

Christian Nickel mit Schwester Julia: Er hat dem Spice einen Stern erkocht



Kulinarischer Schmelztiegel

Zürich, eine der Metropolen mit der weltweit höchsten Lebensqualität, zeichnet sich durch eine kulinarische Vielfalt par excellence aus. Dabei haben die Italiener die Nase vorn.

Die Zürcher Küche existiert nicht. An der Limmat hat sich ein schier überbordendes Angebot an vielseitigsten Küchenrichtungen und -stilen entwickelt. Die währschaften Ur-Zürcher Speisen wie das Geschnetzelte, die Kalbsleberspiessli oder die Tirgelli gehören zwar nach wie vor zum Repertoire der Zunfthäuser oder anderer Traditionen – ohne Köchlistube (S. 96) und Leo's Bistro (S. 98) etwa fehlte kulinarisch Wesentliches. Aber daneben hat sich die City den Einflüssen anderer, teils exotischer Ess-Kulturen bereitwillig geöffnet.

Die Cucina italiana stellt in Zürich vieles in den Schatten. Das gilt nicht zuletzt für die Accademia del Gusto (S. 87). Auch Spanien ist repräsentativ vertreten. Grill-Freunden sei das Gran Sasso empfohlen (S. 99). Daneben haben sich die Asiaten etabliert. Auch der Orient zeigt kulinarisch Flagge – mit dem Libanon als lukullischem Flaggschiff. Selbst Afrika sorgt für Furore, etwa das Abyssinia (S. 65) mit seiner Kaffeezeremonie.

Auf dem Weg zur absoluten Spitze. Ein von Michelin oder Gault Millau mit der Höchstnote ausgezeichnetes Restaurant ist (noch) Fehlzanzeige. Immerhin leuchtet Zürich dank Heiko Nieder im Zwei-Michelin-Sterne-Glanz (The Restaurant, S. 81). Dem deutschen Meisterkoch dicht auf den Fersen sind Martin Surbeck (Sein, S. 78), Marcus Lindner (Mesa, S. 76), Christian Nickel (Spice, S. 80), Peter

Schnaibel (Blaue Ente, S. 71), Tobias Buholzer (Münsterhof, S. 76). Über kurz oder lang wird sich daher auch Zürich in der Gastro-Weltspitze etablieren.

Take Off des Take-away. Wo andernorts gerade mal Pizza-Lieferungen die Lust auf schnellen Genuss stillen können, hat sich Zürich zu einem Schweizer Fast-Food-Mekka der gehobenen Art entwickelt. Allerfeinste Ravioli oder Delikatessen der Asia-Küche können frisch zubereitet mit nach Hause genommen werden. Ein Besuch im Chiang Mai Thai Shop (S. 82) oder etwa im Dim Sum Take-away (S. 82) lohnt! Die legendären Bratwürste der Bahnhofstrasse haben Konkurrenz von Curry-Wurst & Co. bekommen. Die Imbiss-Szene brummt. Unkompliziertes Essen ist auch bei den teils idyllisch gelegenen Locations direkt am Seeufer angesagt. Und auf den Boulevard-Terrassen der Cafés können die Einheimischen die Leichtigkeit des Seins spüren. Das gilt ebenso für die gemütlichen Quartier-Beizen.



Opulentes Ambiente im Gastraum des Ristorante Conti (S. 88)

sautierten Artischocken und Bresola. Hochkarätige Tapas-Bar (Mo–Fr 10.30–24 Uhr). **000**, Mo–Fr 11.30–14 u. 18–24 Uhr, Schützengasse 5, Lindenhof, Tel. 044 221 10 65, www.zuerichsein.ch, Tram 3, 10, 14 Löwenplatz [203 D2]

Essen ■■■■
Service ■■■■
Ambiente ■■■■

Spice

66 Christian Nickel offeriert in dem im Hochparterre des Hotels Rigiblick eingerichteten Restaurant eine kreative Küche (ein Stern), die im Sommer auch auf der Arvenholzterrasse serviert wird. Zum Einstieg begeistert er mit weissem Thunfisch mit Curry, Ananas und Kokos. Kokos auch wieder als Beilage bei der Mieral-Taube mit Schwarzwurzeln und Litschi. Als Zwischengang überzeugt die Gänseleber mit Apfel und Schmorzwiebeljus. Zum Schluss: Variation von der Valrhonaschokolade. **000**, Di 18.30–22, Mi–Sa 11.30–14 u. 18.30–22 Uhr, Germaniast. 99,

Das Tao's bietet euro-asiatische Küche auf hohem Niveau

Oberstrass, Tel. 043 255 15 70, www.restaurantrigiblick.ch, Bus 23, 39 Rigiblick [208 C4]

