

2015  
2016

# ZÜRICH GEHT AUS!

Die aufregendsten Trendsetter und die bewährten Institutionen  
Wo es auch auf die Schnelle etwas richtig Gutes gibt  
Gemütliche Beizen für Geniesser im Quartier und auf dem Land  
Die verführerischsten Spezialitäten aus ganz Asien  
Was in den Spitzenrestaurants wieder Neues aufgetischt wird  
Wo so gut gekocht wird wie in Italien und in Spanien

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

205  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET





Bebek

## B

## Bebek

### Im urbanen Orient

Bei unserem ersten Besuch im «Bebek» machten wir noch den Fehler, eine Mezze-Auswahl à discrétion zu bestellen. Dies mag vielleicht eine gute Lösung sein für die, die sich mit der orientalischen Küche nur wenig auskennen – man bekommt so die Möglichkeit, sich in einem Durchgang durch einen grossen Teil der Speisekarte zu probieren. Doch im Nachhinein hätte man dann doch lieber etwas mehr von diesem und etwas weniger von jenem gehabt, und einen Nachschlag lehnt man angesichts der Menge, die einem beim ersten Service geboten wird, meist dankend ab. Für 36 (vegetarisch) bzw. 45 Franken pro Person (mit Fisch und Fleisch) bekommt man zwar viele Schälchen geboten – beim nächsten Mal hat man aber deutlich mehr Vergnügen beim Essen (und spart erst noch Geld), wenn man gezielt jene Mezze herauspickt, die einem am besten munden.

Eben dies haben wir vor, als wir an einem warmen Frühsommertag erneut und unangemeldet vor dem «Bebek» stehen. Die Reservationsfristen sind

gefürchtet – seit der Eröffnung im Sommer 2014 ist das Restaurant mit seinen nackten Betonwänden, den eigenwilligen Malereien von Nik Hess und dem Blick auf das Tramdepot fast jeden Abend hoffnungslos ausgebucht. Wer einen Tisch für mehr als zwei Personen reservieren will, tut oft gut daran, eine Woche im Voraus anzurufen. Doch wir sind früh dran und hätten sogar noch drinnen einen Platz für zwei bekommen – wenn auch im hinteren Bereich, wo es sich leider nicht so gemütlich dinieren lässt wie im vorderen Teil zur Badenerstrasse hin, wo die grossen Fenster und der goldene Bartresen dazu einladen, das Geschehen zu beobachten.

Stattdessen entscheiden wir uns für einen Tisch im Freien. Mit einer leichten Strickjacke lässt es sich hier trotz sinkender Sonne gut aushalten, und die Tische werden nach dem «First come, first serve»-Prinzip vergeben. Wir bestellen, was wir in bester Erinnerung haben: den Bio-Ziegenfrischkäse (Fr. 8.–), der sich mit dem dazu servierten Aprikosenchutney herrlich aufs Fladenbrot streichen lässt, ausserdem Fatayer (Teigtaschen mit Spinatfüllung, Fr. 9.50) und Patata hara (Kartoffeln mit Chilischoten, Fr. 7.50). Einzig die Tomaten-Wassermelonen-Gazpacho (Fr.

10.50) überzeugt uns nicht ganz – zu tomatig und ein wenig fad. Dazu nehmen wir eine Flasche spanischen Sauvignon blanc (Fr. 45.–), der vor allem zur Schärfe der Kartoffeln einen leichten, milden Kontrast setzt.

So ganz ohne Zeitdruck lässt es sich herrlich verweilen in dem Freiluftdreieck aus bunten Tischen und Stühlen, und als unsere Schälchen leer sind, verlangt vielleicht nicht der Magen, aber doch das Herz ganz klar nach mehr. In einer zweiten Bestellrunde legen wir nach mit gebratenem Halloumi-Käse (Fr. 9.50), dessen dazu serviertes Tomatenconfit uns bereits beim letzten Besuch geschmacklich überzeugt hat. Überhaupt ist es schön, dass hier im «Bebek» zu fast jeder Mezze ein anderer Dip serviert wird – in vielen orientalischen Restaurants gibt es zu allem die immer gleiche Sauce aus Joghurt oder Sauerrahm. Die Börek-Käsezigarren (Fr. 13.50) sind einer unserer besonderen Lieblinge, und als wir noch eine Portion Mousaka (7.–) dazu bestellen, ist die Gier eindeutig grösser als der Magen. Dennoch verputzen wir auch dieses Gericht, das nicht etwa wie die griechische Moussaka ein überbackenes Hackfleischgericht mit Aubergine ist, sondern ein würziger Kichererbseneintopf, restlos.

