

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



aber üppig gewesen sein muss. Wir haben uns dann einen hausgemachten Kuchen mit Waldbeeren geteilt. Im Vorfeld unseres Besuchs haben uns viele gesagt: «Aber die «Alpenrose» ist doch zu!» Allen sei also gesagt: Nein, ist sie nicht. Sie blüht wie eh und je. Und als Gast isst man dort nicht nur gut, sondern man trägt auch etwas zur Ausbildung von Menschen bei, die weniger Glück hatten als man selber. *tw*

Fabrikstrasse 12, 8005 Zürich
Fon 044 431 11 66
www.restaurantalpenrose.ch
di–fr 9–23.30, sa & so 17–23.30 Uhr
(Küche 11–14 & 18–21.30 Uhr),
mo, sa-mittag & so-mittag geschlossen
sowie 23. Juli bis 6. August
und 23. Dezember bis 2. Januar
HG Fr. 25–34

h m s t v

Gut und bürgerlich: Rang 3

C

Clouds Kitchen

Schöne Aussichten

Beim «Einchecken» an der Réception in der ersten Etage des Prime Tower stellen wir uns vor, wie schön wohl die Aussicht vom Restaurant «Clouds» im 35. Stock sein wird. Eine recht kurze Liftfahrt später müssen wir eingestehen: Der Blick auf die Stadt, das Seebecken und die im Hauptbahnhof ein- und ausfahrenden Züge ist nicht nur schön, sondern schlicht überwältigend und zieht uns den ganzen Abend über immer wieder in seinen Bann. Dabei gibt es durchaus anderes zu sehen. Die Küche ist zum Restaurant geöffnet, wer also Lust hat, die Köche bei ihrer A-laminute-Arbeit an Herd und Grill aus nächster Nähe zu beobachten – kein Problem.

Auf der ersten Seite der Speisekarte finden wir verschiedene Vor-, Haupt- und Nachspeisen, die nach Belieben zu einem 89-Franken-Dreigänger kombiniert werden können. Das folgende A-la-carte-Angebot ist kompakt, aber attraktiv: mit Angus Beef, Zürcher Geschnetzeltem, ganzer Seezunge oder Zanderfilets. Die reichhaltige Weinkarte ist mit edlen Tropfen bestückt. Wir einigen uns auf einen weissen Merlot aus dem Tessin, den Bianco Rovere (Fr. 79.–), und einen Châteauneuf-du-Pape aus dem Süden Frankreichs, den Télégramme (Fr. 98.–). Uns wird erst ein Vieux Télégraphe präsentiert, schliesslich klappt es dann doch noch

mit dem richtigen Wein. Dann geht es, ohne Amuse-Bouche, gleich los mit den Vorspeisen. Das Markbein vom Grill, ergänzt mit etwas Omoso-Rindsttartar, ist ein schmackhafter Auftakt (Fr. 21.–). Von den Menü-Vorspeisen schmeckt uns die feine, spannend gewürzte Mulligatawny-Suppe mit Poulet-Wonton am besten. Das Lammrack mit Süsskartoffeln und Chicorino rosso imponiert als ausgezeichnete Hauptgang, dem Seeteufel, schön ergänzt mit Curry-Chutney, Spargeln und Morcheln, hätte wir etwas weniger Pfannenzeit gewünscht. Sehr gut sind die Eden-Shrimps mit Mayonnaise, Artischockenstücken vom Grill und Kartoffelküchlein (Fr. 46.–). Das letzte Glas unseres Châteauneuf-du-Pape begleitet schliesslich ein Plättchen mit dreierlei Käse (von Jumi). *hjk*

Prime Tower, Maagplatz 5, 8005 Zürich
Fon 044 404 30 00
www.clouds.ch
mo–do 9–23, fr & sa 10–02,
so 10–23 Uhr (Küche 11.30–14 & 18–22,
so Brunch 10–15 Uhr)
HG Fr. 32–64

m r s v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 7

Co Chin Chin

Frankreich lässt grüssen

Irgendwie spannend, welche asiatischen Länder trendy werden. Vietnam scheint es irgendwie geschafft zu haben. Für die 1968er Generation schwer vorstellbar. Aber dass es eine spannende Kultur und Küche hat, zeigt sich jedenfalls hier in Zürich mit dem «Co Chin Chin». Letzteres soll während der Kolonialherrschaft die französische Bezeichnung für Südvietnam gewesen sein. An diesem kolonialen Ambiente orientiert sich die Einrichtung in der alten Autowerkstatt mit den wunderbar grossen und hellen Fenstern.

