

2014
2015

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Spannende Speisen aus Japan, Thailand, China, Korea, Vietnam
Wie man sich schnell und trotzdem gut verpflegen kann
Die aufregendsten und spektakulärsten Trendsetter
Was die besten Italiener und Spanier zu bieten haben

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

210
RESTAURANTS NEU
GETESTET



die schwarzen Töpfchen mit dampfenden Currys.

Nicht so auf unserem. Wir entscheiden uns für die Spezialitäten des Hauses: die Vorspeisenplatte «Chef's Special» und als Hauptgerichte Amok und Loc Lac. Der Papayasalat, die Satayspiessen und die knusprig frittierten Wan Tan, Crevetten und Frühlingsrollen sind schon ein sehr guter Start. Der Amok, ein in Kokosmilch gekochter Fisch, wird in Bananenblättern gereicht und ist ein wahrer Gaumenschmaus. Zarter kann Fisch nicht zubereitet sein, die milde Kokosmilch federt die Schärfe des Zitronengrases perfekt ab. Das Gericht ist seine 38 Franken absolut wert. Dasselbe gilt für das Loc Lac (Fr. 36.-). Die kurz angebratenen Rindshuftstreifen werden mit Cherrytomaten, Gurkenstücken und einer Zitronen-Pfeffer-Knoblauch-Sauce gereicht. Das Gericht sei ein Vermächtnis der französischen Kolonialherren, erklärt uns der Besitzer. Er begann 2002 mit einem kleinen Take-out mit zwei Stehtischen. Der Erfolg war so gross, dass er das Lokal bereits zwei Jahre später in ein Restaurant umbauen konnte.

Der Buchautor und Fernsehmoderator Frank Baumann nannte das «Kang-In» einmal «eines der weltweit besten kambodschanischen Restaurants». Wir sind geneigt, ihm zuzustimmen. Hier ist nicht nur das Essen ein Genuss, auch das Ambiente stimmt. Der puristisch gestaltete Raum mit seinen grauen Wänden erinnert dank der Holztische und -stühle an eine Dorfkneipe. Im Mittelpunkt steht eine grosse Holztruhe, auf der die Weine der Karte präsentiert werden. Ein grosser silberner Kerzenständer, eine goldene Buddha-Statue und der schöne Strauss gelb-roter Rosen runden das Arrangement ab.

pst

Zürichstrasse 27, 8600 Dübendorf
Fon 043 355 00 44
www.kangin.ch
mo-fr 11.30-14.30 & 17.30-22.30,
sa 17.30-22.30 Uhr (Küche 11.30-13.45
& 18-22 Uhr), sa-mittag & so geschlossen
sowie über Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 21.50-38

h m (Buffet) **t v**

**Farben und Aromen des Fernen
Ostens: Rang 6**

Effretikon

QN

Abstecher ins Abseits

Man muss zumindest vom Hörensagen wissen von dieser «QN»-Welt am

Dorfrand von Effretikon. Normalerweise würde man einfach vorbeifahren an der stolzen 500-jährigen Mühle, die sich zwischen einem Autobahnzubringer, der Kantonsstrasse und den SBB-Gleisen Richtung Winterthur versteckt. Der Parkplatz gleich bei der riesigen, Tinguely-artigen Skulptur (beim Heimgehen wird sie attraktiv blau ausgeleuchtet sein) ist aber gerammelt voll an diesem Frühlingsabend. Die Sitzgelegenheiten vor dem Haus – teils Lounge, teils kleine Tische, so richtig gemacht fürs Feierabendbier – sind fast lückenlos besetzt, die Atmosphäre ist entspannt und das «QN»-Angebot (was zum Teufel heisst überhaupt «QN»?) atemberaubend: eine riesige Bar, die «Smoker's Lounge» mit ihrem betörenden Zigarren-Angebot, eine «Player's Lounge» inklusive Pokertischen, im Keller die «Cantina», wo Wein und Zigarren lagern, aber auch degustiert und gekauft werden können. Dazu einige Gästezimmer, eine schöne Terrasse und das attraktive Kulturangebot von Kunstausstellungen bis zu Live-Musik. Keine Übertreibung, wenn man hier von einem «Paradies für Geniesser» spricht.

