

# Zürcher Trendsetter

## *Jung und kreativ*

*Regionale Produkte, zeitgemässe Rezepturen, ungewöhnliches Ambiente: Zürichs junge Restaurants kennen die Mischung, die ein interessiertes Publikum zu begeistern vermag. Erfrischend lässig, aber nie nachlässig, immer gut inszeniert und sorgfältig auf den Tisch gebracht: Es macht Spass, hier zu essen.*



# top 16

Zentraleck

## Zürcher Trendsetter

- |    |   |     |    |  |     |
|----|---|-----|----|--|-----|
| 1  | <b>Spice</b><br><i>Spitze</i><br>Zürichberg, Germaniastrasse 99,<br>8006 Zürich   | 112 | 11 | <b>Globus am Bellevue</b><br><i>Kulinarische Weltreise</i><br>Altstadt, rechts der Limmat,<br>Theaterstrasse 12, 8001 Zürich | 072 |
| 2  | <b>Zentraleck</b><br><i>Eine etwas andere Beiz</i><br>Kreis 3, Zentralstrasse 161, 8003 Zürich  | 084 | 12 | <b>Rosso</b><br><i>Aussicht auf die S-Bahn Hardbrücke</i><br>Kreis 5/Zürich West, Geroldstrasse 31,<br>8005 Zürich           | 103 |
| 3  | <b>Hirschberg</b><br><i>Von Hirschen, Hasen und<br/>Heiratsabsichten</i><br>Altstadt, rechts der Limmat,<br>Seilergraben 9, 8001 Zürich | 073 | 13 | <b>Hermanseck</b><br><i>Ohne Archi-Chic im Trend</i><br>Kreis 4, Birmensdorferstrasse 58,<br>8004 Zürich                     | 093 |
| 4  | <b>Wolfbach</b><br><i>Denn sie wissen, was sie tun</i><br>Zürichberg, Wolfbachstrasse 35,<br>8032 Zürich                                | 113 | 14 | <b>Tibits</b><br><i>Vegi für Trendhopper</i><br>Seefeld, Seefeldstrasse 2, 8008 Zürich                                       | 120 |
| 5  | <b>Münsterhof</b><br><i>Im Liebesgarten</i><br>City, Münsterhof 6, 8001 Zürich  | 063 | 15 | <b>Tramstation</b><br><i>Warten aufs Tram</i><br>Kreis 4, Kasernenstrasse 2, 8004 Zürich                                     | 097 |
| 6  | <b>Alpenrose</b><br><i>Altes neu entdeckt</i><br>Kreis 5/Zürich West, Fabrikstrasse 12,<br>8005 Zürich                                  | 100 | 16 | <b>Zuppamundial</b><br><i>Super Suppe</i><br>Kreis 5/Zürich-West,<br>Giessereistrasse 18, 8005 Zürich                        | 105 |
| 7  | <b>Weisses Rössli</b><br><i>Guter Geist, gutes Curry</i><br>Enge/Wollishofen, Bederstrasse 96,<br>8002 Zürich                           | 128 |    |  |     |
| 8  | <b>g27</b><br><i>Für Schöngelster</i><br>Kreis 3, Grubenstrasse 27, 8045 Zürich   | 080 |    |  |     |
| 9  | <b>Zurlinden</b><br><i>Slowfood unterm Regenbogen</i><br>Kreis 3, Zurlindenstrasse 231,<br>8003 Zürich                                  | 084 |    |  |     |
| 10 | <b>Lumière</b><br><i>Rosa Wolle im Haar</i><br>City, Widdergasse 5/Glockengasse 16,<br>8001 Zürich                                      | 062 |    |  |     |





Zentraleck

[www.utokulm.ch](http://www.utokulm.ch)  
Kreis 3, 8143 Uetliberg  
Fon 044 457 66 66  
täglich 8-24  
(warme Küche bis 21.45 Uhr)

**g t v** HG Fr. 20-58  
Uetliberg, Linie S10

**Touvaillen für Weinnasen**

Rang 7



## Z

## Zentraleck

### Eine etwas andere Beiz

Zwischendurch reicht die Zeit manchmal für kleine Schulreisen. Was «Küchentüftler» Jann Hoffmann und «Weinfreak» Stefan Iseli, die beiden Inhaber, dabei entdecken, finden Gäste in Form von Visitenkärtchen, fein säuberlich gehäufelt und geordnet, auf einem Tischchen neben der Bar. Ausbeute jüngerer Ausflüge sind das «Fischermanns'» in Köln oder das «Au Pied de Cochon» in Paris. Aus gleichem Grund gibt es über die Gasse auch Flor de Sal aus Mallorca zu kaufen, mit Oliven oder Hibiskusblüten, Meersalz, das beim Naturschutzgebiet von Es Trenc im Südosten der Insel geerntet wird: Den Gästen wird weitergegeben, was man selbst für gut befunden hat. So halten es Hoffmann und Iseli auch mit der Speisekarte und Wein-

