

lange Fensterfront, die S-Bahnen, die hinter den Fenstern hin und her fahren, den Feuerlöscher und andere Frauen, viel schönere Frauen.

Weil es noch nicht ganz halb sieben ist, bestellen wir aus der grafisch wunderschön gestalteten (See-)Karte den Polpo della casa. Minuten später bringt uns Pablo, der junge Kellner mit dem wilden Karoemhd, einen Teller, auf dem sich die drei dünnen Arme eines Tintenfisches um einige Orangenschnitze und Fenchelstücke kringeln. Der Salat kostet 18 Franken, ist unserer Meinung nach aber entschieden mehr wert. Kurz darauf kommt Pablo mit einer Flasche Cubardi an, einem Primitivo aus dem Salento (Fr. 64.-). Zu diesem sehr kräftigen, würzigen Rotwein essen wir Bollito di manzo al burro e prezzemolo, ein ausnehmend gutes, schön mageres Siedfleisch vom Rind, das zusammen mit etwas Petersilienpesto, Barba di frate sowie blauen Kartoffeln serviert wird – ein Gedicht!

Während des Essens lernen wir unsere Tischnachbarn kennen, eine junge, schöne Ergotherapeutin mit ihrem Freund, einem glatzköpfigen Soundtechniker, sowie zwei bereits etwas ältere Juristinnen. Alle vier essen Pizza, gut schauen auch die aus, und wir reden und reden, bis es draussen dunkel wird und wir fernen Donner hören und Frau Köppel einen Abgang macht. Auf dem schwarzen Industrieboden klackert sie davon. Als sie weg ist, prustet der ganze Tisch los – die arme Frau. Und ganz am Ende des Abends verabreden wir uns für einen zweiten gemeinsamen Abend, so gut hat es uns allen im «Rosso» gefallen. tk

Geroldstrasse 31, 8005 Zürich

Fon 043 818 22 54

www.restaurant-rosso.ch

mo-sa 17-0.30 Uhr (Küche 18.30-22, Pizza bis 23 Uhr), so 17-23.30 Uhr (Küche 17.30-21.30, Pizza bis 22 Uhr), mittags geschlossen sowie Weihnachten/Neujahr

HG Fr. 25-45, Pizza 17-28

h s t v

Zürich, Bahnhof Hardbrücke  
Linien S3, S5, S6, S7, S9, S12, S15, S16,  
33, 72

**Gemütliche Beizen für Geniesser:**  
Rang 9

S

## Sala of Tokyo

Das Original

Es ist schon eine Leistung, was das Ehepaar Ruch-Fukuoka seit über dreis-

sig Jahren bietet. Als kaum jemand von japanischem Essen sprach, servierten Sala und Ernst Ruch schon rohen Fisch – zum Entsetzen manch eines helvetischen Fleischessers.

Heute, wo Sushi wortwörtlich in aller Munde ist, setzen sie immer noch Massstäbe. Und zwar nicht nur mit rohem Fisch. Dieser ist übrigens vorzugsweise an der 1983 eingerichteten, sehr authentischen, heimeligen Sushi-Bar zu geniessen. Japan liebt, entgegen vielen Erwartungen, gemütliche holzdekorierte Ambiente wie hier. Im «Sala» kann man aber fast die ganze Breite der unglaublich reichen japanischen Küche kennenlernen. Am einfachsten mit einem Tokubetsu- (Spezial-)Kaiseki-Dinner (Fr. 140.-, neun Gänge). Wer gern das Wagyu-Beef versucht, eine durchaus gute Alternative zum noch teureren Kobe-Beef, zahlt bescheidene 25 Franken extra. Als Hauptgang schlägt das australische Kobe-Rind allerdings mit 180 Franken zu Buche. Ebenfalls festlich sind das Sukiyaki sowie das herrliche Shabu-Shabu (Fr. 72.-).