Auf dem Weg über die Freitreppe zum barackenmässigen Anbau fragen wir uns, ob sich solche Geniesser auch im Restaurant hier oben wohlfühlen. Dann tut sich ein hoher Raum auf mit vielleicht 60 Plätzen, wie man ihn auch in Kalifornien finden könnte. Die Einrichtung bunt durcheinandergewürfelt, offene Armaturen unter dem Dach, aber auch in klassischem Weiss gedeckte Tische, die mit Blumen und Kerzen festlich hergerichtet sind. Die Bedienung, elegant schwarz gekleidet, freundlich und besonders auch beim Wein sehr sachkundig, empfiehlt zum Einstieg ein Glas Perrier-Jouët Grand Brut für 14 Franken. Auch dieser figuriert auf einer Weinkarte mit ebenso breitem wie gepflegtem Angebot. Besonders gut vertreten sind die Schweiz, Italien und Spanien. Wir freuen uns, wieder einmal über eine alte Weinliebe aus der Basilicata zu stolpern: La Firma 2008 von der Cantina del Notaio (100% Aglianico, Fr. 88.-) gefällt uns einmal mehr mit seiner dunklen Farbe und dem vollen, samtigen Bouquet.

Fürs Essen orientieren wir uns neben dem Standardangebot auch an der attraktiven Saisonkarte, momentan mit zahlreichen Spargel- und Bärlauchgerichten. Eine Gänseleberterrine mit Avocado-Spargel-Salat, mit



Kang-In, Dübendorf

Eglisau

La Passion (im Gasthof Hirschen)

Ein Knaller

Was für eine schöne, knappe Erklärung auf unsere Frage zu den beiden Jahrgängen Pinot noir aus dem Eglisauer Stadtberg von Lokalmatador Urs Pircher. Die unterschiedlichen Preise hatten uns stutzig gemacht – der 2009er (Fr. 84.-) kostet weniger als der jüngere 2011er (Fr. 89.-)? Audrey Lewa, äusserst sympathische Chefin de Service mit leicht französischem Akzent: «Der 2009er ist sehr gut. Aber der 2011er, und das sage Pircher auch selber, sei ein Knaller.» Damit ist die Weinwahl besprochen. Wir bekommen also einen Pinot eingeschenkt, der für den früheren Spitzenrunderer Pircher die Insignien des Ideals aufweist: saftige Säuerlichkeit, die nicht sauer schmeckt. Und wie gute Musik das kulinarische Feuerwerk von Küchenchef Christian Kuchler in drei bis sieben Bildern begleitet (Fr. 135.- bis 195.-). Mit fünf kleinen Aufmerksamkeiten zum Apertif werden wir auf den Abend eingestimmt. Luftigem Parmesanschaum mit Milken und Pfifferlingen, einer klaren, sehr intensiven Tomatenessenz aus

einem Aceto balsamico von betörender Süsse abgeschmeckt, gefällt uns schon einmal ausgesprochen gut. Dies gilt ebenfalls für die schöne Portion Pata-negra-Schinken (Fr. 20.-). Auf Tellern wie an der Côte d'Azur, mit einem Olivenmuster auf tiefgelbem Grund, wird dann ein tadelloses Rib-Eye-Steak serviert, begleitet von feiner Kräuterbutter und knackigen Pommes frites (Fr. 47.-). Ebenfalls ausgezeichnet schmeckt der Galletto alla diavola (Fr. 37.-). Das goldbraune, richtig knackige Mistkratzerli ist mit Senf und Rosmarin sehr schön gewürzt. Da bleibt nur noch Platz für ein halbes Dessert, meinen wir. Wir teilen uns deshalb die feinen, leicht bitteren Orangen-Crêpes mit Vanilleeis und bedauern natürlich, nicht doch zwei Portionen bestellt zu haben.

PS: «QN» ist übrigens der verschlüsselte Name von Reto Kuhn, der die «QN»-Welt über viele Jahre aufgebaut hat. *hjk*

Rikonerstrasse 52, 8307 Effretikon

Fon 052 355 38 38

www.qn-world.ch

mo-fr 11-14.30 & 18-24,

sa 18-24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),

sa-mittag & so geschlossen

HG Fr. 21-55

h m r t v

Zürcher Trendsetter: Rang 14



Huber
Getränkehandlung AG

**Besuchen
Sie unsere
neue
Homepage:**

**[www.huber-
getraenke.ch](http://www.huber-getraenke.ch)**

Huber Getränkehandlung AG
Allmendstrasse 91
CH-8041 Zürich
Telefon +41 44 485 45 00
Telefax +41 44 480 04 72
bestellung@huber-getraenke.ch
www.huber-getraenke.ch

dem Reagenzglas, Saibling auf Stör-
mouseline mit Fenchel, Tuna-Würfeln
mit Avocado und Wasabi sowie Mac-
carons mit Perigordtrüffel und etwas
Blumenkohl, auf kleinen Steinen in
einem Holzkistchen präsentiert. Ein
fulminanter Auftakt, noch vor dem er-
sten Amuse-Bouche. Welches dreiteilig
Siedfleisch, Apfel und Meerrettich zum
Thema hat und mit einer Siedfleisch-
senz im Espressoglas und einem leichten
Etwas von Meerrettich und Siedfleisch
im Knusperkörnchen glänzt.

