessertklassiker garantiert niemals in zweitklassigen Restaurants. Hätten wir auch Kevin Lim gesagt, dem Chef, wenn der nicht so beschäftigt gewesen wäre, alle Gäste bei Laune zu halten und den unablässigen Nachschub an Kunden zu verwalten. *wf*

Neumühlequai 42, 8006 Zürich
Fon 044 360 73 22
www.whiteelephant.ch
mo–do 12–14 & 18–22, fr 12–14 & 18–23, sa 18–23, so 12–15 (Brunch only) & 18–22 Uhr, sa-mittag geschlossen
HG Fr. 27–65

m s v

**Thai-Küche – exotisch, scharf,
raffiniert: Rang 2**

Widder Bar & Kitchen

New flavours

Die jungen Kellner im «Widder» tragen Hemden und Fliegen mit schreierischem, grobem Pied-de-poule-Muster in Rot und Weiss. Was nicht nur bei der Bedienung selber zu reden gibt und gab, sondern auch bei zahlreichen Gästen für ein Schmunzeln sorgt. Ein paar modische Farbtupfer, Stoff für Gespräche. Wie die Architektur und der aufwendige Umbau. Oder die Kulinarik in der neuen «Bar & Kitchen». Das überraschende Konzept der Küche («Followers of Flavor») hat dazu geführt, dass die Reservation eines Tisches unerlässlich geworden ist. Zuerst aber ein kleiner Rückblick: Der «Widder», das sind acht denkmalgeschützte Alttadthäuser, die vor gut 20 Jahren von der Architektin Tilla Theus zu einem Luxushotel umgebaut worden sind. Der Empfang, die Reception befindet sich am Rennweg. Auch ein attraktives Restaurant, das später hinzugekommen ist («AuGust») und nicht zufällig an eine Metzgerei erinnert – in den Katakomben des «Widder» trifft sich die Zunft der Metzger.

Von der Widdergasse her betritt man die Bar im Parterre. Neu geht es eine steile Treppe hoch zur «Kitchen», entlang einer «silbernen» Wand voller Kritzeleien. Oben steht man in einem grosszügigen Raum mit Showküche, Plätzen an der Bar und zentralem Hochtisch, im Haus «Social Table» genannt, mit Lampenstrass.

Wer es klassischer liebt, wird einen Tisch in einem der beiden benachbarten Stuben vorziehen. Wo es ebenfalls