

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





Pyramids

Sofort nach dem Betreten des versteckt liegenden Lokals fühlen wir uns wohl. Selten sind wir in Zürich so freundlich begrüsst worden wie von Angie Kwong. Mit einem Lächeln reicht sie uns die für China so typisch dicke Speisekarte. Mit einem Strahlen quittiert sie wenige Minuten später unsere auf Chinesisch vorgetragene Bestellung und die Bitte, alle Speisen so authentisch wie möglich zu kochen. Als Vorspeise wählen wir die gedämpften Crevettentaschen «Xia Jiao», die gedämpften Fleischtaschen «Shu Mai» und die gebackenen Wun-Tun (je 4 Stück für Fr. 14.-). Frau Kwong hat Wort gehalten: Die Dim Sum schmecken wie in ihrer Heimat. Wir sind begeistert. Auch die Hauptspeisen überzeugen auf ganzer Linie. Die «Gambas nach chinesischer Art an Knoblauchsauce» (Fr. 41.50) sind noch etwas glasig und auf den Punkt gebraten. Zart und wie versprochen schön scharf sind das «Knusperrindfleisch» (Fr. 29.-) und das «Poulet Kong-Po» (Fr. 24.-). Weniger spektakulär, aber doch der kulinarische Höhepunkt des Abends ist das Gemüse. Kaum ein anderes Land verfügt über eine derart grosse Vielfalt, irgendwelche namenlosen grünen Blätter oder Gräser zuzubereiten, wie China. Der Lattich (Fr. 12.-) ist frisch, knackig,

schön mit Knoblauch angereichert und an Authentizität nicht zu überbieten. Ja, die Chinesen haben Recht, wenn sie sagen, dass «dem Volk das Essen der Himmel ist». Das «Peking» in Zürich garantiert himmlisches Essvergnügen. Und der Freund freut sich jetzt umso mehr auf seine Reise ins Reich der Mitte. pst

Verena-Conzett-Strasse 21, 8004 Zürich
Fon 044 242 10 52
www.pekingzh.ch
mo-fr 11.30-14 & 18-24, sa 18-24 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), sa-mittag & so geschlossen sowie Mitte Juli bis Anfang August
HG Fr. 28.50-45

h m v

Farben und Aromen des Fernen Ostens: Rang 2

Pergola

Bei jeder Gelegenheit

Nachdem man ein paar Mal dort war, gehört man beinahe zur Familie. Es ist herzlich und unkompliziert im «Pergola». Die Möglichkeit, daran vorbeizufahren und nicht anzuhalten, ist gross, der Eingang ist eher unscheinbar, das Schild bescheiden, nichts weist auf das erstklassige Speiselokal und auf die exquisiten Genüsse hin, die einen dort erwarten. Aber nach dem ersten Besuch

fährt man nie mehr daran vorbei, man fährt dort hin, mit der Erwartung, trotz manchmal langwieriger Parkplatzsuche einen der begehrten Tische zu bekommen. Man tut gut daran, frühzeitig zu reservieren, und manchmal hat man auch einfach Glück.