Essen ■■■■
Service ■■■■
Ambiente ■■■■

Tao's

67 In trendigem Ambiente wird von Chef de Cuisine Joachim Karsten eine euro-asiatische Küche auf hohem Niveau gepflegt. Als Starter eine Thai-Curry-Suppe mit Kokosnussmilch und Koriander oder mariniertes Rindscarpaccio mit Sesam und gebratenen Shiitakepilzen. Als Zwischengang ein mit asiatischem Gemüse gefülltes Thai-Omelett, gefolgt von Sashimi-Thunfisch-Steak mit Sesam und Limone oder Entenbrust an Mango-Chutney. **01**, Mo–Sa 12–1 Uhr, Augustinergasse 3, Lindenhof, Tel. 044 448 11 22, www.taos-lounge.ch, Tram 2, 6, 7, 8, 9, 11, 13 Paradeplatz [203 D4]

Essen ■■■■
Service ■■■■
Ambiente ■■■■

Griechisch

The Restaurant

68 Das einzige Zwei-Sterne-Restaurant Zürichs (Gault Millau 17 Punkte). Mit Heiko Nieder leistet sich das City-Resort der Luxusklasse The Dolder Grand einen Herdkünstler par excellence. Selbst Vegetarier können sich mit einem kreativen Menü verwöhnen lassen (148 Franken). Puristisch und perfekt in der Umsetzung auf dem Teller die Languste mit Mais, Honigbrot und Kaviar d'Aquitaine. Himmlisch der St. Pierre mit Weisskohl, Schweineschwarte und Trüffel. **000**, Di–Fr 12–14 u. 19–22, Sa 19–22 Uhr, Kurhausstr. 65, Hottingen, Tel. 044 456 60 00, www.thedoldergrand.com, Dolderbahn 25 Bergstation Dolderbahn [213 F2]

Essen ■■■■
Service ■■■■
Ambiente ■■■■

Tizziani

69 Ein urgemütliches Restaurant mit einfacher, aber schmackhafter Küche. Lecker das mit Zitronen und Rosmarin gefüllte Mistkratzerli aus dem Ofen, das panierte Kalbsschnitzel mit Tomaten, Basilikum und Rucola oder das Siedfleisch vom Hohrücken mit Senf, Chutney, Meerrettich und Senfrüchten. **00**, Di–Sa 18–23 Uhr, Höggerstr. 10, Wipkingen, Tel. 044 273 50 40, www.tizziani.ch, Tram 13 Wipkingenplatz [207 D3]

Essen ■■■
Service ■■■
Ambiente ■■■

Griechisch

Apollo Taverna

70 Urig-rustikal mit Holzbalken an der Decke präsentiert sich diese Taverna. Unter den kalten Vorspeisen

locken Kartoffelpüree mit Knoblauch und Olivenöl oder das warme Fladenbrot mit Oregano und Olivenöl. Gyros ist natürlich ein Must, aber auch die Lammspiesse mit Tzatziki sind tadellos. **00**, Di–Do 11.30–14 u. 18–24, Fr–Sa 18–2, So 18–24 Uhr, Ueberlandstr. 14, Schwamendingen-Mitte, Tel. 044 311 61 00, www.tavernaapollo.ch, Tram 7, 9 Waldgarten [204 C6]

Essen ■■■■
Service ■■■■
Ambiente ■■■■

Griechische Taverne – Le Beaujolais

71 Nach einem ersten Gläschen Ouzo als Aperitif und einem Blick über das folkloristische Ambiente, steht schon ein kretischer Salat (mit Fetakäse) auf dem Tisch. Es folgen traditioneller Souvlaki (Schweinefleisch mit Tzatziki) und die Spezialität des Hauses, Halloumi: zypriotischer Käse vom Grill auf Pitabrot mit Tomaten und Zwiebeln. **00**, Mo–Fr 11–14 u. 17.30–24, Sa 17.30–24 Uhr, Seefeldstr. 167, Mühlebach, Tel. 044 422 35 55, www.griechische-taverne-l-p.ch, Tram 2, 4 Fröhlichstrasse [213 D6]

Essen ■■■■
Service ■■■■
Ambiente ■■■■

Tavernaki Kalymnos

72 Authentische Küche, südländischer Lautpegel, pure Lebensfreude eben. Die Weissmützen in der einsehbaren Küche stehen immer unter Volldampf. Delikat die in Honig marinierte Souvlaki mit kalymnischer Würzmischung, deftig die Bauernpfanne mit Rindfleischstreifen, Tomatensauce und Ofen-Kartoffeln. Ganztags geöffnete Café-Bar. **010**, Mo–Do 18–24, Fr–Sa 18–5 Uhr,

