

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





Veltliner Keller

attraktive Adresse, man trifft sich zu einem ungestörten Businesslunch oder führt ausländische Gäste zu einem Nachtessen in traditionellem Rahmen aus. Die Einrichtung ist klassisch mit Teppich und Täfer, die Beleuchtung dezent. Modern und innovativ sind andere Lokale, hier wird kaum jemals etwas verändert, nur angepasst und aufgefrischt, eine lebenswerte, der Tradition verpflichtete Tugend. Man fühlt sich wohl hier.

Die Bedienung bringt den Aperitif und die Speisekarten, dazu knuspriges Brot und mit Eis gekühlte Butterrollchen. Wir trinken Prosecco (Fr. 9.50) und lassen uns inspirieren. Spargeln haben Saison und sind bei den Empfehlungen des Tages in verschiedenen Variationen aufgeführt, zum gemischten Blattsalat (Fr. 26.-), als cremige Suppe, pur mit Hollandaise, Mayonnaise oder Vinaigrette, zu Kalbspiccard (Fr. 49.50) und pochiertem oder grilliertem Frischlachs (Fr. 47.50), mit Rohschinken, Rauchlachs oder Rührei. Die klassische Speisekarte, mit schönen Federzeichnungen illustriert, liest sich französisch mit deutscher Übersetzung. Von den Hors d'œuvres mit geräuchertem Lachs und Cocktail «Calypso», einem Crevettencocktail mit Grapefruit und Melonenkugeln (Fr. 26.50), über Les délices des salades, wo uns die Saisonsalate mit

lauwarmer Entenleber und Wachtelei (Fr. 32.-) auffallen, bis hin zu den Suppen sind die meisten Gerichte der traditionellen, französisch inspirierten Küche verpflichtet. Nur schon des Namens wegen muss auch ein wenig «Lokalkolorit» dabei sein, mit Bündnerfleisch und Gerstensuppe. Danach könnte es Sole grillé oder meunière sein (Fr. 57.-), mit Zitronenbutter oder Pfefferrahmsauce. Riesencrevetten vom Grill oder à l'armoricaine, nach bretonischer Art an Tomatenkräutersauce (Fr. 45.50). Sodann Zürcher Geschnetzeltes, Kalbspiccata, Stroganoff, Rindsfilet, Kalbsleber oder ein Veltliner Topf (Fr. 48.-). Sonderwünsche werden problemlos entgegengenommen, den Salat bitte ohne Essig, das Kalbssteak bitte ohne Eierschwämmli, dafür mit Spargeln. Die Spargelcremesuppe und der marktfrische Salat sind genauso, wie sie sein sollen. Auch am Zürcher Geschnetzelten mit der knusprigen Rösti gibt es nichts auszusetzen, die Portionen, in zwei Gängen serviert, sind reichlich bemessen (Fr. 48.50). Die weissen Spargeln sind buttermilch, das Kalbssteak perfekt auf den Punkt gebraten. Dazu trinken wir den Sito Moresco 2013 von Angelo Gaja (Fr. 85.-). Veltliner Weine gäbe es natürlich immer noch; die Auswahl ist beachtlich und reicht von der Schweiz bis in den

Libanon. Der beflissene Kellner bringt uns zum Abschluss noch Zitronensorbet mit Wodka (Fr. 18.50) und danach Espresso, einmal mit Kirsch, einmal mit Armagnac.

Der «Veltliner Keller» ist einzigartig, wir hoffen, dass sich das nie ändern wird. *jr*

Schlüsselgasse 8, 8001 Zürich  
Fon 044 225 40 40  
www.veltlinerkeller.ch  
mo-fr 11.30–24 Uhr (Küche 11.30–13.45 & 18.30–21.45 Uhr), im November & Dezember sa-abend geöffnet, sa & so geschlossen sowie 16. Juli bis 14. August und Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 36–65

h m v

Gut und bürgerlich: Rang 7

## Vis-à-vis

### Von der Voiture

Das Rezept ist bestechend einfach: Es heisst Roastbeef à discrétion mit grilliertem Gemüse. Wird von Frauen geschätzt und von Männern geliebt und in rauen Mengen verschlungen. Allabendlich steht das gute Fleisch unter einer Cloche auf einer Voiture zum Aufschneiden bereit. In gleichmässig schlanken, rosa Tranchen wird es den Gästen laufend nachserviert. Dazu gibts verschiedene Saucen wie Chimichurri, Béarnaise, Kräuterbutter, einen gepfefferten Jus und grobes Salz. Am besten passen die dicken Pommes frites dazu. Kostet 39 Franken.

