

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





Makoto, Adliswil

## Adliswil

### Makoto

#### Lage?

Eine die Regel bestätigende Ausnahme gibt es immer. Das «Makoto» ist eine solche.

Die ewige Leier von Experten, es gehe bei Geschäften und Restaurants einzig um die Lage und nochmals um die Lage, wird hier ad absurdum geführt. Das Restaurant von Tobias und Leslie Stalder in Adliswil liegt weder an guter noch schlechter Lage – sondern an überhaupt keiner Lage. Richtig im Offside. Doch der Soodring 34 ist eine fantastische Adresse für Liebhaber von Sushi und Sashimi, generell der japanischen Küche. Die Stammkundschaft des kleinen Lokals ist riesig, eine Reservation unerlässlich. Sollten Sie aus unerfindlichen Gründen das erste Mal den Weg hierher gefunden haben, eine kleine Empfehlung: Um ein bisschen einen Eindruck von der hohen Kunst der Sushi-Kreation zu bekommen, sollten Sie ein «Makoto»-Plättli bestellen (zwei, wenn Sie zu zweit sind). Plättli ist eine masslose Untertreibung der «Makoto»-Betreiber. Sie werden eine wunderbare Auswahl von Maki (Algenrollen), Nigiri (Reis mit Belag), Inside-

out Rolls und Sashimi von Tuna, Lachs und Kingfish erhalten. Manchmal auch Oktopus, Crevetten und Jakobsmuschel. Wir gehen davon aus, dass das «Plättli» nicht bei jedem Besuch 100-prozentig identisch ist, muss es ja auch nicht sein. Die Mischung auf der Platte ist jedenfalls bunt und wild, gleichzeitig sehr geordnet platziert (und abgezählt). Pro Person kostet das Plättli-Vergnügen 55, für zwei Personen also 110 Franken.

Wer es etwas weiter treiben will, probiert vielleicht die Beef Tataki Roll (nur als Ganzes erhältlich) mit Rindfleisch, Avocado und Teriyakisauce oder bestellt à la carte, beispielsweise Ceviche von Fisch und Meeresfrüchten mit Chili, roten Zwiebeln, Koriander und Limettensaft (Fr. 23.–) oder das Beef «Makoto» mit fein aufgeschnittenem Rindsfilet (Fr. 23.50) – zwei unserer Longtime Favorites. Mittags werden übrigens sechs verschiedene, schöne Menüs zusammengestellt. **wm**

**Soodring 34, 8134 Adliswil**  
Fon 043 377 92 88  
[www.makoto.ch](http://www.makoto.ch)  
mo–fr 11.30–14 & 18–22.30,  
sa 18–23 Uhr, sa-mittag & so  
geschlossen sowie Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 55–69, Sushi 5–25, Menü ab Fr. 82

**m t v**

**Japans hohe Schule der Kochkunst:**  
**Rang 2**

## Bülach

### Meiers Come Inn

#### Success Story

«Heute sind nicht viele Gäste da», sagt uns Frau Meier bei der Begrüssung. Wenn in diesem grossen Lokal zwei Tische frei sind, ist das für die Familie Meier ein ruhiger Abend. Normal sind Wartelisten und geduldige Erklärungen gegenüber Gästen, die versuchen, ohne Reservation einen Tisch zu erlangen. «Meiers Come Inn» ist nicht nur eines der besten Restaurants im Zürcher Unterland, es ist auch eines der besten, wenn nicht das allerbeste Thai-Restaurant im Kanton Zürich.

