

top 20

tre fratelli: Roger Aschwanden

Genuss pur in den Quartieren

- | | | | | | |
|----|--|------------|----|--|------------|
| 1 | Zentraleck
<i>Auch von Spitzenköchen geliebt</i>
Kreis 3; Zentralstrasse 161, 8003 Zürich | 108 | 11 | Bederhof neu
<i>Wir haben eröffnet!</i>
Enge/Wollishofen; Brandschenkestrasse 177, 8002 Zürich | 164 |
| 2 | tre fratelli
<i>Sauguet, wie immer</i>
Aussenquartiere; Nordstrasse 182
8037 Zürich | 180 | 12 | Kreis 6 neu
<i>Wortlos verliebt</i>
Zürichberg; Scheuchzerstrasse 65,
8006 Zürich | 141 |
| 3 | Waldgarten
<i>Die gute Stube des Quartiers</i>
Aussenquartiere;
Winterthurerstrasse 348, 8057 Zürich | 181 | 13 | g27
<i>Alles sehr erfreulich</i>
Kreis 3; Grubenstrasse 27, 8045 Zürich | 102 |
| 4 | Hermanseck
<i>Wohlfühlküche im Wohlfühlambiente</i>
Kreis 4; Birmensdorferstrasse 58,
8004 Zürich | 121 | 14 | Brunegg
<i>Fixstern am Geschnetzelten-Himmel</i>
Enge/Wollishofen; Brunastrasse 61,
8002 Zürich | 165 |
| 5 | Weisses Rössli
<i>Portion Felix</i>
Enge/Wollishofen; Bederstrasse 96,
8002 Zürich | 171 | 15 | Metzg
<i>Guet gmetzget</i>
Seefeld/Kreis 8; Seefeldstrasse 159,
8008 Zürich | 158 |
| 6 | Freieck
<i>Goldrichtig</i>
Seefeld/Kreis 8; Wildbachstrasse 42,
8008 Zürich | 154 | 16 | Rosengarten
<i>Viele Rosen und ein Platanengarten</i>
Zürichberg; Gemeindestrasse 60
8032 Zürich | 143 |
| 7 | Jdaburg
<i>La bastion d'emotion</i>
Kreis 3; Gertrudstrasse 44, 8003 Zürich | 103 | 17 | Giesserei
<i>Trendrunner</i>
Aussenquartiere; Birchstrasse 108,
8050 Zürich | 175 |
| 8 | Leo's Bistro neu
<i>Bitte nichts ändern</i>
Kreis 4; Birmensdorferstrasse 5,
8004 Zürich | 125 | 18 | Rosso
<i>Leger und lecker</i>
Kreis 5/Zürich-West; Geroldstrasse 31
8005 Zürich | 134 |
| 9 | Exer
<i>Durch und durch</i>
Kreis 4; Tellstrasse 10, 8004 Zürich | 118 | 19 | Turbinenhalle neu
<i>Gut gedacht, unrund gemacht</i>
Aussenquartiere; Badenerstrasse 571,
8048 Zürich | 180 |
| 10 | Sento
<i>Sinnlichkeit am Zürichberg</i>
Zürichberg; Zürichbergstrasse 19
8032 Zürich | 144 | 20 | Hallwylerhof
<i>Die Schweiz als Zitat</i>
Kreis 4; Hallwylstrasse 43, 8004 Zürich | 119 |



Valencia

nicht ganz federleicht. Das ist aber kein Problem. Denn den Appetit dafür kann man sich ja problemlos auf einer Wanderung vom Stadtzentrum auf den Uetliberg holen.

8143 Uetliberg
Fon 044 457 66 66
www.utokulm.ch
mo-so 8-24 Uhr (Küche mo-sa 11.30-13.45 & 18-21.30, so 11.30-21.30 Uhr)

HG Fr. 28-65

Uetliberg, Linie S10

Trouvailles für Weinnasen: Rang 7

Valencia

Eine Entdeckung

Francisco Yáñez hätte sich kaum einen problematischeren Standort für sein liebevoll-elegant eingerichtetes Restaurant aussuchen können: direkt an der Rampe zur Sihlhochstrasse. O je, wo soll da die Laufkundschaft herkommen? Da wollen wir dem Mann helfen und ein Loblied singen, auf dass sich gezielt Gäste auf Entdeckungstour in den Kreis 3 begeben.

Auf der Stelle sympathisch wirken der Señor und sein Lokal: er selbst natürlich im strengen Schwarz-Weiss des spani-

schen Service-Adels, der Raum mit weiss eingedeckten Tischen, knapp 40 bequemen Stühlen aus hellem, fast rötlichem Holz, dazu Spiegel und einige geschmackvolle silberglänzende Drucke im Rahmen. Der vertraute gläserne Külschrank mit den Postres und Salatzutaten, ein Warmhalteofen, ein Arbeitstischchen und dazu unaufdringliche spanische Musik – widmen wir uns dem Wesentlichen! Yáñez stammt aus Galizien, hat später in Valencia gelebt, und natürlich gibt es hier neben Fleisch vom Grill vornehmlich erstklassiges Flossenvieh. Fast nur Fisch und Meeresfrüchte unter den Vorspeisen, wir probierten einen Salpicón (Meeresfrüchtesalat, Fr. 17.–) mit zarten Pulpo-Armen und knackigem Staudensellerie. Famos. Aber am Montag einen Loup de Mer, ist der auch frisch? Gekränkt deutet der Patron auf die blutigen Kiemen, die klaren Augen: heute von Bianchi geliefert, natürlich frisch! Als der Wolfsbarsch (Fr. 42.–) brutzelnd vom Grill hüpfte, zeigt Yáñez ihn zunächst in seiner Gänze und filetiert ihn dann mit der Präzision eines verliebten Chirurgen. Wie er überhaupt den ganzen Abend lang mit der disziplinierten Bürgerlichkeit eines Fernando Rey in einem Buñuel-Film agiert. Wohl-erzogen, wie wir sind, fühlen wir uns

