

2017
2018

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser im Quartier und auf dem Land
Wo genauso gut gekocht wird wie in Italien
Asiatische und orientalische Spezialitäten entdecken
Was die grossen Küchen für Gourmets auftischen
Einkehren direkt am Wasser oder im Grünen
Was die spannendsten Trendsetter Neues zu bieten haben
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

195
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Zum Fink

Freundlichkeit. Das gelingt auch den Gästen, vor allem wenn sie sich auch von der kenntnisreich zusammengestellten und preislich attraktiven Weinkarte verführen lassen. Sie bietet viele Flaschen unter 50 Franken an und über 20 Weine im Offenausschank, fast alle unter Fr. 10.–/dl. pw

Im Viadukt, Limmatstrasse 231
8005 Zürich
Fon 044 201 00 60
www.restaurant-markthalle.ch
mo 9–23, di–sa 9–24 Uhr (Küche mo–mi
11.30–22, do–sa 11.30–22.30 Uhr),
so geschlossen
HG Fr. 26–50

h m s t v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 15

S

Sala of Tokyo

Der Klassiker

Das «Sala of Tokyo» hat Tradition, und zwar eine weit über 30-jährige. Das zeigt sich unter anderem auch daran, dass hier viele Japaner verkehren. In all den Jahren hat man sich einen guten Ruf weit entfernt von der Heimat geschaffen. Zwar ist das bekannteste japanische Lokal der Stadt seit einiger Zeit unter neuer Führung, aber Lorenz Muster ist nicht

jemand, der einfach auf der japanischen Welle reitet. Die Karte hat er nur geringfügig angepasst, schliesslich soll man gut laufende Klassiker nicht einfach über den Haufen werfen. Für neue Experimente hat man in der Nähe der Europaallee noch ein Tochterrestaurant eröffnet. Das «Sala» hat das vielleicht breiteste, und viele würden sagen, das beste japanische Angebot in Zürich. Muster spricht die Sprache und kennt sich mit der unendlichen Vielfalt der Produkte aus. Das Ziel ist, diese so naturnah wie möglich auf den Tisch zu bringen. Nicht einmal die Farbe sollten die Gemüse beim Zubereiten verändern. Um einen guten Überblick zu bekommen, empfiehlt sich das Tokubetsu-Kaiseki Menu (Fr. 140.–). Das Entrecôte im Hauptgang kann wahlweise mit australischem oder japanischem Wagyu Beef ersetzt werden, gegen einen Aufpreis allerdings. Wer sich vollends verwöhnen will, kann natürlich voll auf das Wagyu, beziehungsweise Kobe Beef setzen, als Shabu-Shabu im Gemüsetopf oder, was wir eher empfehlen würden, damit der Geschmack nicht beeinflusst wird, vom Holzkohlengrill. Überhaupt empfiehlt sich fast alles vom Grill wie die verschiedenen Fische: Dorade, Lachs oder Thunfisch. Unser Liebling ist allerdings der Aal, der hier auch geräuchert wird.

Die Sake-Karte enthält kurz, aber hilfreiche Beschreibungen, und vor allem wird einem erklärt, was es mit den Qualitätsstufen auf sich hat. Sake wird nach Poliergrad gemessen, also danach, wie viel von der äusseren Schale wegpoliert wird, damit möglichst viel vom inneren Reiskern mit viel Stärke gewonnen wird. Es muss ja nicht gerade eine Flasche vom Katsuyama Junmai Daiginjo sein, der schon mal ein paar hundert Franken kosten kann, aber es lohnt sich, den im Offenausschank angebotenen Dassai 23 Yamaguchi zu versuchen (Fr. 35.–/dl). Dieser sollte auch sehr kritische Zweifler überzeugen. Was das «Sala» noch von anderen Japanern unterscheidet, ist, dass es hier sehr gemütlich beziehungsweise richtig heimelig ist, im vorderen Teil zumindest. Wer schon in Japan war, weiss, dass dort solche Lokale mit altem, dunklem Holz geschätzt werden. Also, vielleicht immer noch das japanischste Lokal unter den Zürcher Japanern. Dann gibt es noch Gerüchte, dass das «Sala» einem Neubau weichen soll, aber das liegt noch in der Zukunft, und wenn, so wird es wieder auferstehen. Nach so langer Zeit verschwindet so was Gutes nicht so einfach. 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
24. Juli bis 15. August und 25. Dezember
bis 10. Januar
HG Fr. 33–49, Menüs ab Fr. 59

