

2016
2017

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Genussbeizen im Quartier und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die schönsten Tische im Grünen und mit Aussicht
Wo es das Beste aus Asien und dem Orient gibt
Die interessantesten Italiener und spannendsten Spanier
Was die heissen Trendsetter Neues auftischen
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

185
RESTAURANTS NEU
GETESTET





4Leoni Firenze

4

4Leoni Firenze

Selten so geschwärmt

Ein befreundeter Buchhändler und Verleger erzählte uns von seiner jüngsten Entdeckung. Nein, kein neuer Autor, ein neuer Italiener. Eine kleine Beiz, in der man das Bella Italia vergangener Tage erleben könne, ungekünstelte, familiäre Gastfreundschaft, die wahre Küche der Toskana.

Ein paar Tage später sitzen wir im «4Leoni Firenze», einer kleinen Trattoria, die sich ganz dem Land der Bistecca, des Olivenöls und des Chianti verschrieben hat. Vor ganz langer Zeit, erinnern wir uns, wurde an gleicher Adresse mal sehr gut spanisch gekocht («Ribó», 1965 gegründet), danach gabs etliche Wechsel.

Das Täfer ist hell gestrichen, die Stühle und Tische sind das ebenfalls. Vom pistaziengrünen Himmel hängen lauter Körbe. Es ist voll und eng und laut. Man könnte meinen, es gebe das «4Leoni» seit Ewigkeiten hier. Hinter dem Marmorbuffet sehen wir einen gut gefüllten Fleischschrank. Frisch aufgeschnittes, knuspriges Brot wird gebracht und ein sehr eigener, bernsteinfarbener Weiss-

wein, der etwas an Griechenland erinnert, aber aus Sardinien stammt. Honig, Trockenfrüchte und Kräuter vermögen wir aus dem Bianco von Alessandro Dettori herauszuriechen – faszinierend. Bei den Speisen könnte man sich auf die mündlich gemachten Empfehlungen der Familie verlassen, unsere Neugier ist aber stärker. Die italienisch gehaltene Karte verspricht vom Grill eine Tagliata di chianina (Fr. 49.–), La bistecca chianina (Fr. 15.–/100 Gramm) und La bistecca fiorentina nostrana (Fr. 12.–/100 Gramm) – Fleisch von allererster Qualität also. Bei den kleinen Vorspeisen darf man das Carpaccio di baccala, vermischt mit etwas Fenchel und Orangen, keinesfalls verpassen (Fr. 22.–). Bei den Paster sind wir wie selten ins Schwärmen gekommen. Grossartig die Maccheroni und Paccheri, himmlisch die Gnudi mit Butter und Salbei, etwas von Hand geformtes Grünes, Ricotta, nackte Ravioli ohne Teig. Zum Fleisch, es gäbe auch Lamm aus dem Ofen, werden in alten Kupferpfannen die Beilagen gestellt. Etwa deftige weisse Bohnen in einer würzigen Mischung von Öl, Knoblauch, Salbei und Tomaten, fast ein eigenes Gericht. Spezielle italienische Messer werden zur am Tisch tranchierten Bistecca fiorentina gebracht. Sieht spek-

takulär aus auf dem Teller und schmeckt auch so. Falls Sie nun denken, nur kein Dessert: Dolci sind im «4Leoni Firenze» Pflicht. Alleine schon wegen der Torte del giorno, die verführerisch auf dem Buffet stehen.

Die Idee, in Zürich ein «4Leoni» zu eröffnen (sechs gibt es in der Toskana), hat mit der Zürcher Vergangenheit der Familie Coccoloni zu tun: Die beiden Kinder sind in der Limmatstadt geboren. Jetzt sind sie alle zurückgekehrt. Uns haben sie das «4Leoni» mitgebracht. **wm**

Luisenstrasse 43, 8005 Zürich
Fon 044 271 00 66
www.4leoni.ch
mo–fr 11.30–14.30 & 18–23.30,
sa & so 18–23.30, sa–mittag
& so–mittag geschlossen
HG Fr. 29–49

h m s t v

Verführung auf Italienisch –
unkompliziert: Rang 1

C

Casa Aurelio

Im Palast des Königs

Die Kurzfassung eines Besuchs in der «Casa Aurelio» geht so: Gambas al ajillo (Crevetten mit Knoblauch), Sepia con perejil y ajo (Tintenfisch mit Peterli und Knoblauch), Lenguado a la plancha (ganze, gebratene Seeszunge mit frischen Kräutern), Chuletón de ternera «Aurelio» (zartes Kalbskotelett vom Grill), spanische Bratkartoffeln (mit Peperoni gemischt) und Crema catalana. Nicht zu vergessen: spanischer Rotwein.