liste. Mittags schreiben sie auf eine kleine Schiefertafel drei Gerichte, nach denen sie heute Lust hätten. Wir haben reserviert und bekommen zu zweit einen schönen weiss eingedeckten Vierertisch. Auf Stefan Iselis Empfehlung probieren wir den offenen Weissen mit dem Heugümper auf dem Etikett, den Grillo Parlante aus Sizilien (6.50 pro dl), und entscheiden uns für die Taglierini mit gebratenen Rohschinkenstreifen, Rucola und Ofentomaten an Zitronenschaum (17.50). Ein perfektes Gericht. Das grillierte Hohrückensteak an Rotweinjus, zu dem etwas Gemüse und Bratkartoffeln kommen, lässt sich ebenfalls ohne Wenn und Aber weiterempfehlen (28.50). Beim Rotwein verlassen wir uns wieder auf Stefan Iseli. Er bringt mit dem Paleo einen Cabernet-Blend aus Bolgheri, der Heimat der Sassicaia, und nicht etwa die temperierte Flasche von der Theke, sondern eine aus dem kühlen Keller. Abends gibt sich das «Zentraleck» nicht viel anders; man will weder die Gäste noch die Küche mit zu vielen Gerichten überfordern. Weniger ist also mehr, und damit sind ein schönes Menü gemeint, ein paar Vorspeisen und Hauptgänge wie etwa das auf der Haut gebratene Zanderfilet mit Apfel-Rahmsauerkraut und Quarkpizokel, die in Merlot geschmorten Kalbsbäggli auf Steinpilzrisotto oder das grillierte Entrecôte vom Toggenburger Rind

auf pikantem Ratatouille mit Rosmarin-Zitronenkartoffeln. Was ist uns sonst noch aufgefallen? Das kleine, bei schönem Wetter aufgedeckte Gärtchen vor dem Haus. Das frisch aufgeschnittene, chüschtige Brot, das unaufgefordert nachgereicht wird. Der sehr gute Espresso, der bei uns in feuerroten Tässchen gebracht wird. Und die ungezwungene Stimmung, zu der sicher auch die fröhliche Sabrina Sterle im Service beiträgt.

wm

[www.zentraleck.ch](http://www.zentraleck.ch)  
Kreis 3, Zentralstrasse 161, 8003 Zürich  
Fon 044 461 08 00  
mo-fr 11.30-14.30, 18.30-24 Uhr,  
sa & so geschlossen

**m t v** HG Fr. 39.50-44  
Zürich, Zypressenstrasse  
Linien 2, 3

**Zürcher Trendsetter**

Rang 2



## Zurlinden

### Slowfood unterm Regenbogen

Avantgarde in der Vorstadt-Eckneipe? Klar, wo denn sonst? Das «Zurlinden» gehört zur Riege der jungen Kreativküchen der Stadt und hisst im Übrigen die Regenbogenflagge. Spannende Gerichte und aufgeschlossenes Publikum also garantiert. Die vorab gereichten hausgemachten Crackers mit Erbsenpurée, Radieschen und Alfalfasproun sind schon ein erster Hinweis auf die Wege, die die Küche beschreitet: hart gegen weich, scharf gegen mild, man setzt hier auf Kontrapunkte. Beim Umgang mit dem Gast jedoch nicht: Harmonisch, zuvorkommend, freundlich und immer erklärungsbereit erleben wir Erika Knoll im Service. Das geht von der geduldig präsentierten Weinauswahl (wir entscheiden uns schliesslich unisono für einen spannenden, kantigen Peique aus dem Nordwesten Spaniens; 82.–) bis zum fast Treueschwurartig vorgetragenen Hinweis auf die Bio-Herkunft der verwendeten marktfrischen Lebensmittel; Tipps für Vegetarier und Allergiker natürlich inklusive. Zu viel Gutmenschenum, über das sich Zyniker immer gern verächtlich machen? Beileibe nicht! So herzlich Erika Knoll, so transparent die Einrichtung: kaum 30 Plätze, elegant eingedeckte Tische, reduziertes Design, hübsche Details, alles durchdacht und liebevoll handgefertigt. Wer unangemeldet hereinschneit und keinen Tisch findet, setzt sich an den Tresen und wartet entspannt; hier geht alles in angenehmer Slowfood-Geschwindigkeit. Und Yvonne Hürlimann in der Küche spielt mit, bedient sich heimischer Zutaten und Rezepte und schafft deren moderne, aufregend leichte Varianten: Lauwarmer Schwarzwurzelsalat mit Oran-