deshalb noch einmal so wohl, leeren stillvergnügt eine Flasche 2000er Clos dels Codols aus dem Priorat (das ist der mit dem schönen Kiesel-Etikett, Fr. 49.50) und stellen uns vor, wie eine Miniatur-Kati Witt oder ein Miniatur-Stéphane Lambiel auf der dicken Zuckerkruste unserer Crema Catalana eisläuft. Zum Finale feiern wir unsere tiefe Verbundenheit mit Spanien allgemein, Galizien und Valencia im Besonderen und Jerez erst recht – mit einem Lepanto Brandy (Fr. 16.50) zum Espresso. Wir können es auch kürzer sagen: «Valencia» ist ein Geheimtipp, der der Hit der Saison sein sollte.

Manessestrasse 32, 8003 Zürich
Fon 043 333 13 67
mo-fr 11.30-14 & 18-23, sa 18-24 Uhr, so geschlossen

HG Fr. 33.50-49.50

Zürich, Bahnhof Wiedikon
Linien 9, 14, 76, 215, 212, 245, 235, 350, S2, S8

Auf den Spuren der Iberischen Küche:
Rang 6

Z

Zentraleck

Auch von Spitzenköchen geliebt

Wir sassen zu viert im «Zentraleck»: einer der besten Köche von Bern, einer der besten von Zürich, einer der besten vom Zollikerberg und der trotz fehlender Haute-Cuisine-Meriten am Tisch dankbarerweise geduldete Berichterstatte. Solchen Besuch bekommt man halt als Beizenbesitzer, wenn man richtig gut ist und auch am Montagabend offen hat. Das «Zentraleck» ist wirklich in jeder Beziehung die richtige Beiz für wählerische, anspruchsvolle und trotzdem entspannte Leute. Die beiden jungen Inhaber, Jann Hoffmann (Küchentüftler) und Stefan Iseli (Weinfreak), sind zudem so sympathische Kerle, dass man sich im stilsicher eingerichteten «Zentraleck» augenblicklich rundum wohl fühlt. Beide kennen den Unterschied zwischen Lässigkeit und Nachlässigkeit sehr genau: Man spürt einerseits das enorme Vergnügen, das die beiden First-Class-Häuser-gestählten Gastroprofis an ihrem Restaurant haben und mit dem sie ihre Gäste verwöhnen. Es ist auf einem gepflegten Niveau locker im «Zentraleck», manchmal sogar richtig witzig. Andererseits ist da aber angenehmerweise auch eine absolut professionelle Sorgfalt, Genauigkeit und Aufmerksamkeit zu erleben, wenn es ums Essen und Trinken und den Service

geht (zu dessen Charme auch «Service-Engel» Sabrina viel beiträgt).

Es gibt eine Speisekarte, es gibt eine Schiefertafel, es gibt eine Weinkarte. Und es gibt Stefan, dessen tagesaktuelle Tipps man am besten ohne Wimpernzucken befolgt. Das Amuse Bouche, Bündner Rohschinken mit Ricotta-Trüffel-Mousse, war eine besondere Leckerei und intensivierete unsere grosse Vorfreude gleich noch um eine Stufe. Wir wurden alles andere als enttäuscht: Als Vorspeise genossen wir einen gebratenen Kabeljau Royale auf Auberginentar mit Basilikumschaum – genial zubereitet, völlig unverfälscht im Geschmack, schön glasig und perfekt in der Konsistenz. Der empfohlene Cornas 1999 «Champelrose» der Domaine Courbis aus Châteaubourg war eine fruchtige, tiefgründige und trotzdem schön elegante Begleitung (Fr. 80.–).

Das Fachwelttrio unterhielt sich vor dem Hauptgang angeregt über allerlei Restaurants, Köche, Weine und Gäste, der Schreiber lauschte und könnte Ihnen Branchengeschichten erzählen, hei, wenn Sie wüssten... Aber lassen wir das und wenden uns dem Hauptgang zu: Ein auch von der Grösse her prächtiges Stück feinstes Toggenburger Kalbs-Kotelette mit Tagesgemüse (Fr. 46.–) kam ohne jeden Schnickschnack einfach schön angerichtet und verlockend duftend auf den Tisch. Kurz und gut: Es war ebenfalls herrlich. Dazu genossen wir einen momentan wahrlich grossen Heitz Bella Oaks 1995 (Fr. 120.–).

Dessert, die Herren? Da wurde es nochmals so richtig spannend: Was ordern jetzt begnadete Köche? Es sei verraten: einmal Mocca-Parfait auf Bananen (Fr. 10.50), einmal Bündner Nusstorte aus dem Dischmatal (Fr. 4.50) und einmal nichts.

Auch wenn wir das «Zentraleck» ohne Wenn und Aber empfehlen können, eine Idee haben wir noch: Die stilsicher reduzierte Inneneinrichtung ist ein Genuss fürs Auge. Trotzdem könnte man sie recht problemlos noch um ein weiteres Element reduzieren. Es ist klein, weiss und rund und steht meistens mitten auf den Tischen. Könnte man ja versuchsweise mal verschwinden lassen. Sieht garantiert noch viel besser aus.

Zentralstrasse 161, 8003 Zürich
Fon 044 461 08 00
mo-fr 11.30-14.30, 18.30-24 Uhr (Küche bis 22 Uhr), sa & so geschlossen

HG Fr. 36-45

Zürich, Zypressenstrasse Linien 2, 3
Genuss pur in den Quartieren: Rang 1