Nur: für die «Casa Aurelio» sollte man sich ein bisschen Zeit nehmen. Das sagen wir auch unseren amerikanischen Gästen, als wir an der Langstrasse beim «McDonald's» nach links abbiegen und nach ein paar Metern aussteigen und das Auto samt Schlüssel einem Mitarbeiter des Restaurants überlassen. «Keine Quittung?» werden wir vom einen der US-Gäste gefragt. Nein, braucht es hier nicht.

In der «Casa Aurelio» sitzt man nie alleine, meistens sind die verschiedenen Räume bis auf den letzten Platz belegt. Heute sind zusätzlich sogar sämtliche Aussentische vor dem Restaurant besetzt. Es stimmt, was über die «Casa Aurelio» gesagt wird: An allen Tischen wird Rotwein getrunken, die Mehrheit der Gäste sind Männer. Das stimmt allerdings nur mittags. Wir geben gerade ein bisschen Gegensteuer.

Ein Glas Schaumwein ist jetzt genau das Richtige. Dazu gibt es etwas Jamón Ser-

rano, spanischen Rohschinken, nicht zu fein geschnitten, und Stücke von einer lauwarmen Tortilla. Für Wein könnte man bei Lorenzo Aurelio, Zürichs ungekröntem «König von Spanien», relativ viel Geld ausgeben. Für Bordeaux: Château Latour 1993 (Fr. 1400.–), Château Pétrus 2007 (Fr. 2950.–). Für Italiener: Masseto 2011 (Fr. 950.–), Ludovico 2007 (Fr. 450.–). Für Spanier: Numanthia 2007 (Fr. 295.–), Pingus 2008 (Fr. 1250.–), Unico 2007 von Vega Sicilia (Fr. 420.–), L'Ermita 2006 (Fr. 850.–).

Doch es geht gut auch bescheidener. Unser Blick gilt jeweils dem Jahrgang eines ganz bestimmten Weins, des Rioja Vigna Ardanza Reserva Especial. Ja, es hat den 2004er noch, ein Schnäppchen für 90 Franken.

Selbstverständlich könnte man Parillada «Aurelio» (Fr. 58.–) oder eine Paella de la casa (Fr. 50.–, ab zwei Personen) bestellen. Wir aber haben unsere Vorlieben. Bei den Vorspeisen kommt noch der Spinatsalat mit gebratener Entenleber dazu, beim Fisch der Loup de mer aus der Salzkruste und die südafrikanischen Scampi vom Grill. Beim Fleisch das Kalbspaillard, ebenfalls vom Grill, oder das Mistkratzerli aus dem Ofen. Aber auch dieses Mal wählten wir die konservative Variante, auch wegen der Gäste. Sepia und Gambas sorgten für gute Laune bei den Vorspeisen. Der gebratene Lenguado, ein Prachtexemplar von 500 Gramm, war kaum jemals besser. Und für das Kalbskotelett, die Zürcher Nationalspeise, ist Lorenzo Aurelio nicht umsonst bis weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt.

Natürlich machte der Patron im blütenweissen Kochgewand auch an unserem Tisch seine Aufwartung. Väterlich klopfte er allen auf die Schultern, wie wenn wir alle Habitués in seinem Reich, in seinem Restaurant wären. **wm**

Langstrasse 209, 8005 Zürich
Fon 044 272 77 44
www.casaurelio.ch
mo–sa 11.30–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
so geschlossen sowie vom 24. Juli
bis 20. August und 1. bis 7. Januar
HG Fr. 30–60

h m r t v

Auf den Spuren der Iberischen Küche:
Rang 1

Clouds Kitchen

Formel 3

Der Andrang ist noch immer gewaltig. Aber das Reservieren eines Tisches im aussichtsreichsten Restaurant der Stadt, im 126 Meter hohen Prime Tower, gestal-

tet sich nicht mehr gleich schwierig wie in den Anfängen.

