

2019  
2020

# ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land  
Die interessantesten neuen Fleischtempel in Zürich  
Wo Japans Kochkunst auf hohem Niveau zelebriert wird  
Was die Zürcher Sterne-Köche auf die Teller zaubern  
Innovative Trendsetter und traditionsreiche Institutionen  
Die besten Italiener, ob edel oder unkompliziert  
Geniessen direkt am Wasser oder mit schöner Aussicht  
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

250  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET





Sihlhalde, Gattikon-Thalwil

## Gattikon-Thalwil

### Sihlhalde

#### Holy Smoly

Gregor Smolinsky und seine «Sihlhalde» in Gattikon sind ein sicherer Wert. Der Mann muss nichts beweisen. Er hat unter anderem in der wohl wichtigsten gastronomischen Institution der Schweiz, im «Hotel de Ville» in Crissier, gelernt. Vor zehn Jahren hat er den väterlichen Betrieb übernommen und steht seither souverän am Herd, wo er den institutionellen Charakter dieses Restaurants zementiert. Es handelt sich um ein gepflegtes Riegelhaus mit hübschen Gaststuben und lauschiger Gartenwirtschaft. Die Mehrheit der Gäste sind Stammgäste und schätzen die traditionelle französische, feine, bewusst unaufgeregte Küche. Das verwundert nicht. Den gross gewachsenen – und wie die weibliche Begleitung bestätigt –, gut aussehenden Hausherrn scheint nicht viel aus der Ruhe zu bringen. Das mag daran liegen, dass er neben seiner gastronomischen Ausbildung auch die Grenadier-Rekrutenschule in Isone absolviert hat: ein cooler Hund. Seine gebackenen wilden Eglifilets (Fr. 28.–) lassen uns allerdings gar nicht kalt. Sie

sind ein absoluter «Sihlhalde»-Klassiker und für uns, sofern im Angebot, gesetzt. Und weil der Rahmen passt und wir etwas zu feiern haben, bestellen wir dazu eine Flasche 2002 Dom Ruinart Rosé. Dieser Spitzenchampagner ist hier zwar immer noch teuer. Aber definitiv weniger ruiniös als anderswo (Fr. 296.–). Überhaupt finden sich auf der übersichtlichen Weinkarte die meisten gewichtigen Gewächse mit passenden Jahrgängen zu vernünftigen Preisen. Wir fahren, der Jahreszeit geboten, weiter mit frischem badischem Spargel und Morcheln (Fr. 28.–) sowie gebratener Entenleber an süsssaurem Zwetschgenconfit (Fr. 28.–). Beide Entrées meisterlich zubereitet; ebenso präsentiert auf dem Teller. So auch der Steinbutt auf Peperonata im einen Hauptgang und das Emmentaler Kalbskotelett im «Brösmeli»-Mantel (beide Fr. 60.–) im anderen. Der Steinbutt ist, wie er sein soll, kräftig angebraten, saftig, gelungen im Biss. Die Peperonata besticht durch ihr schönes rot-gelbes Farbenspiel und rundet das Gericht gekonnt ab. Das Kalbskotelett dürfte für diese Preisklasse etwas voluminöser und – möglicherweise diesem Umstand geschuldet – etwas saftiger sein. Die Kruste zeugt, was den Salzgehalt angeht, ein klein wenig zu sehr von der Liebe des

Kochs für seine bessere Hälfte. Ein Detail, über das wir, angesichts des insgesamt vorzüglichen Mahls und dem Hausfrieden zuliebe, grosszügig hinwegsehen. Zudem schmecken die Frühkartoffelchen sowie das Gemüse zum Kotelett vorzüglich. Abgerundet wird das Ganze vom Tagesdessert, einem Rhabarberkuchen mit Sauerrahmglace und frischen Beeren (Fr. 16.–). Aufgetragen, passend zum Stil des Hauses, vom abgeklärten, sehr umsichtigen und kompetenten Chefkellner Nicki. Die «Sihlhalde» ist, obwohl etwas versteckt, eine erreichbare Idylle, dabei zu Recht seit Jahren kein Geheimtipp. Beste Produkte. Ohne Firlefanz zubereitet. *yjw*

