

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



dafür holt sich Chef de Cuisine Marc Homberger auf seinen Reisen durch Frankreich und Italien. Das Ergebnis davon heisst beispielsweise Seezungenfilet im Spinatmantel gefüllt mit Lachs und Crevette (Fr. 52.–) oder in Portweinsauce gegarte Kalbsbäckchen mit Karotten-Kartoffel-Mousseline, Artischocken und Erbsen (Fr. 48.–). Die Erbsen finden sich auch in unserer Vorspeise wieder, wo sie zu einer cremigen Suppe (18.–) püriert mit geräuchertem Saibling und Morchel-Ricotta-Tortellini veredelt werden. Den mit Meerrettich und Senf geschärften Randensalat (Fr. 12.–) lassen wir für einen Aufpreis von 4 Franken mit Pralinen aus Ziegenfrischkäse garnieren. Beide Gerichte sind hübsch angerichtet und stecken voller Aroma. Als Hauptgang reicht man uns Spinat-Mezzelune an einer Zitronensauce, einmal mit (Fr. 42.–) und einmal ohne Bottarga-Kaviar (Fr. 35.–). Auf und um die Teigtaschen herum liegen Spargelspitzen, konfierte Tomaten und ein Stundenei. Kombiniert man alle Komponenten, explodieren die Aromen quasi im Mund. Sensationell. Marc Hombergers Leistung wurde vom «GaultMillau» mit relativ bescheidenen 13 Punkten honoriert. Bei uns punktet Homberger mit seiner an diesem Abend gebrachten Darbietung auf der ganzen Linie.

ls

Freieckgasse 7, 8001 Zürich
Fon 044 261 44 30
www.rosalys.ch
mo-do 11.30–14.30 & 17–24,
fr 11.30–14.30 & 17–01 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), sa 17–01 Uhr
(Küche bis 23 Uhr), so 17–24 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), sa-mittag &
so-mittag geschlossen sowie
mo & so Mitte Juli bis Mitte August
HG Fr. 27–58

h m s t v

Trouvailles für Weinnasen: Rang 10

S

Simon's Steakhouse

Ein Glücksfall

Der «Hirschen» im Niederdorf war einst vor allem eine Bühne. Auftrittsort von bekannten Schweizer Cabarets wie Cornichon (1934–1948) oder Fédéral (1949–1953). Später, ab den 1960er Jahren, waren es teils berühmte Bands, die mit ihrer Musik für kleinere und grössere Beben sorgten, von Pink Floyd über The Kinks bis zu Black Sabbath. Im Sommer 2018 wurde der «Hirschen» schliesslich zum Grill mit Bar und Res-

taurant und als «Simon's Steakhouse» neu eröffnet. Ein Glücksfall.

Im Eingangsbereich stehen nicht wenige Tische. Doch ins eigentliche Restaurant gelangt man über einen Gang, vorbei an der verglasten Küche, vorbei an drei verglasten Fleischschränken, vorbei am verglasten Weinkeller. Plötzlich steht man mitten in einem grossartigen Raum. Sehr stylish, sehr städtisch, sehr New York. Holzriemenboden, naturbelassene Backsteinwände, grossflächige Schwarzweiss-Fotografien, stimmiges Licht. Quadratische und runde Holztische, hohe Gläser für Wein und Wasser, geschärfte Fleischmesser, weisse Stoffservietten, schwarze, gepolsterte, bequeme Stühle. Den Wänden entlang halbrunde Couchbänke in flauschigem Blau, bei der Bar ein erhöhter Tisch aus Marmor mit Platz für zehn Stadt-Cowboys. Die könnten da einen «Chef's Plate Dry-Aged» bestellen: Bone-in Rib-Eye, New York Club Steak und Porterhouse – 1200 Gramm für vier Personen mit vier Beilagen (Fr. 300.–).

