

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



V

Volkshaus

Bühnenbild

Am Helvetiaplatz muss man sich entscheiden. Nicht ein bisschen so oder ein bisschen so. Sondern wie im Fussball. Für die Grasshoppers oder für den Stadtclub, den FCZ. Also für die neu eröffnete «Bank» mit interessantem Aussenleben im Sommer und angesagter Inhouse-Bäckerei (John Baker) oder fürs «Volkshaus» am anderen Ende des Platzes.

Die Entscheidung an diesem Samstagmittag fällt relativ leicht. In der «Bank» wird noch munter machendes Frühstück serviert, im «Volkshaus» aber werden bereits Herrgöttli getrunken (Fr. 4.–) und Hacktätschli gegessen (Fr. 23.50). Zumindest auf der wohnzimmerhaften Seite mit den gestreiften Raumteilern. Entsprechend lebendig ist die Stimmung. Hinter dem nackten langen Holztisch steht ein Wagen mit gebrannten Wassern, der allerdings noch nicht in Betrieb ist; auffällig viele Destillate von Hans Erismann sind zu erkennen – seine Etiketten fallen dank farbigen Streifen schon von Weitem auf. Viele Tische sind unter weissem Papier blau-weiss kariert gedeckt, und die Stoffservietten haben ein Format, damit sie umgebunden werden können. Die Speise- und Weinkarten wirken wie mit der Schreibmaschine getippt. Als Vorspeisen vorgeschlagen sind: Apfel-Sellerie-Suppe (Fr. 9.50), Salat von roten Linsen, Apfel, Frühlingszwiebeln und Speck (Fr. 13.50), mit Hühnerleber (Fr. 18.50), Salat von Randen und Dörrfeigen mit Balsamico und Brunnenkresse (Fr. 10.50), mit Büffelmozzarella (Fr. 14.50), Wurst-Käse-Salat (Fr. 16.50/20.50) und Rindstatar (Fr. 20.50/34.50). Käsekuchen mit Blattsalat und Fleischkäse mit Bratkartoffeln locken bei den Hauptspeisen, auch Merlotrisotto und Cordon bleu vom Schwein.

Gut bestückt ist der «Volkshaus»-Weinkeller. Entsprechend interessant und breit ist das Angebot. Mit 20 Weinen im Offenausschank, mit mehreren Gewächsen aus Kroatien oder gereiftem Bordeaux wie Château Clerc-Milon 2001 (Fr. 120.–). Wir trinken kühlen Miraval-Rosé aus der Provence, genießen die feine Apfel-Sellerie-Suppe und Zitronenravioli an einer Erbsen-Minze-Creme mit Mandeln und angetrockneten Kirschtomaten (Fr. 27.50). Dabei fühlen wir uns ein bisschen wie in einem Bühnenbild, wenn Leute von der Strasse her

ins Restaurant hineinschauen. Doch die Schauspielerei ist nicht unser Fach. Wir lesen lieber Zeitungen, und die legt das «Volkshaus» freundlicherweise für seine Gäste bei der Bar bereit. *wm*

Stauffacherstrasse 60, 8004 Zürich
Fon 044 242 11 55
www.restaurantvolkshaus.ch
mo-fr 8-24, sa 9-24, so 10-24 Uhr
(Küche bis 23, so bis 22 Uhr)
HG Fr. 21.50-42

h m s t v

Zürcher Institutionen: Rang 12

Z

Zum Goldenen Fass

Goldene Zeiten

An der geschlossenen Türe steht: «Eingang im Hof.» Geschlossen ist heute nicht nur die Türe, sondern auch die Gesellschaft, ein Risiko ohne vorherige Reservation. Doch ein Blick in den gemütlichen Gastraum genügt, um möglichst bald wiederkommen zu wollen. Denn in einem eher unscheinbaren Haus verbirgt sich eine Oase des Wohlbefindens und der guten Stimmung. Dieser Ort übt eine Faszination aus, der man sich nicht entziehen kann, wenn man auch nur ein bisschen Lebensfreude mitbringt. An diesem lauen Frühlingsabend sind alle Tische im Hinterhof besetzt, im Lokal wird diskutiert und gelacht. Das Publikum ist jung und junggeblieben, Künstler und Galeristen, Studenten und Professoren, Architekten und Designer und viele mehr, die dieses aussergewöhnliche Lokal schätzen. Wir haben reserviert, leider nicht draussen, doch das unberechenbare Wetter hat uns Vorsicht gelehrt. Ganz nach dem Motto des Hauses «lieber z'viu trinka als z'wenig essen» bestellen wir ein Glas des Parallele 45 von Paul Jaboulet aus dem Rhonetal (Fr. 6.50/dl) und geniessen die entspannte Stimmung.