Hier werden italienische und spanische Spezialitäten angeboten, mit einem portugiesischen kulinarischen Seitenblick. Die Einrichtung ist südländisch traditionell, eine Mischung aus Quartierbeiz und spanischem Wohnzimmer. Das Licht ist gedämpft, nur über der Anrichte strahlt es neonhell. Trotz später Stunde sind noch viele Tische besetzt. Und wegen der späten Stunde gibt es für uns keinen Coniglio mehr und auch kein Kalbskotelett. Der Aperitif, ein Glas Cava (Fr. 10.-), wird umgehend auf den Tisch gestellt. Wir bestellen den Nüsslisalat mit Ei (Fr. 11.90), danach als Hauptspeise das Entrecôte mit Pommes frites und Gemüse. In der Zwischenzeit schauen wir in die Karte, die wir bestens kennen. Sehr zu empfehlen sind die Gambas al ajillo, Riesencrevetten im Olivenöl gebraten, mit viel Knoblauch und Peperoncino (Fr. 19.90), schon mehrfach probiert, auch als Vorspeise zum Teilen geeignet. Wegen der Portionengrösse und je nach Begleitung auch wegen des Knoblauchs. Wir sind jedes Mal unschlüssig, ob wir den bereits erwähnten, äusserst delikaten Coniglio, im Ofen geschmort und mit cremigem Risotto serviert (Fr. 32.90), bestellen sollen oder unseren Favoriten, das 600 Gramm schwere Kalbskotelett für zwei Personen (je Fr. 44.90), das einfach unübertrefflich zart und würzig ist. Wir haben noch kaum jemals etwas Besseres gegessen. Auch das Mistkratzerli mit Pommes frites (Fr. 31.90) ist köstlich und auf Vorbestellung kann man auch ausgezeichnete Fische und Meeresfrüchte vom Grill geniessen (ab 2 Personen, je Fr. 49.90), eine Parrillada de pescado y marisco. Auch die Paella muss man im Voraus bestellen, vielleicht machen wir das für das nächste Mal. Die Karte ist vielfältig, es gibt Pastagerichte mit diversen Saucen, Kalbsleber, Rindsfiletgulasch, Cordon bleu und Seezunge. Es dürfte unmöglich sein, hier nicht etwas Passendes zu finden. Die Weinkarte ist mit Liebe zusammengestellt, neben einigen Schweizer und italienischen Erzeugnissen findet man vor allem spanische und portugiesische Weine, wie den Conde Valdemar Gran Reserva 2004 (Fr. 64.90). Der Offen-

ausschank fängt mit zwei Dezilitern an, weniger scheint hier kaum jemand zu trinken. Wir bestellen den Hauswein, einen Halben vom Protos 2009, einem Ribera del Douro (Fr. 28.90).

Unser Nüsslisalat ist wunderbar, die Vinaigrette, mit mildem Essig verfeinert, wird aus der Vitrine geschöpft. Und das Entrecôte ist zart und würzig, das Fleisch zergeht beinahe auf der Zunge. Die Pommes frites sind nicht aussergewöhnlich, doch das Gemüse, Karotten und Spinat, ist bissfest und gut gewürzt. Als Dessert empfehlen wir unbedingt die Crema catalana (Fr. 9.-) und die Cassata mit Maraschino (Fr. 9.50). Wir wollen die Küche heute nicht unnötig strapazieren, es ist schon spät. Ein Carajillo, zubereitet am Tisch, tut es auch für heute. Denn wir kommen bestimmt wieder, mit oder ohne Reservation, für den Coniglio oder das Kalbskotelett. jr

Kanzleistrasse 121, 8004 Zürich
Fon 044 241 12 21
www.pergola-ristorante.ch
mo-fr 11-14.30 & 18-23.30,
sa 18-23.30 Uhr (Küche 12-14 & 18-22 Uhr), sa-mittag & so geschlossen
sowie Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 15.90-46.90

h m t v

Auf den Spuren der Iberischen Küche: Rang 5

Pyramids

Ein bisschen wie am Nil

Bis die Unruhen in Ägypten anfangen, gab es viele Gründe, ins Land am Nil zu reisen. Die alte Kultur mit dem ägyptische Museum in Kairo, den Pyramiden von Gizeh, die Gräbertäler in Theben, Abu Simbel ganz im Süden. Oder das Meer – wer taucht, muss einmal im Blue Hole von Dahab geschwebt sein. Doch wegen des Essens ist man nie ins nordöstlichste Land des afrikanischen Kontinents gereist.

Anders als in anderen arabischen Ländern hat die ägyptische Küche kaum etwas zu bieten, wie wir nach vielen Reisen quer durch das grosse Land erfahren haben. Selbst in den besten Restaurants der besten Hotels in der Millionenmetropole Kairo isst man nicht wirklich begeistert gut. Das mag erstaunen, wenn man die grossen Küchen anderer arabischer Länder kennt: die libanesische und die syrische mit ihren grossartigen Mezze, die marokkanische mit ihren feinen Tagines. Am besten speist man in Ägypten am Meer im Sinai oder in Alexandria: Dort gibts frischen Fisch vom Grill.



