

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





Schweizer Pöschli, Rifferswil

Freundlichkeit um das Wohl der Gäste kümmert. Die zwei Stuben sind nicht gross, mit den niedrigen Holzdecken, den gefärbten Wänden und dem grünen Kachelofen aber sehr behaglich. Das Licht ist gedämpft, die Tische sind weiss eingedeckt, in der Dekoration überwiegt die Farbe Blau, was sich in den Teelichtgläsern, Blumengestecken und Serviettenringen wiederholt. Weisse Gardinen mit Rüschen zieren die Fenster, die Stimmung ist entspannt, die Gespräche leise. Von unserem Platz sehen wir hinter das Buffet, wo farbenfrohes Geschirr steht. In der dahinterliegenden Küche herrscht emsige Geschäftigkeit. Wahrscheinlich haben wir nicht den idealen Zeitpunkt erwischt, denn am nächsten Tag beginnen die jährlichen Betriebsferien.

Die saisonale Empfehlung kommt mit Rentier und Elch aus Schweden, es gibt das Duett, ein Millefeuille vom Rentier-Tatar mit Belper Knolle und Entrecôte im Cornflakesmantel auf Pastinakenpüree (Fr. 52.-). «Surf & Turf» bedeutet Elchfilet mit Crevettenfüllung im Speckmantel auf Rahmwirz (Fr. 60.-), doch heute ist nur noch «Turf», «Surf» ist bereits aus. Wir bestellen ein Glas Prosecco (Fr. 10.-), bekommen dazu kleine Brötchen mit Oliven und Kräutern,

Butter und einen würzigen Aufstrich mit Zitronen und Wasabi in kleinen Porzellangefässen. Auf der Karte wird zwischen «Innovation» (Rentier und Elch) und «Tradition» unterschieden, mit Klassikern wie Filetwürfel Rossini mit französischer Entenleber und marinierten Trüffeln (Fr. 62.-), Chateaubriand für zwei Personen in zwei Gängen serviert (Fr. 65.-) und dem Filetsteak in Rosmarinkruste mit Champagnerisotto (Fr. 62.-). Die meisten Hauptgerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich. Bei den Vorspeisen locken eine Häppli-Etagère surprise, bestehend aus drei Amuse-Bouches, hausgemachte Wolfsbarsch-Ravioli an Korianderbutter, die man stückweise bestellen kann, oder Gemüsecremesuppe mit Curry und Riesencrevetten.

Aus der Weinkarte, die über einige sehr schöne Flaschen aus der Schweiz und eine erfreuliche Auswahl an offen ausgeschenkten Weinen verfügt, wählen wir den Lagrein 2013 von Elena Walch aus Südtirol (Fr. 59.-), der umgehend gebracht, aber nicht zum Probieren gegeben wird. Am Wein gibt es nichts auszusetzen, und der Gruss aus der Küche ist wunderbar, die hausgemachte Entenleberterrine auf einem Kompott von Glühweinäpfeln mit einem süsssau-

ren Knödel. Der Nüsslissalat, einmal pur und einmal mit Mostbröckli, beide mit einer fruchtigen Vinaigrette im separaten Kännchen serviert, lässt etwas auf sich warten. Die Frische und Qualität der Vorspeisen ist perfekt, die zarten Salatblätter sind mit gerösteten Kernen angereichert, was einen angenehmen nussigen Geschmack ergibt (Fr. 16.-). Auch das kleine Cordon bleu mit hausgemachter Preiselbeersauce und saisonalem, knackigem Gemüse ist zart und der Käse würzig (Fr. 36.-). Dazu gibt es Pommes frites in einer stilisierten Tüte aus Zeitungspapier. Zum Espresso geniessen wir einen exzellenten Qutenbrand von Käfers Schloss. jr