h m t v

Japans hohe Schule der Kochkunst:
Rang 1

Z

Zum Fink

Neue Ideen an der Josefstrasse

Früher, ja, ganz früher vor allem, gingen nur die Hartgesottene an der Josefstrasse in den Ausgang. Heute tun es auch die eher Zartbesaiteten, die Neugierigen, die Gourmets. Man muss ja nur mal schauen, was sich in dieser Gegend der Stadt gastronomisch getan hat in den letzten Jahren. Beim «Fink» sind die Veränderungen allerjüngsten Datums. Neu sei vieles, erfahren wir hier, nicht nur der Küchenchef (Johannes Opitz) und der Gastgeber (Nicolas Baumann), auch das Konzept ist es. Ein unkompliziertes, stellen wir fest, voller Ideen. Die Tische draussen sind an warmen Tagen gewiss bestens belegt, denn an Verkehr

mangelt es hier, jene drinnen gelten an einem eher kühlen Dienstag wie heute als Renner. Weil wir reserviert haben, liegt ein Kärtchen mit unserem Namen schon bereit, eine nette Geste, die ja auch mürrischen Gästen das Lächeln ins Gesicht triebe.

Günstige Mittagsmenüs hat es, aber auch coole, leger komponierte Gerichte à la carte. Nicht zu viel Auswahl, aber auch nicht zu wenig. Keine kreativen Höhenflüge, aber ein paar Details, die neugierig machen. Gurkenkaltschale mit Sauerrahm, Dill und Prosecco (Fr. 12.–) wäre so einer. Oder der Lattich an Sbrinz-Sardellen-Dressing (Fr. 15.–) mit Speck- und Brotchips: Man schafft die Portion kaum, und dabei wählen wir ja nur die kleine. Den «bsoffini Fink» (Fr. 38.–), ein Poulet in Weisswein, gäbe es nur am Abend, das Babetli, ein besonders saftiges Stück vom Rind mit Whisky-Kräuterbutter (Fr. 46.–), soll dann der Bestseller sein. Dass die «Fink»-Wurst als «Die neue Fink-Wurst» (Fr. 27.–) apostrophiert wird, muss an den Zutaten liegen: Aprikosen-Senf, Dunkelbier-Zwiebel-Chutney und Kräuter-«Tschippis» aus Gerstenmalz, die originell sind, auch wenn wir sie kaum zu unserer Leibspeise machen werden. Wurst, Senf und Chutney aber schliessen wir ins Herz. Man denkt hier übrigens in ungewöhnlichem Masse an Vegetarier, serviert das pochierte Ei in Panko-Panade (Fr. 24.–), die Bergkäseravioli (Fr. 26.–) oder Chili sin carne (Fr. 29.–). Kompliment. Auch für den Vanillepudding mit Rhabarberkompott und karamellisierten Baumnüssen, dem wir der Balance halber etwas mehr Rhabarber und etwas weniger Nüsse gewünscht hätten.

Die Weinkarte passt zum Speisenangebot: Überschaubar ist sie, originell und durchaus sympathisch kalkuliert. Statt eines Traubenweins bestellen wir diesmal Birnenwein, einen Poiré von Perritz aus dem Kanton Freiburg. Gibt es auch im Offenausschank und beweist, dass man schon mit ein paar guten, neuen Ideen eine Beiz zum In-Treff machen kann. wf

Josefstrasse 146, 8005 Zürich
Fon 043 321 32 16
www.zumfink.ch
di–fr 11–14.15 & 17.45–23.30,
sa 17–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
mo, sa-mittag & so geschlossen
sowie 31. Juli bis 14. August
und 23. Dezember bis 7. Januar
HG Fr. 27–46

h m t v

Zürcher Trendsetter: Rang 13