Real

Ohne allzu grosse Erwartungen, aber mit einer gewissen Vorfreude machen wir uns auf ins neue «Pyramids», das in der Nähe des Bahnhofs Wiedikon Spezialitäten aus dem Land mit grossartiger Vergangenheit anbietet. Vor dem Lokal begrüssen uns zwei Wächterhunde, in den Fenstern stehen Pyramiden und Obeliske, auf den Tischen liegen Tücher mit bunten Ornamentdrucken, wie sie für Stoffe von Hochzeitszelten auch verwendet werden. Vor dem Lokal sitzen zwei Ägypter, die eine Shisha rauchen und Shay bi-nana trinken – eine Mischung aus Grüntee mit frischer Minze. Im Innern protestet sich eine achtköpfige Gruppe zu, die vor Jahren auf einem Trekking im Sinai war, und einige weitere Ägypter sitzen da. Für sie hat sich das Lokal in kurzer Zeit zu einem Treffpunkt entwickelt. Die Stimmung ist fröhlich und entspannt.

Die Karte bietet vor allem drei Sachen: kalte und warme Mezze, Tagen – die ägyptische Art der marokkanischen Tagines – und Grillfleisch. Als Vorspeise bestellen wir vier Mezze (Fr. 27.50) und erhalten von den zuvorkommenden Kellnern gleich fünf Schüsselchen aufgetischt: Eines ist spendiert vom Lokal, wir sollen es probieren und unser Urteil abgeben, denn die Küche ist noch nicht

sicher, ob sie dieses auf die Karte setzen soll. Wir finden: unbedingt! Es besteht aus einer Joghurtsauce mit Tomaten, einem salzigen, krümeligen Frischkäse und ist deswegen leicht pikant. Bei den anderen vier Vorspeisen handelt es sich um wohlbekannte Mezze. Ihnen allen ist etwas gemeinsam: Sie sind einfach und zurückhaltend zubereitet, die Gewürze halten sich im Hintergrund und geben den Hauptzutaten Platz, sich geschmacklich zu entfalten, frischer Koriander wird kaum eingesetzt. Das Hummus ist leicht körnig, womit sich eine leicht sämige Konsistenz ergibt. Die Auberginen beim Baba Ghanoush sind wenig zermascht, Zitronensaft und Knoblauch sind kaum wahrnehmbar. «König David» heisst das Gericht mit den Hackfleischbällchen mit Tomatensauce. Letztere kommt auch beim Moussaka zum Einsatz.

Zur Hauptspeise bekommen wir einen Falafel-Teller (Fr. 21.–), der wiederum mit Hummus und Baba Ghanoush und einem orientalischen Salat angerichtet ist. Die Küche hält sich auch bei den frittierten Kirchererbsenbällchen an die Devise, die Hauptzutat für sich sprechen zu lassen. Sie sind schön knusprig gebacken. Eine wirklich ägyptische Spezialität ist ein Tagen (Fr. 26.–) mit geschmortem Rindfleisch in einer grünlichen Sauce,

die mehrheitlich aus einem spinatähnlichen Gemüse namens Molokhia besteht. Dieses wird feinst gehackt und entwickelt beim Kochen etwas Geleeartiges, das die Flüssigkeit ein wenig bindet. Der Kellner meint, wenn seine Mutter das Gericht koche, beanspruche er den ganzen Topf für sich allein.

Eine kleine Überraschung bildet die kleine Weinkarte: Auf ihr finden sich gerade mal fünf verschiedene Flaschen, die alle vom Weingut Lienhard im zürcherischen Teufen stammen. Wir bestellen eine Flasche Pinot noir 2011 (Fr. 41.–), erhalten aber eine Halbliterflasche des Jahrgangs 2012, die auf der Rechnung schliesslich mit 29 Franken erscheint. Die grossen Flaschen seien leider ausgegangen, wird uns gesagt. Als Ausgleich erhalten wir später einen Shay bi-nana spendiert, der genauso würzig und süss schmeckt, wie er muss. *zet*

Werdstrasse 99, 8004 Zürich
Fon 044 242 76 55
www.pyramids-restaurant.ch
mo–fr 8–14 & 17–22, sa 17–23 Uhr
(Küche 12–14 & 17.30–22 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 19–32, Menü ab Fr. 35

h m t v

**Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 23**

R

Real

Und dann noch diese Kuchen!

