

2014
2015

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Spannende Speisen aus Japan, Thailand, China, Korea, Vietnam
Wie man sich schnell und trotzdem gut verpflegen kann
Die aufregendsten und spektakulärsten Trendsetter
Was die besten Italiener und Spanier zu bieten haben

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

210
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Dal Buongustaio, Kilchberg

Hauptgang bekommen wir ein gegrilltes Thunfischsteak (Yellow Tuna) mit Teriyaki-Sauce, Fried Rce und gebratenen Tomätchen an der Rispe (Fr. 47.80). Die Sauce kommt sinnvollerweise in einem Glas auf den Teller, so dass wir Stückchen vom Fisch darein tunken können. Ein nicht wahnsinnig inspirierter Teller, aber ordentlich zubereitet.

Um diesen Frühsommertag richtig sommerlich zu machen, beschliessen wir das Essen mit einem feinen Eiskaffee (Fr. 9.-), lehnen uns zurück und lassen den Blick schweifen über den See und

die Landschaft. Was für ein schöner Ort! Am liebsten würden wir noch lange sitzenbleiben in dieser entspannten Atmosphäre. hpe

Seestrasse 195b, 8802 Kilchberg
Fon 044 715 25 15
www.chezfritz.dinning.ch
mo-so 11-24 Uhr
(Küche 11.45-14 & 18.30-22 Uhr,
kleine Nachmittagskarte),
sa-mittag & so von Oktober bis April
geschlossen und ganz
zwei Wochen im Februar
HG Fr. 25.50-74

h m s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 1

Dal Buongustaio

Zwei neue Stammgäste

Giovanni Annoscia ist in Apulien aufgewachsen, auf einem Bauernhof bei seinen Grosseltern. Inmitten von Reben, Oliven, Zitrusfrüchten, Feigen, Kühen, Hühnern und Ziegen. Frische Tintenfische, Muscheln und Krebse hat er schon als Knirps aus dem nahen Meer gefischt. Kapern, Pilze und Kräuter gab es draussen auf den Feldern. Ein Paradies. Besonders für eine gute Köchin, wie es seine Grossmutter Giovanna war. Von ihr hat Giovanni Annoscia seine Leidenschaft fürs Kochen geerbt, von seinem Grossvater Lucio lernte er, auf die Herkunft der Produkte zu achten.

Das kommt nun allen zugute. In der familiären Trattoria und Pizzeria «Buongustaio» (Feinschmecker) von Giovanni Annoscia, die früher mal eine Bäckerei war, jetzt aber mit gelb-orangem Interieur richtig südländisch wirkt. Die Bilder an den Wänden zeigen das Leben der Menschen in Annoscias Heimat in wunderbar italienischem Licht.

Wir trinken zur Feier des Tages einen der sehr guten Weine aus der Toskana, den Il Carbonaione von Vittorio Fiore Weingut Poggio Scalette (Fr. 89.-). Die vielseitige Speisekarte (Pizzaiolo Giuseppe bestreitet einige davon) macht eine Wahl nicht ganz einfach. Natürlich sind Pasta fatta in casa gefragt: Tortelloni di vitello, Ravioli salmone, Crespelle di formaggio, Taglierini con porcini, Tagliatelle del «Buongustaio» (mit Morcheln und Rohschinken an Tomatenrahmsauce) oder die Malfatti dello Chef (Quark-Spinat-Gnocchi an Salbeibutter und Parmesan). Weil gerade Artischockenzeit ist, gibt es ein spezielles Blatt zu diesem Thema. Ausgezeichnet gefällt uns der Rohschinken mit eingelegten Artischockenherzen (Fr. 22.80). Auch die Trofie, eine Genoveser Pasta-Spezialität, mit frischen Artischockenherzen schmecken köstlich – bis zur rahmigen Tomatensauce (Fr. 24.80). Bei den im Haus gemachten Nüdeli mit reichlich schwarzem Trüffel meint es die Küche mit der Trüffelrahmsauce fast etwas zu gut. Absolut perfekt ist das Filetto di manzo im Pfännli, schöne Kruste, schön saignant, frische Kräuter, nicht zu knapp Knoblauch (Fr. 45.80), feiner Spinat (Fr. 6.80).

Das «Buongustaio» hat über die letzten Jahre sehr viele Stammgäste gewon-

nen. An diesem sonnigen Dienstag zwei weitere. wm

Alte Landstrasse 140, 8802 Kilchberg
Fon 044 715 45 75
www.dal-buongustaio.ch
di-fr 11.30-14 & 18-23,
sa & so 18-23 Uhr,
mo, sa-mittag & so-mittag geschlossen
HG Fr. 19.80-55, Pizza Fr. 17.50-29

h m s t v

**Verführung auf Italienisch –
unkompliziert: Rang 14**

Oberer Mönchhof

Spezielles und Vertrautes

Das erste Mal war uns kein Glück beschieden, es gab keinen freien Tisch mehr. Wir wünschen dem Brautpaar von Herzen alles Gute. Welch schöne Idee, diesen Tag im «Mönchhof» zu feiern. Schon der üppige Lavendel verzaubert. Dann dieses Fachwerkhäus, seit 1875 eine Wirtschaft, in dem man sich gleich in eine andere Welt versetzt fühlt, derjenigen der Kutschen und langen Kleider. Schöne Biedermeiermöbel unterstreichen den historischen Charakter. Alle Tische sind festlich gedeckt, aparter Blumenschmuck ist gezielt eingesetzt. Es gibt verschiedene Speiseräume, für jeden Anlass findet sich die perfekte Möglichkeit. Bei dem schönen Wetter heute sitzen wir auf der Gartenterrasse unter alten Kastanien. Die klassischen Gartenmöbel stehen auf einem kiesbedeckten Boden, was an sonntägliche Ausflüge mit den Eltern erinnert. Die farbigen Gläser auf den Tischen setzen frohe Akzente – rosa für die Dame, blau für den Herrn. Für wen ist wohl das hellgrüne Glas bestimmt? Der Service ist unaufdringlich und freundlich. Der Wein, ein Glas Pra Bianco 2012 von Guido Brivio, stimmt bestens auf diesen entspannenden Mittag ein (Fr. 8.-/dl). In der Karte, eine gelungene Mischung aus hoher Kochkunst und alltäglichen Gerichten, wird Einfaches mit Besonderem kombiniert, man findet das Spezielle wie Vertrautes. Bei den Vorspeisen finden sich verschiedene Blattsalate (Fr. 17.-/18.-), ein von Hand geschnittenes Tatar mit Wachtelei (Fr. 28.-), ein Kalbszungencarpaccio mit Jakobsmuscheln und Wildspargel (Fr. 26.-). Unter den warmen Vorspeisen lockt die gebratene Entenleber «Rolls-Royce» mit Erdnussbutter-Cake und mariniertem Rhabarber (Fr. 35.-), aber auch die hauchdünnen Kalbfleisch-Ravioli mit Parmesan (Fr. 24.-). Saisongerecht gibt es Morcheln à la crème auf grünem Spargel (Fr. 24.-). Asiatisch angehaucht wird es beim

IHRE MEINUNG IST UNS ETWAS WERT!

Gewinnen Sie tolle Preise mit unserer Leserumfrage auf Seite 284.

bulthaup

EUROPA PARK

GLOBALWINE

mein Buch **orell.
füssli**