

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





Daizy

## B

## Bebek

## Local oriental

Was uns am «Bebek» gefällt: die unpräzise Innendekoration und die luftige Raumhöhe. Der Aussenbereich mit Blick auf die heranfahrenden Trams. Die gedimmte Beleuchtung im Barbereich. Die Karotapete an den Wänden der Toiletten. Die Würzung orientalischer Speisen mit einer Prise Europa. Das erschwingliche Brunch-Angebot und die Meze à discrétion für faire 45 Franken pro Person, von denen uns vor allem das Zucchettimus und die frittierten Teigkrapfen mit Spinatfüllung in bester Erinnerung bleiben. Nun wollen wir herausfinden, ob uns auch der Falafel-Spinat-Burger (Fr. 25.–) und der Iskender Kebap (Fr. 31.–) gefallen werden. Erst einmal gönnen wir uns jedoch je ein Glas Pinot grigio (Fr. 6.50/dl) zum knusprig gebratenen Halloumi (Fr. 9.50) und zur Portion Moussaka (Fr. 7.50) – eine äusserst schmackhafte Symbiose aus Kichererbsen, Auberginen und Tomaten.

Der Burger kommt mit sogenannten Züri Frites, die von normalen Pommes nicht zu unterscheiden sind, ihren Zweck

aber erfüllen. Hoherfreut über die Entdeckung unseres geliebten Zucchettimus zwischen Falafel-Patty und Brötchen avanciert der Burger schnell zum Star des Abends. Da kann auch der Kebab nicht ganz mithalten, obschon die Saftigkeit des Fleisches durch die fruchtig-scharfen bis milchig-milden Saucen komplimentiert wird. Beim Dessert dann die Enttäuschung: Die dunkle Schoggimousse ist ausverkauft. So müssen wir ein andermal herausfinden, ob wir auch diese auf die Liste mit Dingen aufnehmen, die uns am «Bebek» gefallen. Unsere heutigen Speisen stehen jedenfalls schon mal drauf. ls

Badenerstrasse 171, 8003 Zürich  
Fon 044 297 11 00  
www.bebek.ch  
mo–fr 7–24, sa & so 8–24 Uhr  
(Küche 11.30–14 & 18–23 Uhr,  
dazwischen kleine Karte, Frühstück  
täglich bis 16 Uhr)  
HG Fr. 20–33, Meze ab Fr. 7

h m s t v

**Wohlgerüche des Orients – Arabische Welt: Rang 3**

## Bottega Berta

## Pasta-Gott beim Idaplatz

Bei der «Bottega Berta» stimmt einfach alles: legeres Ambiente, fantastische Bedienung und hausgemachte Pasta,

deren Geschmack an Poesie grenzt. Auch das einzig ausmachbare Manko entpuppt sich hinterher als Vorteil: Durch den begrenzten Raum können maximal 30 Personen – während der Sommermonate finden ein paar mehr auf der Terrasse Platz – gleichzeitig speisen. Dadurch wähnt man sich fast schon bei guten Freunden zu Gast.

Unsere neuen Freunde setzen auf eine Handvoll frischer, täglich wechselnder Pastakreationen, die das Angebot rund um die Hausspezialitäten sowie eine beachtliche Auswahl an Wein und Grappa vervollständigen. Heute auf dem Menü stehen unter anderem Pasta mit Gorgonzola und Spinat oder all'arrabiata. Bei der Bestellung kann man hier glücklicherweise nichts falsch machen. So ist es auch kein Fehler, an den Tagesgerichten vorbei Richtung Evergreens zu steuern. Wer kann es uns verdenken bei Trüffel-Ricotta-Ravioli, Rindsfilet mit Kräuterrisotto, Tagliatelle mit Hummer an einer Butter-Brandy-Tomatensauce und Ossobuco mit Pasta? Bei den Vorspeisen locken gemischte Antipasti, Salat, Burrata und Markknochen, für den man 25 Minuten Geduld mitbringen muss. Der Caprese-Salat (Fr. 17.50), mit Burrata statt Mozzarella, hingegen wird uns keine zehn Minuten später mit einem warmen Lächeln gebracht. Das im Grunde simple Ensemble aus Tomaten, Käse und Basilikum ist äusserst hübsch angerichtet und mit viel gutem Olivenöl versehen, das sich allmählich mit der cremigen Flüssigkeit der Burrata vermischt. Noch mehr Gründe zur Freude liefern uns die Hauptspeisen. Die Hummerpasta (Fr. 36.–) mit ihrer fruchtigen Sauce und dem zarten Fleisch, die Ravioli (Fr. 38.–) durch den herben Trüffel, der perfekt mit der Rahmsauce harmoniert.