Wer in Kuchlers kleinem Feinschme-
ckerlokal im Gasthof «Hirschen» einen
Abend verbringt, bekommt zwei Dinge
relativ rasch mit: Im «Passion» wird auf
allen Ebenen leidenschaftlich professi-
onell gearbeitet, und Christian Kuchler
will mehr, als er bisher erreicht hat
(1 «Michelin»-Stern, 17 «GaultMillau»-
Punkte), und wir wüssten nicht, was
ihm dabei im Wege stehen könnte. Wir
gingen schon sehr gerne ins «Schäfli»
nach Wigoltingen, zu Kuchlers Vater
Wolfgang. Doch wir wollen die Küchen
von Vater und Sohn nicht vergleichen.
Beide verstehen es auf ihre Art, Gäste
kulinarisch zu verwöhnen. Wohl fühlt
man sich in den Stuben des Riegelhau-
ses von Wolfgang Kuchler. Ebenso im
elegant-rustikalen Restaurant von Chris-
tian Kuchler in Eglisau am Rhein.

Beim zweiten Amuse-Bouche (Spargel,
Noir-de-bigorre-Rohschinken, Erdnüsse)
verblüfft das stimmige Zusammenspiel
der verschiedenen Konsistenzen bis hin
zu den luftigen Briochefetzen. Ähnlich
angetan sind wir von der ersten der
beiden Vorspeisen, die Coquille Saint-
Jacques und Ananas harmonisch vereint.
In einer Muschel in einem nach Meer duftenden
Schaum die gebratene Coquille
mit Haselnusskruste, in einem Teller
eine «Ananas»-Scheibe aus roh mari-
nierten Jakobsmuscheln, eingefasst von
Ananas-Streifen, bestreut mit gehackten
Piemont-Haselnüssen. Bei der anderen
Vorspeise liegt in schwarzem Geschirr
eine perfekt gebratene südafrikanische
Langustine auf winzigen Würfeln
von Karotten inmitten einer schaumigen
Karotten-Ingwer-Sauce mit rohen
Rüebli- und Ingwerröllchen – exzellent,
und zum Glück befindet sich jetzt das
richtige Besteck in greifbarer Nähe, um
die Sauce aufzunehmen. Auf gleichem
Niveau geht es weiter. Mit einer gut
gewürzten Entenleber, tiefgefroren,
dann mit viel Kraft und Tempo über
Joghurttopfern zu einem «Sägemehl»-
Häufchen in den Teller geraspelt. Wirkt

trügerisch leicht. Eine witzige Idee, wie
das karamellierte Limetten-Joghurt-
Krokant darunter oder die separat auf
Schiefer präsentierte Entenleber-Prä-
line im Limetten-Joghurt-Mantel. Vor
den eigentlichen Hauptgängen wird
als kurzes, erfrischendes Zwischenspiel
ein Gurkensorbet auf kleingeschnittenen
Gurken an Tonic serviert (ja, das
schmeckt und hat nichts mit Spielereien
à la Speck-, Spargel- oder Olivenölglace
zu tun). Bei der Taube wirkt Audrey Lewa
bei den Erläuterungen plötzlich etwas
einsilbig. Des Rätsels Lösung: ein biss-
chen viel Innereien, und je nach Gast
wird mehr oder weniger lang ausgeholt.
Auf einem schmalen, winzigen Canapee
leuchten auf gehackten Innereien der
Taube abwechselnd Kügelchen von Erb-
sen- und Zwiebelpüree. In einem Tau-
bensüppchen hats unter Morcheln Herz
von der Taube. Im Hauptteller dann das
Brüstchen, nicht tiefrot, sondern rosa,
auf Erbsenpüree. Begeistert sind wir
auch vom lackierten Rindsbäggli, drei
auf der Zunge zergehenden Tranchen,
mit Kartoffeln (Chips, Krokette, mit
Zwiebelconfit gefüllt), umkreist von
farbigen, geschmacklich unterschiedlichen
Püreetopfern: Petersilie und Spinat,
Tomaten, schwarzer Knoblauch,
Kartoffel. Zur Seite gestellt: das überbackene
Markbein.

