

2016
2017

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Genussbeizen im Quartier und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die schönsten Tische im Grünen und mit Aussicht
Wo es das Beste aus Asien und dem Orient gibt
Die interessantesten Italiener und spannendsten Spanier
Was die heissen Trendsetter Neues auftischen

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

185
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Wirtshus zum Wyberg, Teufen

der 2000er Pontet-Canet (Fr. 205.50) haben ebenfalls Berechtigung in der herausragenden Weinkarte der «Krone». Nach dem Huhn nahmen wir Käse – auch der ging mit dem Vin jaune eine exzellente Verbindung ein. Der herangerollte Wagen war beinahe allzu üppig bestückt (es ist halt extrem aufwendig, alles im perfekten Zustand zu präsentieren), doch die von der Kellnerin zusammengestellten Sorten begeisterten. Ein Verb, dass wir auch zur Beschreibung des feinen, nicht übersüßten Quarksoufflés und der Friandises zum Kaffee nutzten. Danach konnten wir dann wirklich nicht mehr.

Vielleicht sollten wir demnächst doch mal ausprobieren, was Thomas Huber im «Tredecim» so bietet. Oder einen warmen Sommertag für den Garten anpeilen. Dass er sich selbst noch steigern kann, können wir allerdings kaum glauben.

Sihlbrugg 4, 8816 Sihlbrugg-Hirzel
 Fon 044 729 83 33
www.krone-sihlbrugg.ch
 mi–so 11–15.15 & 18–24 Uhr
 (Küche 11.45–13.45 & 18.30–21.45 Uhr),
 mo & di geschlossen
 HG Tredecim: Fr. 65–80, Menü ab Fr 135
 HG Gaststube: Fr. 38–70, Menü ab Fr 63

h m s t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 2

Teufen

Wirtshus zum Wyberg

Von Grick bis Hummer

Es ist immer wieder verblüffend, wie viel kulinarische Qualität es in der zürcherischen Landschaft zu entdecken gibt. Teufen liegt nun wirklich nicht an jedermanns Weg, aber der «Wyberg» ist jederzeit eine Reise wert.

Martin Aeschlimann war noch 2014 Mitglied der schweizerischen Koch-Nationalmannschaft und betreibt nun zusammen mit seiner Ehefrau Carole den Landgasthof «Wyberg» mit Gourmetstübl, Wirtsstube und Terrasse. Er scheut sich nicht, eine grosse und anspruchsvolle Karte zu offerieren. Wir haben uns bei zwei Besuchen davon überzeugt, dass ihm und seiner Equipe der Spagat zwischen einfachen ländlichen Gerichten und recht aufwändigen Zubereitungen hervorragend gelingt. Schon die Rüebli-suppe als Amuse-Bouche bewies, dass hier jemand etwas Besonderes leisten wollte. Das Lachsforellentatar auf Forellennousse mit hausgebeizter Lachsforelle war von aussergewöhnlicher Qualität (Fr. 21.50). Aber auch der Hummercocktail mit einer ganz leichten

Sauce (Fr. 26.50) überzeugte mit seiner Saftigkeit und Frische.

Ganz besonders gefallen hat uns der Rehpfeffer (Fr. 31.90) mit seiner glatt gebundenen, fein säuerlichen Sauce, wie wir sie im letzten Winter in Zürich nirgends bekamen. Das Rotkraut war mild und würzig. Wildgerichte sind überhaupt ein wichtiger Teil von Martin Aeschlimanns Küche. Seine Lieferanten sind Jäger aus der Umgebung, wie ihm denn überhaupt seine Zusammenarbeit mit den Bauern aus der Gegend ganz wichtig ist. Seit kurzem liefern ihm die Jungbauern Martin und Ursina Benz aus Embrach auch gezüchtete Fasane und Wachteln, die das Wildangebot überzeugend ergänzen.

In der Wirtsstube gibt es zusätzlich zur Gourmetküche bürgerliche Klassiker wie Cordon bleu und Geschnetzeltes, aber auch Kutteln und Grick. Letzteres kennen wohl nur noch über 70-Jährige, aber Martin Aeschlimann hat beteuert, dass das Ragout aus Kalbsherz und -lunge erstaunlich häufig bestellt werde. Auf der Dessertkarte gibt es hervorragende Sorbets und Glaces, aber man braucht viel Nerven, um den fantastischen Apfelkuchlein mit Vanillesauce zu widerstehen. Die «kleine Portion» reicht locker für zwei Personen.

