

**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**





Wunderbrunnen, Opfikon (Seite 215)

ausserhalb der Stadt. Beliebt bei den Stammgästen für seine sorgfältig zubereiteten Gerichte, die ein ziemlich breites Publikum anzusprechen vermögen.

Wir entscheiden uns, für einmal, nicht für den Kalbfleischhackbraten mit Kartoffelstock, auch nicht für die von Hand geschnittene Kalbsleber mit knuspriger Rösti. Hängen nur einen Moment lang am Gedanken, die täglich frisch aus Flaach kommenden Spargeln zu bestellen. Erst trinken wir ein Glas vom knackigen Sauvignon blanc von Nadine Saxer aus Neftenbach (Fr. 52.–) und werfen einen zweiten Blick in die Speisekarte. Mit einer kleinen «Chalberei», einem Trio von Cordon bleu, Kalbskopfbäckli und Hackbraten in angemessener, kleiner Portion versucht Hansruedi Nef seine Gäste zu verführen – schliesslich bezeichnet er sein Cordon bleu als «das beste der Alpennordseite». Uns steht der Sinn nach Fisch. Vorab gönnen wir uns eine auf Glas hübsch präsentierte Variation von der Entenleber, die Foie gras gebraten, als Crème brûlée und als Parfait mit Apfel-Vanille-Chutney und gewürfeltem Brioche am Holzspieß (Fr. 34.–), und eine Tomaten-«Rose», präsentiert wie ein kleines Tatar, aber aus geschnittenen Tomaten, mit Büffel-Mozarella-Scheiben und ein paar Blättern Basilikum. Die

kleine Seezunge, schön dunkel gebraten, wird für uns filetiert und mit etwas gedrehtem Wurzelspinat serviert, à part kleine Kartoffelwürfelchen (Fr. 36.–). Schmeckt sehr gut, wie die zwei nebeneinander gelegten Tranchen von der Alpenlachsforelle mit Beigemüse.

Ein Gärtchen hats übrigens auch. Dort feiern zwei Brüder mit schönen Weinen gerade Geburtstag. Wir sitzen gerne drinnen, unter einem der Bilder des Bündner Malers Robert Indermaur. **wm**

**Gerbegasse 6, 8302 Kloten**  
**Fon 044 814 26 52**  
**www.rias.ch**  
**mo-fr 11-14.30 & 17.30-23 Uhr**  
**(Küche 11.30-13.30 & 18-21.30 Uhr),**  
**sa & so geschlossen sowie 15. Juli bis 6.**  
**August und 23. Dezember bis 10. Januar**  
**HG Fr. 31-58, Menü ab Fr. 98**

**h m t v**

**Genuss pur auf dem Lande: Rang 8**

## Nänikon

### Löwen

#### Volles Haus

Einen Parkplatz vor dem Haus zu bekommen, ist in anderen Landrestaurants kein Problem. Vor dem «Löwen» in Nänikon aber war alles wohlgefüllt, also kurvten wir ein wenig durchs Dorf und parkierten

dann vor dem örtlichen Volg. Illegal, wie uns schnell bewusst wurde, wie wir es aber als Notfallmassnahme zu verstehen bitten. Was soll man denn machen, wenn der Appetit alle Grenzen sprengt und man den reservierten Tisch nicht verfallen lassen will?

Insgesheim glauben wir, dass alle Verständnis aufbringen für unsere Situation und ausserdem genau wissen, was sie in Nänikon an ihrem «Löwen» haben. Eines der angenehmsten, unkompliziertesten und gleichzeitig engagiertesten Restaurants der Region nämlich. Stephan Stalder kocht hier auf eine ebenso akribische wie produktbewusste Weise, und Gattin Carmen ist das, was Franzosen «aux petits soins» nennen, sie schaut auf alles. Sogar die Tochter hat diese Form der Freundlichkeit verinnerlicht, sah uns, grüsste freundlich. Logisch, dass es voll ist im «Löwen», auch mittags. Der Business Lunch hat ein grossartiges Preis-Genuss-Verhältnis, das abends (Dienstag bis Donnerstag) servierte «Petit Gourmand» ist ebenso spannend wie günstig, auch à la carte lohnt sich der Ausflug.