Sihlhaldenstrasse 70  
8136 Gattikon-Thalwil  
Fon 044 720 09 27  
www.smoly.ch  
di-sa 11.30–15 & 18–24 Uhr  
(Küche 12–13.30 & 18.30–21 Uhr),  
mo (ausser im Dezember) & so  
geschlossen sowie 13. Juli bis 5. August  
und 22. Dezember bis 6. Januar  
HG Fr. 46–64, Menü Fr. 98

h m r t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 6

## Horgen

### L'O

#### Abstecher an den See

Bei Sonnenuntergang, wenn der Himmel über Zürich bereits rot leuchtet und der Thalwiler Kirchturm in der schenschnittartigen Ufersilhouette weit grösser als tagsüber wirkt, geniesst man diesen besonderen Augenblick des Eindunkelns. Gerne würde man jetzt kurz die Zeit anhalten, aber die bezaubernde Stimmung am See verfliegt ja nicht mit diesem Moment, sie bleibt ganz real an diesem prächtigen Ort. Wir trinken roten reifen Bordeaux, Château du Tertre 2007 (Fr. 90.–), auf der Terrasse des «L'O» am Seeufer in Horgen und lassen den frühsommerlichen Abend Revue passieren. Jetzt, da die Sonnenschirme nicht mehr gebraucht werden und die frühen Gäste wahrscheinlich längst zu Hause beim Champions-League-Final sitzen. Das «L'O» mit Restaurant und Biergarten ändert immer wieder mal das kulinarische Konzept, was aber seiner Beliebtheit ganz offensichtlich in keinsten Weise abträglich ist. Auf der Website hatten wir vorab gesehen, dass beim Sonntagsbrunch für 58 Franken pro Person Champagner «à gogo» eingeschenkt wird, dass die Speisekarte in Dialekt gehalten ist (En ganzä gröstete Bluämächohl mit

Limettä-Chili-Vinigrett, Forälläfilets, Wisswiirisotto, Trüffelpommfrit). Vor Ort wirkt sie, nun in Deutsch, lesbarer, verständlicher. Vorschiipiä sind nun wieder Vorspeisen, überhaupt scheint uns die Karte live vielfältiger zu sein. Das Riesä-Wienerschnitzel ist nun ein Wienerschnitzel mit Preiselbeeren (Fr. 38.–), aber tatsächlich riesig und ragt über den Tellerrand hinaus. Es gehört zu den gängigen «L'O»-Gerichten wie das Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art (mit oder ohne Nierli), das Wädenswiler Mistkratzerli oder das Entrecôte vom Dorfmetzger Grond. Gebratenen Fisch gibts, die ganze Forelle (Fr. 29.50) oder die ganze Seezunge (Fr. 58.–). Die Eglifilets, die wir bekommen, schmecken vorzüglich, sind in Olivenöl gebraten, wobei knusprig frittiert ebenso gerne verlangt wird. Beim Robespierre «à la «Baracca» St. Moritz» kämpft man sich durch einen Berg Rucola zum Fleisch durch, das ist ein Genuss, Die einzelnen Stücke sind aussen kross, fein gewürzt und innen rosa – «Carpaccio asado» heisst das Gericht im Original bei Andrea und Max Schneider im Engadin. Zum gelungenen Abend trugen auch drei Vorspeisen bei: ein Pulposalat mit Fenchel, Tomaten und Stangensellerie, eine Gazpacho sowie sautierte Calamaretti mit Knoblauch, Peperoncini und getoastetem Baguette. Ausserdem zwei Desserts: der cremige Eiskaffee mit reichlich Schlagrahm und der heisse, innen flüssige Schokoladekuchen in der grossen Kaffeetasse. Die Geissen-Glace werden wir bei nächster Gelegenheit, beim nächsten Abstecher an den See bestellen. *wm*

Bahnhofstrasse 29, 8810 Horgen  
Fon 044 725 25 25  
www.lo-horgen.ch  
mo-fr 11.30–15 & 18–24 Uhr (Küche 11.30–15 & 18–22 Uhr), bei schönem Wetter im Sommer nachmittags geöffnet mit Grillkarte, sa 11.30–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr), so 10–24 Uhr (Brunch 10–15, Küche 15–22 Uhr)  
HG Fr. 24–58

h m s t v

Biergarten: mo-sa 11.30–24 Uhr (nur bei schönem Wetter)

Tische direkt am Wasser: Rang 3

## Makoto

#### Gedankenspiele

Natürlich passen Japan und das Tennis bestens zusammen. Naomi Osaka gewann im Januar in Melbourne das zweite Grand-Slam-Turnier in Folge und wurde zwei Tage später die neue Nummer 1 im WTA-Ranking, als erste Japanerin in der Geschichte des Tennis. Ein Jahr zuvor war sie noch die Nummer 72 der Welt.