Auch bei den Weinen arbeitet das Ehepaar Aeschlimann mit den Winzern aus der Umgebung zusammen. Die Weine vom Schloss Teufen stehen im Vordergrund. Uns begeisterte der Zweigelt von Peter Gehring aus Freienstein. Daneben gibt es selbstverständlich auch ein breites Angebot von Weinen aus aller Welt. **pw**
Oberteufenerstrasse 1, 8428 Teufen
 Fon 044 865 49 72
www.wyberg.ch
 mi–sa 08.45–24, so 10–24 Uhr
 (Küche ab 11.30 Uhr), mo & di geschlossen sowie 25. Juli bis 16. August und 20. Februar bis 7. März
 HG Fr. 29–61.50

h m s t v

Genuss pur auf dem Lande: Rang 8

Unterengstringen

Witschi's

Aus einer anderen Zeit

Heinz Witschi ist eine lebende gastronomische Legende. Anfang der 1960er begann er seine Kochkarriere, 1974 machte er sich selbstständig, zuerst mit der «Rebe» im Stadtinnern, dann mit «Witschi's Restaurant» im nüchternen Unterengstringen. An Selbstvertrauen

mangelt es dem Koch, der sich längst hätte in den Ruhestand zurückziehen können, keineswegs. Eine «Oase der Freundschaft und der Gastlichkeit» sei das Lokal, wo eine «saisonale Frischmarkt-Küche mit Latino-Charakter und asiatischen Elementen» praktiziert werde. Was immer das heissen mag. Auf den ersten Blick wirkt vieles weniger «Latino» als vielmehr klassisch französisch. So authentisch, wie es heute kaum noch irgendwo angeboten wird. Klassisch ist übrigens auch das Ambiente des Restaurants, das man am diskretesten über die Tiefgarage erreicht. Mit dem Lift geht es nach oben, an der Bar vorbei erreicht man den Gastrau, der mit Brünneli, Fliesen und akkurat eingedeckten Tischen auf eine Zeitreise in eine längst vergangene Epoche der Schweizer Gastronomie einlädt. Damals wurde Witschi mit Auszeichnungen überhäuft, doch die Beziehung zwischen dem Patron und den Restaurantführern wurde schwieriger. Den Gästen scheinen fehlende Sterne und Punkte heute schnuppe zu sein, sie lieben Witschis Hummer mit Champagnerschaum, den Wolfsbarsch aus dem Ofen oder Crépinette vom Lamm mit Schlosskartoffeln, zahlen gern gehobene Preise. Die grossen Menüs kosten zwischen 180 und 195 Franken, à la carte kommt man kaum günstiger weg, falls man nicht die Mittagsofferten in Anspruch nimmt.

Zum Glück ist Witschi auch nach mehr als einem halben Jahrhundert in der Branche ein Köhner. Einer, der ein feines, dreiteiliges Amuse-Bouche reichen und dann die Entenleberterrine (Fr. 39.–) auffahren lässt. Sie schmilzt nur so dahin, ist perfekt gewürzt und wird exakt so umrahmt, wie es in den 1970ern und 1980ern obligatorisch war: mit Sauternesgelee, Brioche und Trüffel; allein das Apfel-Mango-Chutney signalisiert dezente Experimentierfreude. Um die Austern «Lady Béatrice» (drei Stück zu Fr. 24.–) gebührend zu würdigen, muss man schon in die Frühzeit des letzten Jahrhunderts zurückgehen. Witschi überbackt die Meeresfrüchte, ohne dass der Eigengeschmack verloren geht, vermittelt ganz nebenbei eine Vorstellung davon, wie Gourmets einst à la Escoffier zu schlemmen wussten. Der laut Karte vorgeschlagene Wein wäre übrigens ein Sancerre: Auch bei der flüssigen Begleitung neigt man hier kaum zu Experimenten. Wir bleiben beim Champagner und warten auf die Kalbsniere in Tranchen (Fr. 49.–), verfeinert mit Portweinsauce