

2019
2020

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Die interessantesten neuen Fleischtempel in Zürich
Wo Japans Kochkunst auf hohem Niveau zelebriert wird
Was die Zürcher Sterne-Köche auf die Teller zaubern
Innovative Trendsetter und traditionsreiche Institutionen
Die besten Italiener, ob edel oder unkompliziert
Geniessen direkt am Wasser oder mit schöner Aussicht
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

250
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Brasserie Freilager

B

Brasserie Freilager

Meier, Widmer und ein Ausflug
in die Geschichte

Kurzreisen werden immer beliebter. Mal eben mit dem Flieger nach London oder Brüssel, um Neues zu sehen und gut zu essen. Alternativ könnte man auch eines der Aussenquartiere Zürichs besuchen, um sich von der vielfältigen Geschichte der Stadt begeistern zu lassen. Und sage niemand, dass man solche Kurztrips nicht auch gut mit Speis und Trank kombinieren könne! Das einstige Zollfreilager der Stadt Zürich ist zwar nicht sehr schnell erreicht – vom Hauptbahnhof sollte man mit öffentlichen Verkehrsmitteln plus anschliessendem Fussweg schon eine knappe halbe Stunde rechnen –, doch die Mühe lohnt sich. Über das in den 1920er Jahren errichtete Freilager, in dem einst unverzollte Autos und andere Waren lagerten, erfahren Besucher nämlich interessante Details.

Den Begriff «Brasserie» müssen wir übrigens gleich relativieren. Weder sind die Tische in diesem neuen Quartierrestaurant blank und hölzern, noch wird Bier gebraut. Statt gemütlicher Rustikalität herrscht eine gewisse Eleganz, die ein-

hergeht mit grossen Fenstern. Man hat Ausblick aufs Gelände und nimmt auch die ausgehängten Hinweisschilder wahr, auf denen die Parkregelung der Siedlung erläutert wird. Hier nur drei Wörter: Es wird kontrolliert!

Matthias Widmer, der Chef, hat ein kluges, nicht überbordendes Speisenangebot zusammengestellt, setzt auf Fleisch (und Wein) von Dieter Meier, flücht ein paar Trends ein, lässt aber niemanden vor Ehrfurcht erstarren. Turicum-Gin-Lachs (Fr. 25.–) und Rindstatar Ojo de Agua (Fr. 27.– in der kleineren Portion) stehen zur Verfügung, später könnte man Zanderfilet mit Wasabi-Couscous und Kokosrelish (Fr. 44.–) oder gar das Rindsfilet aus Dieter Meiers Zucht (Fr. 75.– in der grossen Portion) bestellen.

Unsere Tagliolini bufala (Fr. 19.– in der kleinen Version) schmeckten auch deshalb gut, weil die Pasta angenehm gewürzt und tadellos gegart war; Büffelmozzarella, Tomaten und Rucola ergänzten die Sache, Pesto und Parmesan wurden separat beigelegt, und gutes Brot mit Chilibutter hatte es schon zuvor gegeben. Dazu einen Humagne blanche der Cave du Châtillon aus dem Wallis zu bestellen, erwies sich als gute Entscheidung. Der Wein passte auch zum Züriger Schnitzel mit Butterrösti (Fr. 48.–),

in dessen Sauce wir freilich eine gewisse Salzlastigkeit ausmachten. Um für einen Ausgleich zu sorgen, bestellten wir rasch Dulce-de-leche-Mousse mit Guave, Randen (!) und Shiso (Fr. 15.–). Die Frucht vermuteten wir in der beigegefüllten Glace, die Rande in den dünnen Crackern, aber vielleicht irrten wir uns auch. Alles zusammen geriet zwar ein bisschen süss, aber die Mousse war angenehm locker, und Kreativität ist ja bekanntlich ein Wert für sich. Warum der Humidor in der Mitte des Raumes einen nur mässig gefüllten Eindruck machte, wissen wir zwar nicht – aber dass der Ausflug nach Albisrieden insgesamt sehr befriedigend war, betonen wir abschliessend gern. wf