Die Kellner in weissen Hemden und schwarzen Schürzen tragen alle eine helle Schiebermütze und sind äusserst hilfsbereit, wenn es Fragen geben sollte beim vertieften Blick in die Speisekarte. Diese ist recht übersichtlich gehalten, auf Salate und Starters folgen Haupt- und Vegigerichte, dann argentinische Steaks und «Simon's Aged Best of Zurich», «Chef's Sharing Table» sowie Desserts. Wir beginnen gleich mit einem Highlight: Simis's Sashimi (Fr. 29.–). Superzartes, in Kräutern eingelegtes Rindfilet, das in Scheiben geschnitten, vom Grill gezeichnet auf Rucola gelegt und an etwas Chili-Soja-Sauce serviert wird. Wir sind begeistert. Die fleischigen Alternativen dazu sind ein Tatar (Fr. 25.–/36.–) und das Carpaccio Chef Style, was so viel wie «an einem Stück vom Filet, dünn geklopft, mit Senf» bedeutet (Fr. 31.–). Etwas rustikaler sind die Empanadas, die mit Rindfleisch und Oliven gefüllten Teigtaschen Gaucho Style (drei Stück, Fr. 14.–), oder Fish & Butcher, Riesencrevetten mit Chorizowurst und Empanadas (Fr. 26.–). Mit Dry-aged-Burger, Steakhouse-Burger oder Wagyu-Burger könnte man fortfahren (Fr. 28.– bis 37.–). Auch mit Spareribs, Pferdefilet oder Thunfisch in Sushi-Qualität vom Grill. Wir widmen uns jedoch den beiden «Hauptseiten».

Zum einen den Steaks vom Pampas-Rind aus Argentinien, Black-Angus-



Simon's Steakhouse

Filet (Bife de lomo), Entrecôte (Bife de chorizo) und Rumpsteak (Churrasco de cuadril), die in vier Gewichtsklassen zu haben sind (180 g bis 500 g) oder als Grillteller mit von allem etwas (240 g Fr. 48.–, 400 g Fr. 78.–). Zum anderen «Simon's Aged Best of Zurich», edlen Steaks wie Porterhouse, New York Club oder Bone-in Rib-Eye, die je nach Reifungsgrad (30, 60, 90 Tage) und Gewicht (Minimum: 400 Gramm) unterschiedliche Preise haben. Wir lassen uns beraten, entscheiden uns schliesslich für das Black Angus Porterhouse mit Knochen zwischen Filet und Entrecôte (30 Tage, 400 g; Fr. 92.–) mit Country fries (Fr. 6.–). Nicht günstig, aber den Preis allemal wert, vor allem ein Hochgenuss.

Eine Weinkarte existiert im «Simon's Steakhouse» nicht, man wählt aus den vielen attraktiven Flaschen hinter Glas aus. Es muss nicht gleich der südamerikanische Mouton-Rothschild sein (Almaviva 2016, Fr. 259.–), zahlreiche Weine sind zu Preisen um 60 bis 80 Franken zu haben, und auch der offene Tessiner von Brivio wäre durchaus eine Option (Tra noi rosso, Fr. 8.50/dl). Wie es sich für ein argentinisch-amerikanisches Restaurant gehört, könnte man den Abend mit einem passenden

Dessert beschliessen: Dulce de leche oder NY Cheesecake. *wm*

Niederdorfstrasse 13, 8001 Zürich
Fon 044 260 56 46
www.simon-steakhouse.ch
mo-so 11–24 Uhr
(Küche 11.30–22.30 Uhr)
HG Fr. 30–60 (je nach Fleischgewicht)

h m s t v

Fleisch auf den Tisch: Rang 1

T

Terrasse

Das schönste Restaurant der Stadt

Das «Terrasse» beim Bellevue ist immer ein Volltreffer. Der Garten, wo man sich auf ein paar Kleinigkeiten zum Teilen trifft: Arancini, die frittierten Reisbällchen, Pimientos und Carciofi, ebenfalls frittiert mit rassistiger Mayonnaise. Die Bar, wo man sich nachmittags auf ein Glas Champagner oder einen Cocktail verabredet und plötzlich Lust auf ein Club Sandwich bekommt. Wo man nach der Arbeit mit einem Chopfab Draft, einem Negroni oder einem Blood and Sand den Tag nochmals Revue passieren lässt. Sonntags zum Brunch mit Butterzopf und Pain au chocolat, mit Zimt-Milchreis und Birchermüsli, mit Healthy Benedict oder einem Hangover Bagel.