Schweiz: CHF 24.50/EU: EUR 18,80
www.gehtaus.ch

2015
2016

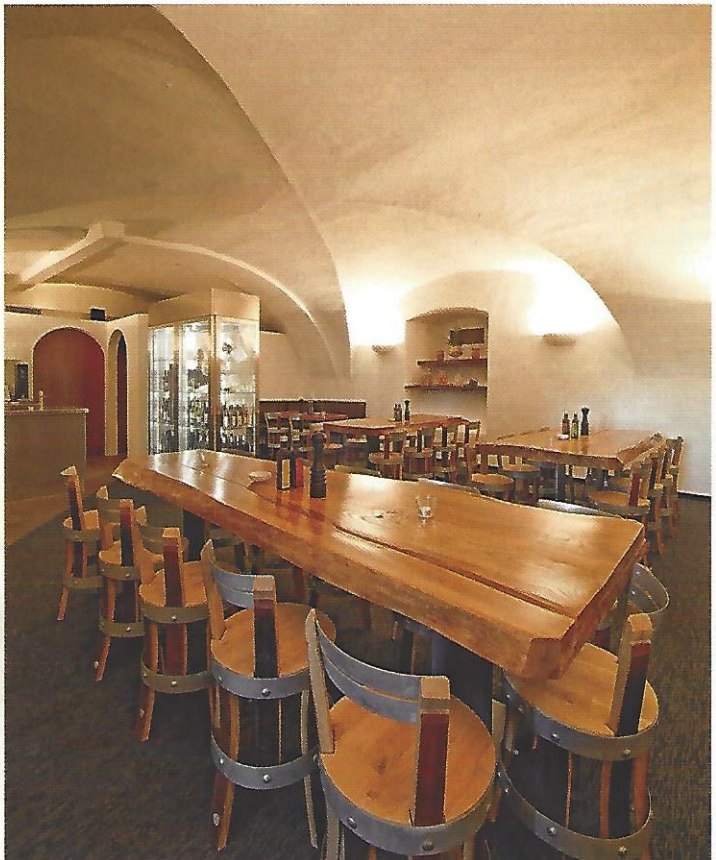
ZÜRICH GEHT AUS

9 783952 400692

Die aufregendsten Trendsetter und die bewährten Institution
Wo es auch auf die Schnelle etwas richtig Gutes gibt
Gemütliche Beizen für Geniesser im Quartier und auf dem La
Die verführerischsten Spezialitäten aus ganz Asien
Was in den Spitzenrestaurants wieder Neues aufgetischt wi
Wo so gut gekocht wird wie in Italien und in Spanien

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaura

205 RESTAURANTS NEU GETESTET


Weinbistro (im Gasthof zur Sonne), Stäfa

torrone, ein Halbgefrorenes mit piemontesischem Nougat. Köstlich. *hpe*

Untere Wiltisgasse 20, 8700 Küsnacht
Fon 044 910 48 55
di–sa 11.30–14.30 & 18.30–23 Uhr (Küche 11.45–13.30 & 18.30–21.30 Uhr), mo & so geschlossen sowie 12. Juli bis 10. August und Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 24.50–52

h m t v

Verführung auf Italienisch – unkompliziert: Rang 7

Meilen

Wirtschaft zur Burg

Die Burg und der Burger

In den holzgetäferten Stuben der «Wirtschaft zur Burg» oberhalb von Meilen wird in gemütlich-elegantem Rahmen gehobene, aber nicht abgehobene Küche geboten. Tafelspitz vom Swiss-Prime-Hohrücken auf Rahmspinat mit gebratenem Steinpilz-Laugen-Knödel (Fr. 52.–). Mittelmeer-Wolfsbarsch an Dillbutter mit Safran-Griess-Knödel (Fr. 48.–), Zürichsee-Felchen auf Rahm-Champagnerkraut mit Salzkartoffeln (Fr. 47.–). Swiss-Prime-Gourmet-Rindsfilet auf Markbein an einer Honig-Thymian-Sauce mit Safranrisotto und Gemüsen (Fr. 62.–).

Wer sich bei Turi Thoma, dem neuen Gastwirt und Koch zu Tisch setzt, darf sich auf etwas gefasst machen. 08/15-Küche ist nicht sein Ding. Das zeigt allein schon der Burger in der «Burg». Wie der nur schon ausschaut (und schmeckt): Ein schlankes Hochhaus mit sieben Etagen, abwechselnd eine Schicht Fleisch, runde Burger (irisches Lammfleisch und Kalbfleisch), und Couscous-Taler, zusammengehalten von einem Holzspiess und mit feinstem Gemüse rundherum. Ein spitzbübischer Gang, der jeden Gast zum Schmunzeln und Reden bringt. «Für den kleinen Hunger», schreibt Turi Thoma in seiner Speisekarte, «teilen wir Ihnen den Hauptgang auf zwei Tellern (Aufpreis Fr. 8.–).» Wie er das beim Burg-Burger wohl bewerkstelligt? Von zwei Vorspeisen sind wir ebenfalls ziemlich beeindruckt. Von den hausgemachten Ravioli mit Spinat-Pilz-Füllung an einer Tomatenbutter mit etwas Sbrinz und reichlich kleingeschnittenen Tomaten. Und vom Tatar vom Stockfisch mit Ingwer, Tomaten und einem Koriander-Pesto-Loop. Überzeugend auch ein anderer Teller: Auf Polenta (Bramata) liegt Wintergemüse, on top zwei Rondellen Ziegenfrischkäse – so einfach, aber soo gut.