Nach einigen Wechseln, erst in der Küche, dann bei den Pächtern, geht nach einem heftigen kleinen Umbau nun alles wieder seinen gewohnten Gang. Das «Clouds» im 35. Stockwerk des achteckigen Wolkenkratzers heisst neu «Clouds Kitchen». Grund dafür dürfte die neue Schauküche sein, in der wir zwei bärtige Köche sehen, die mit Fleisch arbeiten und Teller für die Gäste fertig machen.

An einer Réception im ersten Geschoss werden die ankommenden Gäste gefragt, ob sie eine Tischreservation hätten, dann flutscht man in wenigen Sekunden hoch in den siebten Himmel. Rechterhand befindet sich das «Clouds Kitchen», und die nette Frau mit Rossschwanz, die uns in Empfang nimmt, weist uns gleich auf die Hummer und vakuumierten Entrecôtes doubles in der Auslage hin. Wir bekommen einen schönen Vierertisch mit Blick auf Hauptbahnhof, Zürichsee und Berge. Winzig klein dünken einem von hier oben das Grossmünster und der Freitag-Taschen-Containerturm. Das Publikum im «Clouds Kitchen» ist ziemlich gemischt, mittelalterlich, jung und noch jünger, zu hören sind die verschiedensten Dialekte und Sprachen.

Wir werden hochdeutsch auf die 3-Gang-Formel hingewiesen: Wer sich bei der Bestellung auf eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert festlegt, bezahlt pauschal 89 Franken. Ein attraktiver Vorschlag, der an unserem Tisch gleich zweimal beherzigt wird. Zum Fleisch vom Grill finden sich in der Speisekarte allerlei interessante Informationen über das irische Rindfleisch und die Weiden der Region Waterford. Für Weinliebhaber lohnt es sich, das dicht beschriebene Weinbuch etwas genauer anzusehen, wir haben einen sehr klassischen Bordeaux, den Duhart-Milon-Rothschild 2006 für 105 Franken gefunden.

Wie war das Essen? Gut bis sehr gut. Zauberhaft die grillierte Wassermelone, ein Rechteck im runden Teller mit verschiedenen grünen Kräutern und einem intensiven grünen Minzsorbet obenauf. Das Tatar, handgeschnittenes Rindfilet, wird spektakulär, mit Café de Paris gratiniert, in einem riesigen Knochen serviert. Beim Duett von der Entenleber ist das gebratene Stück leider zu wenig heiss. Auf grüne Gerste (Kresse) sind bei einer der Hauptspeisen die Spiesse mit

Hummer und Jakobsmuscheln gelegt. Bei der ganzen, gebratenen Seezunge hat man die einzelnen Filets auf Spinat wieder zusammengefügt. Die konfierten Datterini-Tomaten dazu gibt es auch zum gepfefferten Black-Angus-Entrecôte. Sehr gut schmeckt der safranisierte Risotto à part (Fr. 62.–). Wer nach der erwähnten Formel bestellt hat, bekommt nun noch sein Dessert: Für leuchtende Augen sorgt eine Schokoladen-Symphonie sowie ein Coupe Romanoff. Auch bei den Nachspeisen ist zu sehen, wie sorgfältig im «Clouds Kitchen» gearbeitet wird, Nullachtfünfzehn ist hier ein Fremdwort. *wm*

Prime Tower, Maagplatz 5, 8005 Zürich
Fon 044 404 30 00
www.clouds.ch
mo-do 9-23, fr 9-02, sa 10-02,
so 10-23 Uhr (Küche 11.30-14 &
18.30-22 Uhr)
HG Fr. 38-68