Wir bekamen jedenfalls ein zweiteiliges Amuse-Bouche, herrliches Brot (mit Oliven!), Champagner eines exzellenten Erzeugers, am Tisch eingeschenkt. Eine Kombination aus Kaninchen aus dem Räucherofen, den besten Erbsen, die wir uns vorstellen können, Wachtel und Gartenkräutern nahte als Vorspeise. Auf Wunsch erklärt die Chefin, woher die Zutaten stammen, und sollte jemand eine Reklamation haben – am Nachbartisch beklagte ein Kunde das seiner Meinung nach nicht ausreichend gegarte Fleisch –, wird dem echten oder vermeintlichen Mangel schnell abgeholfen. Den Wein offeriere man als Ausgleich fürs Missgeschick, sagte die Patronne am Schluss. Bei uns gab es nichts zu reklamieren, von Missgeschicken konnte keine Rede sein. Stattdessen: Ochsenchwanzravioli mit Ananastomate, Lorbeer und Knochenmark – ein Pastagericht, das 95 von 100 italienischen Restaurants den Neid ins Gesicht treiben würde. Küchenchef Stalder bietet als Hauptgang vielleicht ein Alpstein-Chicken-Satay mit Aprikosen, Cashewnüssen und schwarzem Sesam an, den Maibockrücken mit Thai-Mango, Spinat und Wasabi-Risotto oder Oberländer Porcoprimo-Filet samt Schmorbacke, Kartoffelmousseline und Bauernspeck. Unser leinengefangener schottischer Steinbutt hätte nicht besser gegart sein können, Morcheln im Kataifi-Teigmantel (hauchdünne Fäden, typisch nordafrika-

nisch), Mönchsbart, Kirschtomaten und Frühlingskartoffeln (als Stock und als winzige gegarte Kartoffeln) rechtfertigen für sich allein jede Parkverbotsübertretung.

Dass es hier gute Weine hat, ist klar. Dass man so auf den Punkt balancierte Desserts anbietet, keineswegs. Erst ein Granité von Fenchel mit Cavailon-Melone, dann Aprikosen mit Karamellglace, Bienenpollen-Honig-Tuiles und Holunderblüten-Sabayon. Von den feinen Mignardises zum Kaffee wollen wir gar nicht lange reden. Lieber sagen wir, dass unser Wagen noch da war, dass keine Verzeigung erfolgte und dass wir auch eine Busse in Kauf genommen hätten, um im «Löwen» zu speisen. **wf**

**Zürichstrasse 47, 8606 Nänikon-Uster**  
**Fon 044 942 33 55**  
**www.loewen-naenikon.ch**  
**di-fr 11.30-14.30 & 18.30-23,**  
**sa 18.30-23 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr),**  
**mo, sa-mittag & so geschlossen sowie**  
**22. Juli bis 7. August, 8. bis 23. Oktober**  
**und Weihnachten/Neujahr**  
**HG Fr. 48-58**  
**(Menü Petit Gourmand: di-do, Fr. 74)**

**h m t v**

**Genuss pur auf dem Lande: Rang 4**

## Oberstammheim

### Gasthof zum Hirschen

#### Vaut le voyage

Es braucht einen gewissen geographischen Optimismus, um Oberstammheim zur Umgebung von Zürich zu zählen. Es braucht hingegen keinerlei Überwindung, den Lesern die Reise nach Oberstammheim, die Besichtigung des geschützten Ortsbilds mit den wunderbaren Riegelhäusern und das Essen im «Gasthof zum Hirschen» zu empfehlen. Was Fritz und Brigitte Wehrli hier an Erhaltung und Wiederherstellung eines ganzen Komplexes von schützenswerten Bauten zustande gebracht haben, verdient uneingeschränkte Bewunderung. Dass es ihnen gleichzeitig gelungen ist, den alten «Gasthof zum Hirschen» in diesem abgelegenen Teil des Kantons Zürich zu einer zuverlässig empfehlenswerten gastronomischen Adresse zu machen, freut uns noch zusätzlich. Mit Petra und Mirco Schumacher haben sie nun auch ein erfolgreiches Wirtespaar gefunden. Es wird niemanden überraschen, dass ehrgeizige Wirtsleute in dieser Landwirtschaftsgegend hauptsächlich Spitzenprodukte aus der Region und dem eigenen Garten verwenden und dass sie