

**2020
2021**

ZÜRICH GEHT AUS!

Die neuen Küchenstars in den Zürcher Gourmetlokalen
Gut essen mit Aussicht oder direkt am Wasser
Kulinarische Entdeckungsreisen rund um die Welt
Die ganze Vielfalt der italienischen Küche
Gemütliche Beizen für Geniesserinnen und Geniesser
Kreative Vegi-Lokale und lustvolle Fleischtempel

**150
RESTAURANTS NEU
GETESTET**





Zum Weinberg, Küsnacht

einen Brasato di manzo, Ossobuco vom Kalb oder glasierte Costine di maiale. Wir sind zwar satt, aber der Cannolo siciliana (Fr. 12.–) als süsser Abschluss muss noch sein. Himmlisch!

Das «Fini Fini» mit seiner erfrischend anderen italienischen Küche ist eine sehr willkommene Bereicherung für die Region. Wir jedenfalls haben nach dem ersten Besuch Lust auf mehr von den Sachen, die wir auf der Karte gesehen haben.

hpe

Untere Wiltisgasse 20, 8700 Küsnacht
Fon 044 910 48 55
www.finifini.com
di–fr 12–14 & 18–22, sa 18–22 Uhr mo, sa–mittag & so geschlossen
HG Fr. 28–58

h m t v

Verführung auf Italienisch – edel:
Rang 3

Rico's

Bewährt und immer wieder neu

«Rico's» ist schon länger eine Zürcher Institution. Der Inhaber, Koch und sympathisch lebensfreudige Lebenskünstler Rico Zandonella begrüsst viele Gäste mit Namen, und diese scheinen hier so etwas wie eine zweite Heimat zu haben. Das liegt, neben der Gastfreundschaft, natürlich auch an der jahrelang konstant hohen Qualität der

Speisen. Mit scheinbar ewiger Energie ausgestattet, kocht Rico Bewährtes, passt dies aber immer wieder an die Saison und seine neuen Ideen an. Die Grundzutaten der klassischen Haute Gastronomie sind grösstenteils vertreten, also Gänseleber, Krustentiere, Trüffel und dergleichen.

Vorab bekommen wir einen wunderbaren Kalbsraviolo mit Morchelschaum und einen Pulpo-Salat mit Basilikum-Espuma, frisch, delikater und sehr sommerlich. Danach muss es Ricos Klassiker sein, das Tonnato. Hübsch in Einzelteile zerlegt, sitzen Truthahnbrust, Thunfisch und ein Crevetten-Krokant mit Krustentiermayonnaise auf dem Teller, als wäre das Ganze ein modernes abstraktes Bild. Bei der soufflierten Zucchini-Blüte kommen verschiedene Zitronen beziehungsweise ein «Drei-Zitronen-Sabayon» zum Tragen. Dazu gibts Langustine und Calamaretti, ein Gericht, das allein den Weg nach Küsnacht lohnt. Weiter schon länger im Repertoire, aber immer wieder variiert, erscheint das Onsen-Ei diesmal mit Alpsteinpoularde. Die Trüffelreduktion dazu ist betörend, und eine sogenannte Polentastruktur wartet mit Popcorn auf. Gewagt, aber gelungen. Etwas abgelenkt werden wir nur von den mit Leo-

parden und Blumen üppig verzierten Tellern. Als Hauptgang erwartet uns Sommerreh mit einem Jus aus Gin und Wacholder, dazu, wiederum klassisch, etwas Rahmwirz und etwas Mousse von Hagebutten. Wie die Beschreibung suggeriert, ist das Essen üppig, aber trotzdem nicht schwer. Wir wagen uns jedoch nicht mehr an Käse und Desserts, obwohl ein Cannelono aus Frischkäsecreme mit Oliventapenade verlockend tönt. Auch das Baba mit Erdbeere, Kokos und Limette oder der vielversprechende «Rosengarten mit Melonenperlen» müssen bis zum nächsten Mal warten.

Für die Weinauswahl wenden Sie sich getrost an den Sommelier von der Ostsee, der seinen Beruf mit erfrischender Begeisterung und breitem Wissen ausübt. Vertreten ist vor allem eine erkleckliche Auswahl an Franzosen. Unser weisse Château Lafaurie-Peyraguey passt durch fast das ganze Menü. Zum Sommerreh bringt er uns jedoch noch ein Glas Pinot noir von Irene Grünenfelder. Perfekt.