Das aus Adliswil bekannte japanische Restaurant «Makoto» hat sich als neue Adresse ein Tenniszentrum unterhalb der Autobahn in Horgen ausgesucht und liegt damit sportlich und parkplatztechnisch absolut richtig. Über die aussergewöhnliche Örtlichkeit wollen wir deshalb keine weiteren Worte verlieren, gehen vorbei an Head-Tenniskleidern, werfen einen kurzen Blick auf die sich abmühenden Spieler beim schweisstreibenden Spiel und gehen linkerhand ins «Makoto». Hinter der gut einsehbaren Theke stehen drei reichlich tätowierte Herren in schwarzer Arbeitskleidung, die Köche. Unter ihnen Tobias Stalder, der Hausherr, der sich auch an diesem Abend einmal mehr über ein volles Haus freuen darf – in seinem Restaurant ist eine Reservation unerlässlich.

Wir werden an unseren leicht erhöhten Tisch geführt, hinter uns ein dekoratives, wandfüllendes, historisches Tennis-Foto. Ein offenes Kirin-Bier wird gebracht (Fr. 4.20), gleichzeitig bekommen wir bei der Bestellung vom Nachbartisch mit, dass der Kingfish leider aus sei. Wir bewundern in der Karte die Auswahl an Sake-Flaschen, die einzeln ausführlichst beschrieben sind (Fr. 70.– bis 95.–). Teeliebhaber kommen ebenfalls nicht zu kurz, und wer gerne eine kleine alkoholfreie Exklusivität hätte, entscheidet sich für «Makoto»-T, The green one oder The white one, Eistee aus grünem Tee mit Zitronengras, Ingwer und Limettensaft oder Eistee aus weissem Tee mit Passionsfrucht und Ingwer (je Fr. 5.–).

Zum Essen. Etliche Überraschungen bietet das «Makoto»-Menü (Fr. 82.50) mit Amuse-Bouche, Vorspeise, Miso-Suppe und Sushi und Sashimi gemischt. Wir empfehlen gerne das «Plättli», besonders wenn man zu zweit oder zu dritt isst (je Fr. 55.–). Was Tobias Stalder damit meint, ist eine der grössten Untertreibungen unter Japans aufgehender Sonne. Auf schwarzem Schiefer sind zu einem hübschen, bunten Bild vereint: Nigiri (Tuna und Lachs auf Reis), Gunkan Maki (mit Algen umhüllte Nigiri), Hoson Maki (kleine Algenrollen) und Ura Maki (Inside-out Rolls), die es auch lauwarm und frittiert gibt, dazu kommt noch eine Muschelschale mit Sashimi vom Tuna über Lachs, Oktopus bis zur Jakobsmuschel sowie guter, eingelegerter Ingwer. Ein Festmahl. Ob man sich darauf mit Vorspeisen einstimmen soll, muss jeder Gast selber wissen. Wir haben es getan. Mit göttlicher Ceviche, Oktopus und Jakobsmuschel gemischt an Limetten-

saft, Chili, roten Zwiebeln und Koriander (Fr. 23.–). Sowie einzigartigem Beef «Makoto», fein mariniertem, tranchiertem Rindsfilet, das scharf angebraten wurde, innen aber schön roh geblieben ist (Fr. 23.50).

Mittags bietet das «Makoto» verschiedene Menüs an. Auch ein grossartiges Spezial für zwei Personen mit Miso-Suppe, 4 Nigiri, 4 Hoson Maki, 8 Sashimi und 16 Inside-out (Fr. 81.–). Wobei wir gerne gestehen, dass uns die abendliche Atmosphäre des Restaurants besser passt, «aufrichtig» und «kehrlich» (das ist die Wortbedeutung von Makoto). Andererseits wünschten wir uns, Tennis hin oder her, dass das «Makoto» in Zürich eine neue, attraktive Heimat fände. Falls wir es richtig gehört und verstanden haben, soll es zumindest Gedankenspiele in diese Richtung geben. *wm*

Waldeggstrasse 7, 8810 Horgen  
Fon 043 377 92 88  
www.makoto.ch  
di-sa 9-23 Uhr (Küche  
11.30-21.30 Uhr), so 9-21.30 Uhr  
(Küche 16.30-21 Uhr), mo geschlossen  
HG Fr. 24.50-55, Menü ab Fr. 82.50