Damit wir mit unseren vollen Bäuchen noch elegant nach Hause laufen können, statt einfach den Berg hochzurollen, besänftigen wir nach dem opulenten Mahl unsere Mägen mit einem marokkanischen Minztee mit frischer Pfefferminze (Fr. 6.–) – und einem Gläschen Cognac (Fr. 11.50). Wir hätten unseren Absacker auch in der «Rosenbar» auf der Galerie des «Bebek» nehmen können. Doch das üppig-blumige Dekor im oberen Stock ist nicht jedermanns Sache, und an einem warmen Abend wie diesem kann es dort schnell unangenehm heiss und stickig werden. Da rücken wir doch lieber etwas näher zusammen, während draussen die Sonne endgültig hinter den Hausdächern verschwindet. Und freuen und schon auf den nächsten Sommerabend im urbanen Orient. kb

Badenerstrasse 171, 8003 Zürich  
Fon 044 297 11 00  
www.bebek.ch  
mo-do 7-24, fr 7-01, sa 8-01,  
so 8-24 Uhr (Küche 11.30-14 &  
18-23 Uhr, Frühstück täglich bis 16 Uhr)  
HG Fr. 22-45, Mezze ab Fr. 7

h m s t v

Wohlgerüche des Orients –  
Arabische Welt: Rang 1

## Beiz

### Sonntagsbraten

Die «Beiz» ist eine neue Beiz. Frisch herausgeputzt mit einer munteren, motivierten Mannschaft, sowohl am Herd als auch im Service. «Marktfrische, regionale Küche inspiriert von traditionellen Gerichten» – das haben sich die Jung-Beizer auf die Fahne geschrieben, die sich im früheren «Büscion» eingeknistet haben. Mit Tessiner Spezialitäten ist es also erst mal vorbei, im gerade von Baugerüsten befreiten Haus an der Ecke West- und Zweierstrasse. Das mag man bedauern, auf der anderen Seite haben wir in der «Beiz» schon wunderbare, gemütliche Abende erlebt. Mit allem, was dazugehört. Von der Erbsensuppe bis zur Zitronentarte.

Aussergewöhnlich ist bereits die Bierauswahl und das Weinangebot. Offen ausgeschrieben wird BFM-Bier (Brasserie des Franches-Montagnes) aus dem Jura. Nicht eins, nicht zwei, nicht drei, sondern gleich vier: La Saison, La Salamandre (aus Weizen- und Gerstenmalz), La Cuivrée (Hopfen aus Europa und USA) und La Meule (helles Bitter). Bei den Flaschenbieren zählen wir total 18 Positionen. Bei den Weinen sind drei Weisse und zwanzig Rote gelistet. Zehn französische, je vier spanische und italienische, je zwei aus der Schweiz und Österreich sowie einer aus Portugal. Als Ergänzung dazu werden sechs Weine offen ausgeschrieben (Fr. 6.50 bis 8.50).

Was gibt es zu essen? Gschwellti (Bergkartoffeln) mit drei Aufstrichen, einer Käseauswahl und süsssaurem Gemüse (Fr. 29.50), Zander-Fischstäbchen mit Tartaresauce, Salzkartoffeln und Rahmspinat (Fr. 32.–), einen Teller mit Kalbsmilken (paniert), Kalbszunge (ganz fein aufgeschnitten) und Markbein (auf einem gerösteten Stück Brot) mit Frühlingsgemüsen an einer Radieschen-Vinaigrette (Fr. 21.50). Zum prallgefüllten Gemüsestrudel, zwei Stück, kommt ein Salätchen und im beige gestellten Gläschen ein von Dill dominierter Kräuterquark (Fr. 16.50). Sehr gut geschmeckt haben uns ebenfalls die in einer herzhaften Bouillon servierten vegetarischen Maultaschen, riesige Ravioli mit relativ dickem Teig und geröstetem Zwiebelheu obendrauf (Fr. 26.–). Alles im Haus gemacht. Wie auch die warmen Waffeln mit Crème Gruyère und Rhabarberkompott zum Abschluss.