Wer übrigens solche Herrlichkeiten im kleineren Ausmass versuchen will, kann dies mit dem für 66 Franken sehr fair kalkulierten Mittagmenü machen. Vielleicht sogar im wunderbar gemütlichen Garten hinter dem Haus.

rvh

Seestrasse 160, 8700 Küsnacht
Fon 044 910 07 15
www.ricozandonella.ch
di–sa 12–14 & 19–22 Uhr (Küche bis 13.15 bzw. 21 Uhr), mo & so geschlossen
HG Menü Fr. 125–260

h m t v

Zürcher Institutionen: Rang 1

Zum Weinberg

Atmosphärisch

Ruben Gordon ist ein perfekter Gastgeber und damit ein Glücksfall für die Goldküste. Vor fünf Jahren hat er den «Weinberg» übernommen, kräftig entstaubt und aufgefrischt, und heute betritt man das schmucke, holzgetäfelte Lokal oder auch den hübschen Garten und fühlt sich sofort wohl. Interieur wie Garten sind mit Liebe und der richtigen Portion Landhaus-Chic gestaltet, nicht übertrieben, aber sehr atmosphärisch, heimelig und dabei frisch und sauber. Und so ist auch der Hausherr, gebürtiger Churer mit spanischen Wurzeln. Wir kennen ihn seit vielen Jahren, ist er doch nach Stationen in der «Schönau» in Erlenbach und der «Buech» in Herrliberg in der Gegend

längst verwurzelt. Und wir stellen fest, dass er nichts von seiner ansteckenden Jugendlichkeit, seiner Aufmerksamkeit und seiner Professionalität eingebüsst hat.

Wir haben einen Tisch im Garten. Dass man keine Aussicht hat, ist in diesem Fall absolut verschmerzbar, handelt es sich doch um eine überraschend lauschige Oase. Und wir bestellen, weil wir zu viert, sind vorneweg eine Flasche 2017er Baron de L, einen Sauvignon blanc aus dem Traditionshaus Ladouette und wahrscheinlich der elegantesten Pouilly-Fumé (Fr. 114.–). Er ist zwar nicht billig, aber viel günstiger hier als andernorts. Für festliche Anlässe gäbe es auch einen 2008er Dom Pérignon für ebenfalls sehr faire 230 Franken. Ansonsten findet sich auf der bewusst übersichtlich gehaltenen Weinkarte, neben mehrheitlich lokalen und spanischen Erzeugnissen auch Ausgesuchtes aus Frankreich, Italien, Österreich und Portugal. Von da, genauer dem Douroal im Norden, kommt auch der 2014er Très Bagos Grande Escolha (Fr. 104.–), den wir zum Hauptgang hatten, eine Cuvée aus Touriga nacional, Touriga franca, Tinta Roriz und Tinta amarela, mit 14 Volumenprozent ein nicht erschlagender, von dunklen Beeren geprägter, komplexer und auch sehr eleganter, harmonischer Rotwein.

Gegessen haben wir auch, und auch beim Speisenangebot ist die Auswahl klein, aber fein. Wir hatten zum Start zweimal «Ein bisschen von Allem» (Fr. 27.–), bestehend aus den einzeln erhältlichen Vorspeisen Tortilla española (Fr. 8.–), Mama Gordons spanische Krokette (diese werden tatsächlich in Chur von der Ruben Gordons Mutter vorbereitet; Fr. 9.–), Poulet im Knusper-teig (Fr. 16.–), Pulpo aioli (Fr. 17.–) und Gambas al ajillo (Fr. 18.–). Alles sehr lecker, gut und genug. Zudem probierten wir die mit Kräuterbutter überbackenen Weinbergschnecken (Fr. 19.–), besonders in Kombination mit dem dazu gereichten Hausbrot zum Tunken ein sündhaftes Vergnügen. Zum Hauptgang gabs luftige Egli-Knusperli, serviert mit hausgemachter Tartarsauce und Kartoffeln (Fr. 39.–), deftige Hacktatschli an Rahmsauce mit sautierten Rüeblen, Erbsen und Stock (Fr. 38.–), zarte Kalbsleberli an Salbeibutter mit frischem Blattspinat und Butterrösti (Fr. 42.–) und das Zürcher Geschnetzelte vom Kalbsfilet, ebenfalls mit Rösti (Fr. 49.–). Und wenn Ihnen jetzt