Wer vom ersten Mal hierher zum Essen kommt, der wird auf zahlreichen Tischen die grossen Platten mit den Vorspeisenvariationen sehen und der Versuchung nicht widerstehen können, sie ebenfalls zu bestellen. Alle Häppchen sind von vollkommener Frische, scharf und mild gemischt: eine Augen- und Gaumenfreude. Es gilt aber im Auge zu behalten, dass in diesem Restaurant (man ist ja schliesslich auf dem Lande) sehr reichliche Portionen serviert werden und es sich lohnt, Platz für die weiteren Gänge offen zu halten. Aus dieser Erfahrung heraus bestellten wir bei unserem zweiten Besuch als Vorspeisen feingeschnittenes Rib-Eye mit einem Salat aus Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Thaisellerie und einer feinen Sauce aus Chili und Limettensaft (Fr. 25.–). Eine Hausspezialität ist der Salat aus grüner Papaya, Nüssen, Knoblauch, Chili, Limetten und Cherry-Tomaten. Dazu gibt es marinierte Pouletstücke (Fr. 25.–). Beide Vorspeisen überzeugten durch appetitanregende Frische und eine grosse Aromenvielfalt. Unter den Hauptgängen findet sich eine grosse Auswahl an Currys, mit grüner, roter, gelber und mit Panaeng-Curry-Paste. Wir bestellten dieses Mal in Massaman-Curry geschmorte Rindfleischwürfel, die ausgezeichnet schmeckten. Dasselbe galt für das Sweet-&-Sour-Gericht Pried Warn mit Poulet. Die Pouletstücke im Knuspermantel wurden auf dem Gemüse serviert. Sie werden deshalb erst mit der süss-sauren Sauce konfrontiert, wenn man sie stückweise damit beträufelt. Dadurch bleibt die Knusprigkeit der Kruste erhalten und es wird vermieden, dass die so verbreitete klebrige Pampe entsteht. Wie in allen Thai-Restaurants auf dem europäischen Kontinent ist Schärfe auch hier ein schwieriges Thema. Auch Gäste,

die behaupten, gerne scharf zu essen, fühlen sich schnell einmal überfordert, wenn es wirklich thailändisch zugeht. Die Restaurateure wissen sich häufig nur dadurch zu helfen, dass sie die Schärfegrade tief halten. Das gilt auch hier, sogar bei vielen Gerichten, die mit drei Chilischoten als thailändisch-scharf bezeichnet werden. Dabei ist doch längst bekannt, dass die Chilischärfe wirklich gesund ist. Es besteht das dringende Bedürfnis, dass das Bundesamt für Gesundheit möglichst bald einen Richtwert für den wöchentlichen Konsum von Capsaicin empfiehlt. Wer Schärfe nicht nur erträgt, sondern geniesst, der hält sich in «Meiers Come Inn» am besten an die schärfste Version der Tom-Yam-Suppe (mit Poulet oder Crevetten), die man auch als Hauptspeise bestellen kann. Das Restaurant verfügt über eine sorgfältig zusammengestellte und intelligent kommentierte Auswahl an Weinen. Wer einen ernsthaften Versuch machen will, die hocharomatischen Gerichte mit einem guten Wein zu begleiten, sollte sich von Herrn Meier beraten lassen. **pw**

**Kaffeestrasse 6c, 8180 Bülach**  
Fon 044 860 23 83  
[www.come-inn.ch](http://www.come-inn.ch)  
di-sa 11–14.30 & 17.30–24 Uhr (Küche  
bis 21.30 Uhr), mo & so geschlossen  
sowie 24. Juli bis 13. August  
HG Fr. 28–45

**h m (Buffet) t v**

**Thai-Küche – exotisch, scharf,  
raffiniert: Rang 1**

## Eglisau

### Hirschen

#### Einen Gang zurückgeschaltet

Mit dem Weggang von Küchenchef Tobias Buholzer ist im «Hirschen» das gastronomische Konzept überarbeitet worden. Nun wird im gepflegten Haus direkt am Rhein sowohl im Bistro auf Rheinebene wie auch im luxuriöseren Restaurant im 1. Stock (das übrigens seinen Namen «La Passion» verloren hat) die gleiche Karte aufgelegt.

Serviert wird eine sehr gepflegte Bistrotküche, die uns sowohl bei Vorspeisen wie auch bei den Hauptgerichten zu überzeugen vermochte. Der warme Ziegenkäse auf Randen-Granatapfel-Salat (Fr. 16.–) war ein sehr gelungener vegetarischer Auftakt. Der Cocktail von Jakobsmuscheln und Gambas mit Gurke, Tomate, Stangensellerie, Ingwer an leichter Mango-Cocktailsauce war um Längen besser, als was man sonst an Cre-