Albisrieden
Freilagerstrasse 53 / Flurstrasse 116
8047 Zürich
Fon 044 492 09 09
www.restaurant-freilager.ch
mo–fr 11.30–14.30 & 18–23,
sa 18–23 Uhr (Küche 11.30–14 &
18–22 Uhr), sa–mittag & so geschlossen
sowie 22. Juli bis 4. August
Bar mo–sa 14.30–24 Uhr
HG Fr. 27–75

h m t v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 22

C

Café des Amis

Bezaubernd

Es gab eine Zeit, als wir noch im Quartier wohnten, da waren wir fast täglich im «Des Amis». Morgens tranken wir auf der Sonnenterrasse unseren Kaffee, bei schlechtem Wetter drinnen, tunkten je nach Appetit ein Croissant rein oder assen ein Birchermuesli und lasen die Zeitung. Danach widmeten wir uns bei einem zweiten Kaffee der Arbeit, tippten fleissig auf dem Laptop bis zur Mittagsstunde, zu der wir den Computer gegen eine feine Quiche, einen Salat oder ein leichtes Pastagericht tauschten. Am Nachmittag schrieben wir wieder, ein stilles Wasser oder einen frischen Minztee an unserer Seite und, wenn uns die Lust packte, ein Stück Kuchen aus der Vitrine. So verbrachten wir viele Tage im «Café des Amis» zusammen mit anderen digitalen Nomaden, jungen Müttern, Studenten und Quartierbewohnern und am Wochenende beim Brunch mit tout Zürich. Eines taten wir in all dieser Zeit jedoch nie: im «Des Amis» zu Abend essen. Das wollen wir dringend nachholen, und so gondeln wir an einem Dienstagabend im 32er-Bus die Kornhausstrasse hinauf bis zur Kreuzung Nordstrasse, wo das Café liegt.

Auch diesmal ist das Lokal gut gefüllt. Weil es ein kühler Abend ist, sind die Stühle auf der Terrasse mit Schaffellen bedeckt. Dennoch entscheiden wir uns für einen Tisch drinnen, denn das rustikale Interieur hat ebenfalls seinen Charme. Kaum haben wir Platz genommen, bringt uns die freundliche Bedienung auch schon die Abendkarte, die ein ähnliches Angebot aufweist, wie wir es vom Mittag kennen – feinstes Bistro-Essen wie Salate, warmer Ziegenkäse, Flammkuchen, Quiche, Pasta und Rindstatar. Wir entscheiden uns für den Flammkuchen, einmal klassisch (Fr. 17.50) mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln und einmal mit Bergkäse, Äpfeln und Baumnüssen (Fr. 18.50). Zuerst stossen wir aber mit einem Weissburgunder von der Mosel (Fr. 49.–) an und geniessen dazu eine gemischte Käseplatte, die mit Nüssen und Quittensenf garniert ist. Der Wein komplimentiert den rezenten Käse mit fruchtigen Noten, dazu eine Scheibe Weissbrot, mehr braucht es nicht zum Glückhausein. Den Flammkuchen betrachten wir deshalb als Sahnehäubchen, der ein an sich schon stimmiges Mahl vollendet. Der einzige Wermutstropfen bleibt an diesem Abend, dass wir nicht mehr um die Ecke wohnen. Aber so eine Busfahrt ist ja schnell unternommen. Vor allem, wenn das Ziel so bezaubernd ist. ls

Wipkingen
Nordstrasse 88, 8037 Zürich
Fon 043 536 93 81
www.desamis.ch
mo–fr 8–24 Uhr (Frühstück 8–11.30,
Küche 12–14 & 18–22 Uhr, dazwischen
kleine Karte), sa 9–24 Uhr (Frühstück
bis 16 Uhr, Küche 18–22 Uhr),
so 9–18 Uhr (Frühstück bis 16 Uhr),
so-abend geschlossen
HG Fr. 19.50–28.50

h m (mo–fr) s t v

Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 19

D

Da Angela

Fels in der Brandung

Beim «Da Angela» handelt es sich um eine Zürcher Institution. Der «Italiener» an der Hohlstrasse zwischen Schlachthof und Letzipark ist eine Bastion. Mehr denn je. Rund um das Haus wird abgerissen, ein neuer Stadtteil entsteht. Hier allerdings, unter Führung der spürbar motivierten Gastgeber Anja Pagani und Mike Thomi, wird Tradition grossgeschrieben. Der hübsche Saal ist hoch und hell, die Tische sind weiss gedeckt. Dass an den Wänden