

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



Gemüse immer ein bisschen verkocht, so dass man es getrost beiseite lassen kann. Auch hier muss man nur so viel essen, wie man will; der stolze Preis von 55 Franken wird allerdings unabhängig von der Grösse verrechnet. Zürcher Geschmätztes, Kalbsleber, Bratwurst und Rindsfilet, fast immer mit einer perfekten Rösti serviert, bleiben aber die Favoriten und geben nie Anlass zu Klagen.

Viele ausländische Besucher, aber auch viele Zürcher Geschäftsleute drängen in die Brasserie mit ihrer hohen Decke. In Wirklichkeit bietet der elegante Chagall-Saal wesentlich bessere Voraussetzungen für ein diskretes Gespräch und erst noch näheren Kontakt zu den fantastischen Bildern von Bonnard und Chagall.

Ohne die «Kronenhalle» wäre Zürich ein ganzes Stück ärmer. Die Zeiten, da es zum guten Ton gehörte, über die Küche an der Rämistrasse zu lästern, sind längst vorbei. Was hier geboten wird, erfreut bei jedem Besuch Herz und Magen aufs trefflichste. pw

Rämistrasse 4, 8001 Zürich  
Fon 044 262 99 00  
[www.kronenhalle.com](http://www.kronenhalle.com)  
mo-so 12-24 Uhr  
(Küche 12-14 & 18-22 Uhr, nachmittags und spätabends kleine Karte)  
HG Fr. 30-68

h m r s v

Zürcher Institutionen: Rang 5

L

## Le Cèdre

Der Zürcher Ur-Libanese

Libanesische, marokkanische und allgemein orientalische Restaurants werden bei uns immer beliebter. Mehrere neue Lokale schwimmen auf der Trendwelle mit. Maurice Houraibi, Gründer der «Le

Cèdre»-Restaurants, gehört in dieser Hinsicht zu den Pionieren der Zürcher Gastroszene. Bereits vor über 20 Jahren eröffnete er sein Lokal an der Badenerstrasse. Damals servierte man noch vorwiegend italienisches Essen, führte die Gäste aber schrittweise an Hummus & Co. heran. Schliesslich hatten in den 1990er Jahren die meisten noch nie von Mezze gehört, geschweige denn welche probiert. Heute ist das «Cèdre» längst eine Institution. Wer die Gaumenfreuden Libanons erleben will, kommt hierher oder besucht, wie wir, die 2009 eröffnete Dependence am Hechtplatz.

Eine Mezze-Auswahl für vier Personen (Fr. 120.-) besteht aus 14 Plättli, die meisten davon vegetarisch. Hummus, Baba Ganoush, Fatayer, Falafel, Taboulé, Muhammara, mit Käse überbackene Tomaten und Kartoffeln, im Teig gebackenes Lammfleisch, frittierte Auberginen an Sesamsauce, eine ganze Artischocke, Fladenbrot und weitere Köstlichkeiten finden auf wundersame Weise Platz auf dem knapp bemessenen Tisch und munden allesamt tadellos. Dazu erfreuen wir uns an zwei Portionen Lamm-, Kafta- und Pouletspiesen vom Grill (eine Portion: Fr. 32.50) und libanesischem Rotwein, einem halben Liter Merlot Château St. Thomas 2008 (Fr. 7.50/dl), sowie einem Tee aus frischer Minze (Fr. 4.50). Während wir uns der Völlerei hingeben, bemerken wir, wie vernünftig die Reservation war. Das orientalisch eingerichtete Lokal ist an einem Sonntagabend um 20 Uhr nämlich komplett ausgebucht.

Irgendwann ist eine Vielzahl der Plättli leer, die Mägen sind voll, der Körper ist genährt und der Geist glücklich. Das Einzige, das wir nach unserem Mahl bemängeln können, ist unsere eigene Gier, die bewirkte, dass wir uns bei der Bestellung



Il Gattopardo

überschätzten und nun die Resten nach Hause tragen. Denn zum Wegwerfen wären diese wirklich zu schade. Ls

Bellevue, Schiffflände 5, 8001 Zürich  
Fon 044 252 83 70  
[www.libanesisch.ch](http://www.libanesisch.ch)  
mo-so 11.30-24 Uhr  
(Küche mo-fr 11.30-14.30 & 18-22.30, sa & so 11.30-15 & 18-22.30 Uhr), im Winter von 15-18 Uhr  
HG Fr. 34.50-46, Mezze 13.50-20.50, Mezze-Menü ab Fr. 61.50

h m s t v

Wohlgerüche des Orients – Arabische Welt: Rang 2

M

## Madrid

Spanische Lebensfreude

Wer dem Niederdorfrummel etwas entkommen will, muss nur ein bisschen den schmaleren Gassen der Altstadt nachgehen und wird bald feststellen, welche überraschend ruhige Ecken es hier gibt. Ausser man gerät vom Neumarkt her in die Froschgaugasse, die wiederum in die Brunngasse mündet: Hier herrscht pure spanische Lebensfreude. Dem Haus

VERSPRECHEN 02/10

**PURE LEAF IST  
AUS ECHTEM  
SCHWARZTEE**



**REAL  
LOVE  
FOR  
TEA**



**NATÜRLICH, EINFACH TEE**