Das «Fass» muss einst eine üble Beiz gewesen sein, aber seit 2014 sind junge Gastronomen mit Liebe und Herzblut am Werk, haben das Restaurant sanft renoviert, die alten Täfer aufgefrischt und sogar den Stammtisch stehen lassen. Die Tische sind weiss gedeckt, auf dem Fensterbrett stehen Kochbücher, einzelne gekonnt platzierte Leuchten und Kerzen auf den Tischen verbreiten ein sanftes, angenehmes Licht. Sogar die eingebauten Ablagen für die gerollten Tageszeitungen sind erhalten, und für einmal wacht kein Hirsch, sondern ein Löwenkopf über die Gäste. Hinter der



Più (Seite 138)

Theke wird gezapft und ausgeschenkt und die unkomplizierte Bedienung überzeugt durch Fröhlichkeit und Kenntnis von Speis und Trank. Gekocht wird einfach und traditionell, mit unverkennbarer Liebe zur italienischen Lebensart. Die Speisekarte ist übersichtlich, es gibt fünf Vorspeisen und sechs Hauptgerichte, vom bunten Marktsalat (Fr. 10.50) oder dem Salat mit weissen Bohnen und Chorizo über gefüllte Arancini mit frittierten Kapern (Fr. 15.50) bis zum gerösteten Markbein (Fr. 13.50), gefolgt von hausgemachten Erbsen-Ravioli an Ziegenkäseschaum (Fr. 28.50) und einer Zwiebel-Tarte-Tatin. Für Fleischliebhaber stehen glasierte Kalbs-Ribs aus dem Ofen (Fr. 37.50), ein Kalbspaillard und ein Entrecôte Café de Paris (Fr. 49.50) zur Auswahl, aus dem Meer kommt die gebratene Seezunge mit mediterrane Kartoffelsalat (Fr. 42.50). Auch die Weinkarte ist klein und fein. Zum Salat, der mit frischem Gemüse, Feigen und verschiedensten Kräutern serviert wird, passt der Chianti Classico 2011 der Fattoria Fontodi (Fr. 69.–) ebenso wie zum besten Markbein, das wir seit langem bekommen haben. Auch das zarte Kalbspaillard mit Cima di rapa und den frittierten Reisbällchen ist äusserst delikat. Ebenso perfekt zubereitet ist das

Entrecôte, saignant wie bestellt, die Sauce würzig, die Pommes frites heiss und knusprig. Über Qualität und Frische muss nicht geredet werden, beides ist hier nicht nur Programm, sondern Voraussetzung. Der Koch kann kochen, die Servierkraft servieren, hier versteht ein jeder sein Handwerk und führt es mit Kenntnis und Herzlichkeit aus. Das spürt man bei jedem Handgriff und in jedem Gericht. Zu guter Letzt teilen wir uns eines der vier Desserts: Der lauwarmer Schokoladenkuchen (Fr.14.50) mit der schmelzenden Sauerrahmglace ist ein schöner Abschluss eines gelungenen Abends. Wir bleiben danach gerne noch etwas sitzen, denn weshalb sollte man schon nach Hause gehen, wenn man sich hier wie daheim fühlen kann. Zum Rest des Sangiovese können wir dann immer noch etwas Käse vom Maître Fromager Rolf Beeler bestellen. *jr*

Zwinglistrasse 7, 8004 Zürich
Fon 044 242 47 66
www.zumgoldenenfass.ch
di-fr 11.30-14 & 19-24, sa 19-24 Uhr
(Küche 11.30-13.45 & 19-22 Uhr),
mo, sa-mittag & so geschlossen sowie
vom 16. Juli bis 8. August
HG Fr. 25-50

h m t v

Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 2