

2020  
2021

# ZÜRICH GEHT AUS!

Die neuen Küchenstars in den Zürcher Gourmetlokalen  
Gut essen mit Aussicht oder direkt am Wasser  
Kulinarische Entdeckungsreisen rund um die Welt  
Die ganze Vielfalt der italienischen Küche  
Gemütliche Beizen für Geniesserinnen und Geniesser  
Kreative Vegi-Lokale und lustvolle Fleischtempel

150  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET





Hönggerhof

## A

## Anna

### Reduktion auf das Wesentliche

Stefano Corrado und Maria Ventola hatten das Restaurant gerade übernommen, als ihnen das Virus einen Knüppel zwischen die Füsse warf. Doch seit Mai starten der frühere Küchenchef des «Aurora» und seine im Service tätige Partnerin durch. Angesichts der Lage des Restaurants muss man das auch wohl, denn nur mit beliebiger Küche und allgemeiner Lustlosigkeit ginge es hier nicht. Die Kundschaft muss, so sie nicht aus dem Quartier kommt, erst anreisen. Dann aber kann sie, ob auf der ruhig gelegenen Terrasse oder drinnen, im ziemlich lichten und sympathischen Restaurant erleben, was Reduktion auf das Wesentliche bedeutet. Die Karte ist nämlich klein, die Auswahl schnell getroffen, der Service war herzlicher als in so vielen anderen Lokalen.

Marinierter Blumenkohl mit grünem Apfel stand schnell als Aufmerksamkeit des Hauses bereit, der Pinot noir von Tom Litwan nahte, und die Stimmung hätte nicht besser sein können. Sie steigerte sich sogar noch, als Carne cruda vom Rind mit Nussbutter und Spargeln

(Fr. 23.–) auf dem Tisch stand. Küchenchef Corrado hat nämlich raus, was gehobene Küche mit mediterranem Touch ausmacht: frische, gute Zutaten, präzise Würzung. Auch der Pulpo mit Brotcreme, Oliven und Kräutern (Fr. 25.–) sowie die Kalbfleisch-Tortelli mit Marsala und Parmigiano Reggiano (Fr. 21.–) gelangen hervorragend. So mancher Gast hatte an diesem Abend das viergängige Menü bestellt, wir blieben von Anfang bis Ende im A-la-carte-Bereich. Den Rindshohrücken mit Kartoffelpüree und Karotte (Fr. 52.–) mussten wir auslassen, aber die Sezungenfilets, ergänzt um Miesmuschelrisotto, Stangensellerie und Erbsen (Fr. 46.–), durften wir geniessen. Guter, sehr frischer Fisch, in Streifen zerteilt. Kartoffelgnocchi mit Spinatcreme, Jersey Blue und getrockneten Tomaten (Fr. 27.–) waren ebenfalls in der Balance. Dass man hier dem Gemüse besonderen Stellenwert zugesteht, ist besonders lobenswert. Schliesslich noch die piemontesische Haselnussglace, frisch, cremig, hausgemacht.

An der durchaus umfangreichen Weinauswahl ist übrigens wenig zu kritisieren, wenn man mal darüber hinwegsieht, dass längst nicht alle Flaschen ideal auf den Charakter der Küche abgestimmt wurden. Es wäre hilfreich, noch ein paar

ausdrucksstarke, feine Sorten zu ergänzen und dafür den einen oder anderen Barrique-Klassiker zu streichen. Eine so feine, elegante und spannende Küche wie diese verdient die besten Getränke, die auf dem Markt zu haben sind. *wf*

### Unterstrass

Anna-Heer-Strasse 2, 8057 Zürich

Fon 044 552 87 44

[www.restaurant-anna.ch](http://www.restaurant-anna.ch)

di–fr 11.30–14 & 18.30–22,

sa 18.30–22 Uhr,

mo, sa-mittag & so geschlossen

HG Fr. 27–52

**m t v**

Zürcher Trendsetter: Rang 2

## D

## Da Angela

### Molto bene

Regnerisch, dunkel und kühl ist es, als ich meine Begleitung in Altstetten auf dem grosszügigen Parkplatz des «Da Angela» treffe. Das Restaurant liegt direkt an der nicht gerade für ihre Schönheit bekannten Hohlstrasse gegenüber der SBB-Werkstätte. Eigentlich wäre jetzt Sommer. Und eigentlich möchten wir im kühlen Schatten der heimeligen Terrasse sitzen. Stattdessen öffnen wir die Tür zum Restaurant.