An unseren Nachbartischen sehen
wir, dass Kuchlers Siebengänger viele
Liebhaber hat, dass auch der Schweizer
Rohmilchkäse vom Wagen Anklang
findet. Wir bekommen vor dem eigent-
lichen Dessert – Grand-Cru-Schokolade,
Passionsfrucht, Gewürze – noch eine
weitere Kostprobe aus Patissier Daniel
Simunics Reich, eine kleine Variation
von Rhabarber und Cheesecake. Sehr
schön. Beim vorgeschlagenen Strohw-
wein, ebenfalls von Urs Pircher aus
Eglisau, müssen wir dann passen. Aus-
klingen lassen wir unseren kulinarischen
Ausflug zum jungen Kuchler mit einem
Spaziergang entlang dem Rhein. **wm**

Untergasse 28, 8193 Eglisau
Fon 043 411 11 22
www.hirschen-eglisau.ch
di-sa 18.30–23 Uhr, mittags,
mo & so geschlossen und ab
22. Dezember bis 8. Februar
HG Fr. 65, Menü ab Fr. 130

h v

Bistro: di-sa 11.30–23, so 11.30–18 Uhr,
mo & so-abend geschlossen,
von Oktober bis März auch so-mittag
und ab 22. Dezember bis 8. Februar
HG 34–62

h m t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 2

Forch

Neue Forch

Luca kocht

Ein bisschen ausserhalb, an der Bahnlinie,
sieht das einzeln stehende Haus eher
bescheiden aus. Auf der anderen Seite
ein Stall, im Sommer riecht es nach Blu-
menwiese und Heu, im Winter fühlt man
sich in die Kindheit zurückversetzt, in
eine Bilderbuchlandschaft. Seit einigen
Jahren führt Renato Zambelli die «Neue
Forch» mit sympathischer Italianità. Das
ehemals etwas düstere Lokal wurde vom
Zürcher Innenarchitekten Stefan Zwicky
vortrefflich renoviert. Das Interieur ist
unaufdringlich und geschmackvoll. Ein
umlaufendes Regal mit Weinflaschen
ziert die roten Wände, die Tische sind in
einem angenehmen Abstand platziert,
die alten Holzstühle passen sehr gut
dazu. Moderne Lampen vervollständigen
den zeitgenössischen Touch. Der
Gesamteindruck ist stilvoll und dennoch
behaglich. Man fühlt sich wohl.

Und Luca kocht. Er kocht so gut, dass
sich in den letzten Jahren eine beachtliche
Stammkundschaft aufgebaut hat,
die vom Gastgeber in den beiden Spei-
seräumen und im romantischen Garten
bestens betreut wird. Die Karte wechselt
fast unmerklich, saisonale Spezialitäten
werden angeboten und die beliebten
Klassiker bleiben. Hier wird mit frischen
Zutaten vorzüglich gekocht, traditionell
und mit Phantasie. Einzig die Teller sind
einmal ausgewechselt worden, eckiges
Porzellan hat das ehemals einfache Tra-
tectoria-Geschirr ersetzt. Vielleicht kommen
die erlesenen Speisen darauf besser zur
Geltung, vielleicht schätzen die Gäste
den internationalen Anstrich, wir haben
es jedenfalls etwas bedauert. Bei den
Vorspeisen brilliert das Oktopus-Carpaccio,
mediterran mariniert, hauchdünn
geschnitten, wunderbar aromatisch (Fr.
22.–). Und der lauwarmer Meeresfrüchte-
salat (Fr. 24.–). Auch die reifen Dattelto-
maten mit Büffelmozzarella, beträufelt
mit bestem Olivenöl, schmecken immer
vorzüglich (Fr. 17.–). Im Frühjahr gibt
es ein Spargelgericht, im Herbst gebratene
Pilze und Wild. Die hausgemachte
Pasta wird täglich frisch hergestellt.
Beliebt sind die Strozzapreti mit Safran,
Salsiccia und Steinpilzen (Fr. 22.–), ein
Gericht, das glücklicherweise immer auf
der Karte bleibt. Und die Lasagna aperta,
offene Lasagneblätter mit einer würzigen
Fleischfüllung, sind ebenfalls äusserst
delikat (Fr. 19.–). Es gibt ausserdem

h Hunde
erlaubt

m Mittags-
menü

r Raum für
Raucher

s Sonntag
offen

t Terrasse/
Garten

v vegetarische
Gerichte