**h m s t v**

**Japans hohe Schule der Kochkunst:  
Rang 6**

## Kilchberg

### Chez Fritz

#### Kurze Ferienreise

Wenn wir an einem sonnigen Tag auf der Terrasse des «Chez Fritz» direkt am Zürichsee sitzen, stellt sich automatisch ein bisschen Ferienfeeling ein. Das wird heute nur einmal unterbrochen, als ein deutscher Gast zwei Tische weiter die ganze Terrasse an einem geschäftlichen Telefonat teilhaben lässt – wir wundern uns einmal mehr, dass es immer noch Leute gibt, die meinen, sie müssten besonders laut reden, damit der Gesprächspartner am Handy sie hört. Aber abgesehen von dieser Unterbrechung geniessen wir den Blick auf den See, wo am Ufer ein Schwanenpaar mit einem halben Dutzend kleinen, grauen Schwänchen vorbeizieht, weiter draussen ein Wasserskifahrer etwa alle 500 Meter im Wasser verschwindet und vom kleinen Steg gleich nebenan zwei Taucher ins Wasser steigen. Und hinter dem See leuchten die schneebedeckten Alpengipfel in der Sonne.

Es gibt immer noch die schon legendäre, von Wirt Thomas Krebs schwungvoll handgeschriebene und mit Zeichnun-



Chez Fritz, Kilchberg

gen versehene Speisekarte, bei der das Entziffern der Gerichte manchen Gästen Mühe macht. Kleiner Tipp: auf der angehefteten Karte auf Englisch nachsehen, wenn etwas unlesbar ist!

So etwas wie die Hausspezialität ist Tournedos de bœuf «Café de Paris» mit Pommes allumettes (180 g Fr. 56.–, 250 g Fr. 69.–), aber hier am Wasser gibt es natürlich auch Fisch, der jedoch nicht aus dem Zürichsee kommt, wie norwegisches Kabeljau-Rückenfilet meunière aux amandes mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln (Fr. 44.80) oder kanadischer Hummerschwanz im Ofen gegart mit grünem Papaya-Salat mit Mango, Kefen, Erdnüssen und Datteritomaten (Fr. 59.80). Wir bekommen heute als Vorspeise ein wunderschön angerichtetes Tuna Tataki auf Sushi-Reis mit gepickeltem Gemüse, Wasabicreme und Avocado (Fr. 22.80). Das Rindstatar (Fr. 36.–; Vorspeisenportion Fr. 19.80) danach ist mit einem kleinen Salatbouquet, ein paar Kapernäpfeln und Zwiebelringen eher schlicht angerichtet, mit seiner pikanten Würze schmeckt es aber prima. Ein Eiskaffee mit Kirsch (Fr. 11.–) setzt dann den Schlusspunkt unter die kleine Ferienreise an den See.

Das «Chez Fritz» kann man übrigens auch bei widrigem Wetter unbesorgt

besuchen. In den beiden eleganten Innenräumen, die ein bisschen wirken wie auf einem grossen Schiff, sitzt man sehr bequem. *hpe*

Seestrasse 195b, 8802 Kilchberg  
Fon 044 715 25 15  
www.chezfritz.dinning.ch  
mo-fr 11-24, sa 14-24, so 11-23 Uhr  
(Küche 11.45-13.45, so bis 14.45 & 18.30-21.30 Uhr, kleine Nachmittagskarte), sa-mittag geschlossen & so von Oktober bis März sowie ganz zwei Wochen im Februar  
HG Fr. 32.80-69

**h m s t v**

**Tische direkt am Wasser: Rang 2**

## Oberer Mönchhof

#### Schmuckstück

Was für eine schöne Gartenterrasse: grosse Kastanienbäume spenden Schatten, die Aussicht über einen Grossteil des Zürichsees und bis in die Alpen ist wunderschön. Dass das Wetter heute nicht mitspielt, stört uns aber überhaupt nicht. Denn die Gaststube im «Oberen Mönchhof» ist bezaubernd, gleichzeitig heimelig und elegant. Wir bekommen den Tisch am Kachelofen, sitzen übers Eck auf dem Ofenbänkli und schauen uns die Speisekarte an. Es gibt Vorspeisen wie Rindstatar mit Wachtel-Ei, Trüffelcreme, Portweinschalotten und Toast