Kyburgstrasse 17  
8307 Ottikon bei Kempththal  
Fon 052 345 12 58  
www.traubeottikon.ch  
di-fr 11.30-14.30 & 18-23, sa 18-24 Uhr  
(Küche 12-14 & 18-22 Uhr),  
mo, sa-mittag & so geschlossen sowie  
1. bis 22. August, 9. bis 12. Oktober,  
1. bis 4. Januar, 5. bis 13. Februar  
und 16. April bis 1. Mai  
HG Fr. 36-65

h m t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 10

## Regensdorf

### Feinwerk & Meisterwerk (im Hotel Thessoni classic)

#### Pures Essen

Rolf Grob ist einer der bekanntesten Köche im Kanton Zürich. Jahrelang hat er das «Rössli» in Lindau zu einer der ersten Geniesseradressen im Dunstkreis der Stadt gekocht, nun konzentriert er sich auf die Gourmetabteilung im «Thessoni». Um die beiden Abteilungen, wenn wir genau sein wollen, denn ausser dem «Feinwerk» gibt es hier auch das nur freitags und samstags geöffnete «Meisterwerk». Dann gibte es auch noch das eher dem Alltag dienende «Tonwerk» sowie die «Speisekammer». Kompliziert? Auf den zweiten Blick nicht, denn die verschiedenen Restaurantbereiche sind auf kluge Art miteinander verbunden, bieten zudem viel Abwechslung. Und der Küchenchef betreut seine Gäste persönlich, weicht deutlich von dem ab, was in Hotelrestaurants üblich ist. Allein dafür lohnt sich die Fahrt hinaus nach Regensdorf.

Wie ambitioniert die Küche im «Feinwerk» ist, zeigte sich schon bei der Lektüre der Speisekarte. Man sucht sich die Anzahl der Gänge aus und auch

deren Bestandteile, darf sich allerdings ebenso gut überraschen lassen. Drei Gänge kosten 98 Franken, das ist durchaus selbstbewusst, denn Gourmetküche in Regensdorf ist ja kein Selbstläufer. Fürs ganz grosse Grob'sche Überraschungsmenü in sechs Gängen werden 159 Franken aufgerufen – diverse Kleinigkeiten drumherum gehören selbstverständlich dazu.

Was wir probierten, zeigte die Kochkunst von Rolf Grob, allerdings wagen wir die Andeutung, dass da und dort noch Verbesserungen möglich scheinen. Die Vorspeise zum Beispiel schien uns mit recht trocken wirkendem Kaninchenrücken samt Spargelfüllung, einer angeblich eingestopften Entenstopfleber sowie Entenleberterrine ein bisschen uninspiriert. Besser gefiel uns der Auftakt mit Brot, Olivenöl, Entenschmalz sowie einer kleinen Perlhuhnvariation, fein war auch der geräucherte Bodenseeazander, zu dem der nette Kellner eine Belper Knolle brachte; ein paar Späne dieser Käsekreation reicherten das Fischgericht auf eine interessante Weise an. Grob bietet auch gebratenen Hummer mit Artischockenrisotto an, Tösstaler Weidelammrücken oder, wie in unserem Falle, ein Rindsfilet, am Knochen gereift und von Rotwein-Lavendeljus begleitet. Ein bisschen allzu süss wirkte danach der Sauerkirschstrudel mit Ananas-Safran-Minestrone.

Die ganze Zusammenstellung schien übrigens nicht zufällig zu erfolgen. Man erzählt hier gern von Visionen und «Pure Food», die meisten Gerichte sind glutenfrei, und als Apéro wird, ausser einem feinen Champagner von Gosset, auch ein grüner Smoothie angeboten. Die Speisenbegleitung mit drei Weinen kostete bei unserem Besuch 60 Franken, die mit vieren 80. Das scheint nicht billig. Gratis sind dagegen die Informationen über Reisen, die Rolf Grob im Süden Europas mit seiner Kompetenz anreichert. Einkauf auf französischen Märkten, Kochen mit dem Meister, gemeinsames Essen in stilvollen Locations – neugierige Gourmets können sich freuen. wf

Eichwatt 19, 8105 Regensdorf  
Fon 044 870 88 88  
www.thessoniclassic.com  
di-sa 11-14 & 18-24 Uhr  
(Küche 18-21.30 Uhr),  
mo & so geschlossen sowie  
31. Juli bis 8. August  
HG Fr. 28-65

h m t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 11