Sofort fühlen wir uns direkt nach Italien versetzt. Fast schon, als würde die Sonne scheinen. Die Atmosphäre ist trotz weisser Tischtücher familiär, einladend und stilvoll. Es geht laut zu und her. Kellner sausen an uns vorbei und grüssen überschwänglich. «Buonasera», grüsse ich stotternd zurück und nehme mir einmal mehr vor, meine Italienischkenntnisse endlich aufzubessern.

Mike Thomi, Gastgeber und Küchenchef des Hauses, stellt uns einen Gruss der Küche auf den Tisch: grüne saftige Oliven und Bruschette. Die Brotscheiben, knusprig und noch leicht warm, schmecken zusammen mit der Thoncreme so gut, dass ich mir kurz überlege, noch mehr davon zu bestellen.

Kaum haben wir aufgegessen, werden wir vom Kellner über das aktuelle Angebot neben der Karte informiert. Spaghetti all'astice etwa oder Gambero rosso di Mazara. Letztere werden in Sizilien frisch gefischt und gehören zu den besten Garnelen, die man kriegen kann, klärt uns der Italiener auf. Dass Sizilien sein Heimatort ist, erahnen wir an seiner stolzgeschwellten Brust, schon bevor er uns darauf hinweist. Wir entscheiden uns trotzdem für ein Vitello tonnato (Fr.

24.50) und eine Parmigiana (Fr. 19.–) zur Vorspeise, für Cappelletti «Angela» (Fr. 34.–) und Tortelli al burro e salvia (Fr. 33.–) als Hauptgang. Wir sind begeistert. Selten wurde mir ein besseres Vitello tonnato serviert. Das Kalbfleisch ist zart, dünn aufgeschnitten, die Thonsauce kräftig, und die Garnitur aus Peperoniwürfelchen bringt Frische ins Gericht. Man merkt: Hier wird grosser Wert auf gute Produkte und sorgfältige Zubereitung gelegt. Zur Vorspeise wird uns ein Glas Weisswein Otto Muri aus der Toskana (Fr. 8.–/dl) empfohlen, der perfekt zum Fleisch und zur würzigen Parmigiana passt. Zum Hauptgang trinken wir den kräftigen Amadeo (Fr. 10.–/dl), ein Merlot-Cabernet-Blend aus der Lombardei. Auch die Pasta überzeugt. Der Teig ist dünn ausgewallt, die Füllungen sind gut abgeschmeckt und auf den Cappelletti präsentieren sich einige leicht gesalzene knusprige Knoblauchscheiben.

Je später der Abend, desto höher der Geräuschpegel. Das Restaurant ist inzwischen knallvoll. Wir auch, werfen aber trotzdem noch einen Blick in die Deserkarte. Eine Panna cotta von cremiger Konsistenz und ein fruchtiges Zitronensorbet mit Franciacorta bilden den perfekten Abschluss zu einem rundum gelungenen Abend. Glücklicherweise treten wir auf die Hohlstrasse hinaus, die uns nun plötzlich doch nicht mehr so hässlich erscheint. A presto! *as*

### Altstetten

Hohlstrasse 449, 8048 Zürich

Fon 044 492 29 31

[www.daangela.ch](http://www.daangela.ch)

mo–fr 11.45–14.30 & 18–24,

sa 18–24 Uhr (Küche bis 14

bzw. 21.45 Uhr, sa-mittag

und so geschlossen

HG Fr. 33–63

**h m t v**

Verführung auf Italienisch – edel:

Rang 9

## Dapur

### Alleskönnerin Jackfruit

Den gelben Schirm als Erkennungszeichen sieht man von weitem, das «Dapur» ist kaum zu übersehen. Die Inhaberinnen – Rachel, Hotelfachfrau und Gastronomin aus Indonesien, und Diane, französisch-schweizerische Architektin – haben ihr indonesisches Restaurant in Oerlikon, in welchem sie zuvor während Jahren auch Fleisch und Fisch servierten, vor knapp zwei Jahren komplett auf plant-based umgestellt. Seither verzichten sie also konsequent auf alle tierischen Produkte. Viele der früheren Stammgäste sind dem