Natürlich wäre es zu einfach, das Restaurant mit typisch französischem Ambiente mitten im Zürcher Bankenviertel auf den abendlichen Roastbeef-Genuss in Tranchen zu reduzieren. Doch an den Tischen um uns herum tauchen nach und nach adrett gekleidete Herren von der Bar auf, setzen sich mit ihrem Drink an den reservierten Tisch und bald schon werden ihre abendlich-geschäftlichen Gespräche zwischendurch durch den Roastbeef-Nachservice unterbrochen.

An Alternativen würde es keinesfalls fehlen. Beim Fleisch gibt es ganz klassisch das Zürcher Geschnetzelte mit Butterrösti, das Wienerschnitzel mit Schnittlauchkartoffeln, eine Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce oder Dijonsenf. Dann Rindsfilet in verschiedenen Gewichtsklassen (150, 200, 300 Gramm, Fr. 39.– bis 65.–), das mit Entenleber oder Felsenhummer noch aufgepeppt werden kann. Die Tagliata vom Rindshohrücken fehlt ebensowenig wie das Kalbskotelett an Salbeibutter, ein Hamburger mit Speck und Raclettekäse und das Club Sandwich. Beim Fisch sehen wir eine Seesunge und Moules et frites im Weisswein-Kräuter-Sud in kleinerer und

grösserer Version (Fr. 19.–/29.–). Bei Pasta und Risotto des Weiteren Ricotta-Ravioli auf Blattspinat, Penne mit Rindsfiletwürfeln und Risotto milanese.

Die Auswahl an Weinen ist ähnlich reichlich. Mit Weinen von Álvaro Palacios aus dem Priorat in Spanien oder diversen Bodeaux zu Preisen um 100 Franken. Wir landen auch an diesem Abend wieder beim Roastbeef und erzählen nicht, wie viele Male nachgeschöpft wurde. Jedenfalls war das Fleisch und auch das Grillgemüse einmal mehr von tadelloser Qualität. Ebenso Freude machte der 2009er Château Monbrison dazu.

Was ist weiter erwähnenswert? Der beliebte Business-Lunch. *wm*

Talstrasse 40, 8001 Zürich  
Fon 044 211 73 10  
www.vis-a-vis.ch  
mo-fr 6–24 Uhr (Küche 11.30–14.30 & 18–22.30 Uhr, dazwischen kleine Karte), sa & so geschlossen  
HG Fr. 22–88

h m t v

Business an der Bahnhofstrasse: Rang 12

## W

## White Elephant (im Marriott Hotel)

### Sehr authentisch

Leider war die Empfangsdame nicht in thailändische Tracht gewandet. Mag damit zusammenhängen, dass sie auch für die Begrüssung jener Gäste zuständig war, die nach nebenan ins schweizerisch geprägte Restaurant wollten. Das «Marriott» bietet halt Alternativen. Doch die meisten kommen ja doch wohl wegen des seit 1991 existierenden «weissen Elefanten», der für viele Zürcher zur Stadt gehört wie Sprüngli, botanischer Garten und Krawall am 1. Mai. Und die asiatischen Gewänder waren doch zu beobachten: Die Kellner trugen sie und benahmen sich auch sonst sehr authentisch.

Apropos Authentizität. Vermutlich ist es unmöglich, in der Schweiz eine zu 100 Prozent originale Thai-Küche zu produzieren. Doch wenn wir unserem Gaumen trauen, kommt der «White Elephant» da recht gut ran. Man lernt sogar eine Menge, denn nicht alle Zutaten sind selbstverständlich. Wasserspinat wird mit thailändischer Sauce angerichtet, die Fischklösschen sind mit Kaffirliemettenblättern abgeschmeckt, zum Rind gibt es Austernsauce. Am besten bestellt man eh eine Vorspeisenauswahl mit allerlei Kleinigkeiten und teilt das