Nach dem Essen offenbart sich ein weiterer Pluspunkt der «Bottega»: Die Lage beim Idaplatz verleitet dazu, die aufgenommenen Kalorien hinterher bei einem Spaziergang durch das Quartier wieder zu verbrennen. ls

Bertastrasse 36, 8003 Zürich  
Fon 043 811 52 00  
www.bottegaberta.ch  
mo–do 11.30–14 & 18–23 Uhr  
(Küche 11.30–13.30 & 18–21.30 Uhr),  
fr & sa 18–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
fr–mittag, sa–mittag & so geschlossen  
sowie Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 20–49

h m t v

**Verführung auf Italienisch – unkompliziert: Rang 13**

## D

## Daizy

## Teilen macht Gaumenfreude

Die Binz ist eine der tristen Ecken Zürichs. Überall nur grau, wohin man auch schaut. So zumindest der äussere Eindruck. In den farblosen Gebäuden verstecken sich luftige Lofts, moderne Grossraumbüros und unser heutiges Ziel: das «Daizy». Ein Zusammenspiel aus warmem Licht, viel Grünem und Blumigem empfängt uns. Die florale Dekoration entspringt dem hauseigenen Atelier. Immer donnerstags ab 10 Uhr können die prächtigen Sträusse auch am «Daizy»-Market erworben werden, zusammen mit frischen Produkten aus der Küche und ausgewählten Interior-Design-Stücken.

Es ist der zweite Besuch im «Gänseblümchen» und der erste am Abend. Über Mittag genossen wir bereits einmal das Buffet à discrétion, auf dem sich Salate und Eintöpfe an diverse Gemüse- und Fleischgerichte reihten. Abends hingegen wird eine aus dem A-la-carte-Menü selber zusammengestellte Tavolata aufgetischt. Wer will – und wir wollen natürlich –, startet mit knusprigen Randen-Falafeln (Fr. 12.–), einem spritzigen Lachs-Quinoa-Tatar (Fr. 16.–) und neben den zwei anderen Appetizern etwas abfallenden Auberginen-Kroketten (Fr. 14.–). Danach wird richtig geklotzt – mit überbackenem Chicorée (Fr. 20.–), Steinpilz-Ravioli (Fr. 23.–), Kräuterpolenta (Fr. 15.–), saisonalem Ofengemüse (18.–), Pulled Lamb (Fr. 30.–), Gemüsecurry (Fr. 20.–), Poulet-Spiess (Fr. 26.–) und ofenwarmem Naan-Brot (Fr. 9.–). Das Personal schaut, dass es uns gut geht. Zeitnah wird serviert, nachgeschenkt, sich nach der Zufriedenheit und weiteren Wünschen erkundigt. Wenn wir könnten, würden wir an dieser Stelle sagen: «Nochmals alles von vorne, bitte.» Aber dann würde kein Platz für den süssen Abschluss bleiben. Und auf den Cheesecake mit fruchtigem Beeren-coulis (Fr. 10.–), glauben Sie uns, wollen weder wir noch Sie verzichten. ls

Räffelstrasse 28, 8045 Zürich  
Fon 043 333 03 28  
www.daizy.ch  
mo–fr 8–24, sa 17–24 Uhr  
(Küche 11–14 & 17–22 Uhr),  
sa–mittag & so geschlossen sowie  
Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 9–32 (Shared Dishes),  
Menü ab Fr. 47

h m (auch Buffet) t v

**Zürcher Trendsetter: Rang 9**