Das «Real» im Kreis 4 ist der kleine Bruder des etwas berühmteren «Casa Aurelio» im Kreis 5. Das Interieur ist ähnlich, die Speisekarte ebenso, auch das Weinangebot, alles einfach etwas kleiner. Aber in der Leistung von Küche und Service muss sich das «Real» überhaupt nicht verstecken hinter dem grossen Bruder auf der anderen Seite der Bahngleise. Im Gegenteil. Uns gefällt an der Müllerstrasse sogar fast ein bisschen besser. Wir mögen die ebenso unaufgeregte wie professionelle Art des Services. Und wir haben hier wieder einmal sehr gut gegessen.

Suppen und Salate, in diversen Sorten im Angebot, haben wir übersehen und uns einmal Gambas al ajillo (Fr. 20.–) und einmal Sepia con perejil y ajo (Fr. 18.–) zum Teilen in die Mitte des Tisches stellen lassen, einmal Gambas, einmal Tintenfisch, beides trotz der etwas unterschiedlichen spanischen Bezeichnung fast gleich zubereitet: mit reichlich Knoblauch und etwas

Petersilie scharf angebraten. Köstlich! Auch die verschiedenen Fleischgerichte, vom Kalb, vom Rind, vom Lamm, vom Huhn, liessen wir links liegen und steuerten noch einmal das Meer an. Nicht der Seeteufel (vom Grill, Fr. 40.–, oder «nach Art des Hauses», Fr. 42.–), nicht die ganze Seezunge vom Grill (Fr. 50.–) oder das Seezungenfilet (mit Champagnersauce, Fr. 48.–) und auch nicht eine der Paella-Varianten (Fr. 45.–/50.–) lockte uns, sondern der Loup de mer in der Salzkruste, der ab zwei Personen angeboten wird. Der wird nach Gewicht berechnet und schlug mit 140 Franken zu Buche, doch er war den stolzen Preis wert. Perfekt zubereitet, begleitet von einer wunderbaren Champagnersauce und einem exzellenten Olivenöl zum Beträufeln, wurde er in je zwei Portionen serviert. Ein wahrhaft königlicher Genuss. Dazu gabs auch noch die dünn geschnittenen, knusprig-scharfen, typisch spanischen Bratkartoffeln, die wir so sehr mögen. Wir trinken gerne Roten zum Fisch und liessen uns aus dem schönen Angebot an spanischen Flaschen den 4kilos aus Mallorca entkorken, der uns nicht nur wegen seiner intensiven Aromen, sondern auch wegen der ziemlich schrägen, jedes Jahr wechselnden Künstleretiketten gefällt – auf dem 2011er zieht ein Traktor, dessen Fahrer leblos über dem Steuer hängt, Runden auf einem Acker; zum Foto von Sergio Caballero auf der Flasche gibt es im Internet ein Video mit dem Titel «Murder in a boring circle of land art».

Nach dem Mahl waren wir ziemlich satt. Eigentlich. Doch dann wurden uns drei frisch hausgemachte, relativ flache, grosse Kuchen an den Tisch gebracht und gezeigt. Und einmal mehr konnten wir nicht widerstehen. Aber nicht zum ersten Mal fiel es uns schwer, zwischen den drei Verlockungen – diesmal eine mit Rhabarber, eine mit Orangen, eine mit Schokolade – eine auszuwählen. Und liessen uns daher von jedem je ein kleines Stück auftischen. Und fühlten uns nochmals wie kleine Könige. *hpe*

Müllerstrasse 23, 8004 Zürich
Fon 044 241 44 41
www.restaurant-real.ch
mo–fr 11–24, sa 18–24 Uhr
(Küche 11.30–14 & 18–22 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
sowie vom 27. Juli bis 17. August
und 24. Dezember bis 6. Januar
HG Fr. 30–50

h m t v

**Auf den Spuren der Iberischen Küche:
Rang 2**