m r s v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 6

Costa Brava

In Stein gemeisselt

Ein bisschen eng ist es, auch ein bisschen laut. Aber gerade das scheinen die binnenländischen Zürcher Gäste am «Costa Brava» zu mögen. Niemand erwartet im spanischen Luxus-Beizli beim Löwenbräu-Areal radikal Neues. So wird am vor vielen Jahren eingeschlagenen Weg konsequent festgehalten. Die Speisekarte scheint in Stein gemeisselt zu sein, zeigt sich seit Jahr und Tag unverändert. Nach wie vor wird bei Amador Villanueva die so ziemlich beste Seezunge (Lenguada a la plancha, Fr. 52.–) und das so ziemlich beste Rindfilet der Stadt (Solomillo «Costa Brava», Fr. 53.–) serviert. Und noch immer kommt nach getaner Arbeit der Patron von der Küche herunter ins Restaurant, um sich bei den Gästen zu bedanken, sich nach dem Befinden zu erkundigen, Hände zu schütteln, weiterhin einen schönen Abend zu wünschen. Sehr jovial, nie anbiedernd. Die Stimmung im «Costa Brava» wird mit jedem Gang, mit jedem Glas noch etwas gelöster. Auf fast jedem Tisch steht eine entkorkte Flasche Wein, auch mittags. Allesamt stammen sie aus dem Fundus der hauseigenen Vintothek (Villanueva Import-Export). Höchstbewertete Tropfen, vom amerikanischen Weinkritiker Robert Parker mit 90 und mehr Punkten geadelt, sind separat gelistet. Wie der uns vom Kellner empfohlene Emina Prestigio 2010 (Fr. 95.–), den wir statt



Costa Brava

des ausgetrunkenen Matarromera Crianza von der gleichen Wein-Gruppe eingesehen bekommen.

Wir gehören, wie viel andere Gäste auch, eher zu den Gewohnheitstieren. Bestellen im «Costa Brava» meistens unsere Favoriten. Obwohl die Speisekarte mit knapp 20 Hauptgängen genügend Auswahl bietet, ob bei Krustentieren und Fischen («Mariscos y pescados»), ob beim Kalbfleisch («Carnes de ternera») oder Rindfleisch («Carnes de novillo»). Beilagen werden, wie gehabt, separat berechnet, ob Salzkartoffeln, Butterreis, Pommes frites oder Broccoli. Selbst hier halten wir uns meist an den jedesmal ausgezeichneten Spinat (Fr. 9.–) und die Patatas gallegas (Fr. 10.–), knusprige Kartoffelspalten, unter die gebratene Peperonistücke gemischt sind.

Für die halben, sehr heissen Vorspeisen – Gambas al ajillo, geschälte Crevetten mit reichlich knusprigem Knoblauch, und Sepia a la plancha, Tintenfischstücke vom Grill mit Zahnstochern (je Fr. 20.–) – wird in der Mitte des Tisches Platz geschaffen. Wir sind fürs Erste zufrieden gestellt. Der gemischte Ensalada «Costa Brava» ist mit Thunfisch und Rohschinken angereichert. Am Nachbartisch zeugen zufriedene

Gesichter auch von der Qualität der Fischsuppe. Uns wird die Pfanne mit der ganzen Seezunge präsentiert und der Teller mit dem Ibérico-Schweinsfilet gebracht, vor dem uns der Kellner gewarnt hatte (Fr. 56.–) – feine Kräuter sind das eine, doch die schön aufgereihten rosa Fleischtranchen sind mehr oder minder mit Knoblauch bedeckt. Natürlich schiebt man den ein bisschen beiseite, doch probieren sollte man auf jeden Fall, weil er recht mild ist. Der in zwei Durchgängen servierte Lenguado, braun gebraten, trotzdem schön saftig, wird im Teller übers Kreuz gelegt, dazwischen der Spinat platziert.

Die Küche verwendet tolle Ausgangsprodukte, und der Service sorgt dafür, das alles in perfekter Temperatur auf den Tisch kommt. Wir stossen mit dem Tinto aus Ribera del Duero auf das feine Essen an. Und lassen uns hernach noch zu den obligaten Desserts überreden – wobei unsere Gegenwehr ziemlich bescheiden ausfällt. Der Flan casero, ein hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm (Fr. 10.–), und Crema catalana, die gebrannte Vanillecreme (Fr. 12.–), zählen ebenfalls zu den Bestsellern des Hauses. Wobei es auch einen Orangensalat mit Moscatel gäbe oder ein Zwetschgensorbet mit Calvados.