A la carte empfehlen wir das hervorragende Unagi Kabayaki, einen geräucherten Aal vom Holzkohlengrill. Ebenso überzeugt waren wir von den Ebishinjo, frittierten Crevettenküchlein. Auch kann die Qualität des Tofu selbst Skeptiker überzeugen. Allerdings scheint es nicht mehr als eigene Vorspeise auf der Karte zu stehen. Insgesamt ist das «Sala» nicht billig, aber für vergleichbare Qualität bezahlt man in Japan deutlich mehr, und etwas authentischer Japanisches ist in Zürich schwer zu finden. Für uns bleibt das «Sala of Tokyo» ein Spitzenjapaner in dieser Stadt.

Wie wir gehört haben, steht ein Wechsel im «Sala» kurz bevor. Der Nachfolger soll bereits jetzt in der Küche arbeiten und das Restaurant im gleichen Stil, in der gleichen Klasse weiterführen. nvh

Limmatstrasse 29, 8005 Zürich

Fon 044 271 52 90

www.sala-of-tokyo.ch

di-fr 11.45-14 & 18-23,

sa 18-23 Uhr

(Küche 11.45-13.30 & 18-21.30 Uhr),

mo, sa-mittag & so geschlossen

sowie 21. Juli bis 12. August und

Weihnachten/Neujahr

HG Fr. 33-58, diverse Menüs 72-165

h m t v

Zürich, Sihlquai/HB, Linien 4, 13, 17

**Japans hohe Schule der Kochkunst:**  
Rang 1



Times

## Times

Nicht nur für Szenis

Besuchen Sie das «Times» doch erstmal im Internet – die Homepage gibt Ihnen nämlich bereits einen feinen Eindruck davon, wie eigen das Konzept dieses Lokals ist. Da sie in einer umgebauten Autogarage domiziliert ist, geht es beim realen Besuch dann zuerst einmal durch einen kleinen Store. Der ist voll mit besonderen Objekten unterschiedlicher Art – von feinen Papeteriewaren über Geschirr und Vasen bis hin zu Möbeln und Uhren. Es folgen Reception Desk, eine Bar aus Marmor und schliesslich ein schöner Tisch an einem grossen Fenster. Unsere Blicke gehen hinaus in einen Hinterhof, wo gerade ein Velokurier absattelt und ein Uralt-Lancia herumsteht. Einen Moment lang denken wir erst an Berlin, dann an New York. Dann taucht ein junger, elegant uniformierter Deutscher mit einer Ronaldo-Frisur an unserem Tisch auf und erklärt uns mit einer Begeisterung, als würde er das zum ersten Mal tun, das Konzept des Hauses: Entweder man wählt aus Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts selber aus, oder aber man lässt sich vom Küchenchef überraschen. Wir

wollen natürlich überrascht werden – das ist entschieden lustiger, finden wir. Wir wählen drei Gänge für 84 Franken – und harren der Dinge, die da kommen sollen. Und es kommen: als kleiner Gruss aus der Küche eine Karotten-Limonenblätter-Ingwer-Zitronengras-Kokos-Suppe, die uns zwar sehr gut gefällt, die aber vielleicht einen Tick zu experimentell ist, dann ein absolut hervorragendes Stück vom Zander, das zusammen mit weissem Spargel und Bärlauchgnocchi serviert wird, und zum Abschluss eine delikate Schoggi-Tarte. Nach acht Uhr war die stylische Food-Garage an einem Donnerstagabend fast voll, und der spannende Gästemix – von Jung bis Alt, von Brav bis Flamboyant – gefiel uns ähnlich gut wie die Sicht in die Küche, in der es für den Rest des Abends zischte und dampfte und schepperte wie irgendwo in Prenzlau oder Brooklyn. tk

Gasometerstrasse 7, 8005 Zürich

Fon 044 211 99 77

www.times-zurich.com

mo-fr 11.30-14.30 & 18-24,

sa 18-01 Uhr (Küche bis 22 Uhr),

sa-mittag & so geschlossen

HG Fr. 24-68, Menü ab Fr. 69

h m t v

Zürich, Röntgenstrasse, Linie 32

**Genuss pur in den Quartieren:**  
Rang 7