Es wird versprochen, dass alles original vietnamesisch sei, von den Blumen über die Teeauswahl bis hin zu den Gewürzen. Und natürlich seien auch die Köchinnen und Köche vietnamesisch. Unsere Bedienung ist und spricht aber perfekt Schweizerdeutsch, kennt sich aber offensichtlich gut aus in der Küche. Wir wollen wissen, was denn der Unterschied zwischen Frühlings- und Sommerrollen sei. Nun, erstere sind frittiert, letztere sind kalt. Wir versuchen beide und sind vor allem von der Frühjahrsversion mit Crevetten und Poulet angetan, auch Cha Gio genannt.



Co Chin Chin

Die Sommervariante mit Rindfleisch ist reichlich mit Salat gefüllt und nennt sich Goi Cuon. Die Speisekarte erklärt weiter, was Banh Xeo oder Bo Tai Chanh sind, nämlich Reiscrêpes sowie eine Art Rinds-Carpaccio mit Zitronensauce. Das sind aber erst die Entrées, Khai Vy auf vietnamesisch. Mon Chinh, also Hauptspeisen, gibt es in einer eindrücklichen Fülle. Grossmama Vo's Ga-Rôti-Rezept enthält ein knuspriges Poulet und Reis, der Pho-Burger verspricht Rindfleisch an besagter Pho-Sauce sowie Süsskartoffel-Pommes, die extrem beliebt scheinen. Wir wollen weiter wissen, was man denn so gegessen haben muss, und bekommen zu wissen, dass die Vietnamesen täglich mindestens einmal eine Pho-Suppe verspeisen, manchmal schon zum Frühstück. Diese Pho, so lehrt uns der Nebentisch, werden offensichtlich richtigerweise phở geschrieben, andere wieder wollen wissen, dass sie «Pha» ausgesprochen werde. Und wenn man der Geschichte auf den Grund geht, dann ist sie nicht ganz exklusiv vietnamesisch, sondern soll mit dem französischen Pot-au-feu verwandt sein. Das müssen wir natürlich versuchen und verstehen alsbald, warum dies ein Nationalgericht ist. Die kräftige Bouil-

lon ist hervorragend und die Rindshuft wurde offensichtlich erst kurz vor dem Servieren beigegeben, so dass sie perfekt rosa ist, und die Nudeln sind al dente. Dazu wird ein Schälchen mit Pflaumensauce und Chili gereicht, das nach Gusto zum Verschärfen gebraucht werden kann. Je länger je mehr offenbaren sich französische Einflüsse, nicht zuletzt in den Tafeln an den Wänden, wo hilfreiche Übersetzungen Wörter wie Cà Phê als Café oder Xa Lât als Salat entlarven.

Und warum ist das Ganze so unglaublich beliebt, dass man hier ohne Reservation keine Chance auf einen Tisch hat? Neben der Industrieromantik der alten Garage und dem schmackhaften Essen sind sicher noch die Terrasse und die freundliche Bedienung zu erwähnen. Möglicherweise hat es aber auch mit dem Ruf zu tun, dass die Küche besonders gesund sei. Konjakwurzeln, so wird beispielsweise erklärt, seien glutenfrei, kalorienarm und basisch, während Bittermelonen das Immunsystem stimulieren. Ausserdem sind da noch Zutaten, die für verschiedenste Vitamine sorgen, Erkältungen vorbeugen und der Verdauung zuträglich sind und vieles mehr. Wir finden, solange es so gut schmeckt, darf es auch gesund sein. Wir wünschen auf jeden Fall