Beim Wein könnte man beim Zürichsee bleiben, sogar im Ort. Die ganze Palette der Reblaube Meilen (Hermann Schwarzenbach) scheint hier vereint zu sein: Riesling-Sylvaner, Räuschling, Sauvignon blanc, Chardonnay, Freisamer, Completer, Pinot noir und Lemberger. Weitere vertretene Zürichsee-Winzer sind Bolleter (Meilen), Schneider (Feldmeilen), Lüthi (Männedorf), Diederik (Küsnacht) und Honegger (Stäfa). Sehr schön ist die Auswahl an Bündner Weinen (Grünenfelder, Marugg, Fromm, Studach) und solchen aus der Westschweiz (Bovard, Chollet, Hutin, Rodeline, Roh) und dem Tessin (Bally & von Teufenstein, Huber, Kopp von der Crone Visini, Perler, Stucky, Trapletti, Zanini). Deutsche Spätburgunder, die überall hochgelobt werden, sind gelistet, Italien ist ein Thema, und es lohnt sich, einen Blick auf die Seite mit den Bordeaux und den Rhone-Weinen zu werfen. Wir trinken Weisswein, einen angenehmen Chardonnay von Irene Grünenfelder (2012, Fr. 77.–).

Noch ein Wort zu den Desserts. Wer sie verpasst, ist selber schuld. Wir können das hausgemachte Eis empfehlen (Mandarinen-Sorbet, Ragusa) und fragen: Haben Sie schon mal eine Parfait-Glace aus Hopfen und Malz probiert, mit Moro-Orangen-Filets und Datteln? Ein weiterer Grund, dem stattlichen Riegelhaus in Meilen (mit Garten) seine Aufwartung zu machen. Seit 1593 befindet sich das Haus im Besitz der gleichen Familie, seit 1875 wird gewirtet, seit August 2014 hat der in Meilen aufgewachsene Turi Thoma mit seiner Frau Marianne die «Wirtschaft zur Burg» gepachtet. *wm*

Auf der Burg 15, 8706 Meilen
Fon 044 923 03 71
www.wirtschaftzurburg.ch
mi–sa 11.30–14 & 18–23.30 Uhr (Küche bis 22 Uhr), so 11.30–22 Uhr (Küche durchgehend bis 20 Uhr), mo & di geschlossen sowie 20. Juli bis 4. August
HG Fr. 38–62

h m s t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 2

Stäfa

Weinbistro (im Gasthof zur Sonne)

Hochkarätige Crus von der Goldküste

Stäfa ist mit 45 Hektaren die grösste Weinbaugemeinde des Kantons Zürich. Es kann also kein Zufall sein, dass es seit Frühling 2015 in Stäfa einen Ort gibt, wo man gut 60 Weine von über 20 Zürichsee-Winzern probieren und trinken kann. Nicht irgendwo in den
sondern unten am Hafen i
Gewölbekellern im «Gasthof
von Patricia und Cäsar Mey
früheren Hotelbar ist ein
geworden. Man sitzt auf St
aus alten Weinfässern herge
den, an schweren Tischen au
lemer Ulme. Bei schönem W
mal draussen an einem der
dem Gasthof. Kühlende We
sorgen für die richtige Temp
den ausführlichen Weinliste
die bekanntesten Winzer vert
Erich Meier aus Uetikon. Sei
Barrique 2013 gehört mit 55
den teureren Tropfen. Intere
die verschiedenen Degustati
Traubensorten. Man könnte
oder Pinot noir von drei ver
Winzern miteinander vergle
12.–), oder weisse und rote
ten (Fr. 12.–/14.–).
Kulinarisch ist ebenso
Trumpf. Gyrenbader Buure-C
taler Kräuterspeck oder R
bröckli (Fr. 14.– bis 22.–)
auf der Speisekarte unter C
Probieren könnte man die g
Mousse von Zürichsee-Fel
Zürichsee-Fischsalat mit Crè
Apfel und Brunnenkresse od
steiner Geflügelleber-Parfait
traminergelée. Etwas Wärme
es auch. Eine Räuschlingcr
einen Coq au Riesling oder e
Clevner, Meilemer Angus-Ri
langsam geschmort mit Spec
zwiebeln.
Jeden ersten Donnerstag
stellt eine Winzerin oder
seine Weine persönlich v
zwischen 18 und 20 Uhr, da
Degustationspreis von 10 F
Person erhoben. Wir haben b
Abstecher nach Stäfa ein p
weine miteinander verglich
ten eigentlich gerne so etwa
Kellermeister in der Nähe geh
Zürichseewinzer kennt und
heiten ihrer Weine. Auf jede
lobenswert, dass hier in Sac
see-Wein die Winzer und das
tro» gemeinsame Sache mac

Seestrasse 37, 8712 Stäfa
Fon 043 477 10 10
www.sonnestaefa.ch
mo 16–24, do–so 16–24 Uhr, mittags, di & mi geschlossen sowie 6. bis 21. Oktober
HG Fr. 22.50–26.50

h m t v

Trouvaillen für Weinnasen: F