

2017  
2018

# ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser im Quartier und auf dem Land  
Wo genauso gut gekocht wird wie in Italien  
Asiatische und orientalische Spezialitäten entdecken  
Was die grossen Küchen für Gourmets auftischen  
Einkehren direkt am Wasser oder im Grünen  
Was die spannendsten Trendsetter Neues zu bieten haben  
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

195  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET





Schluss ein Stück vom feinen warmen Schokoladekuchen (mit zwei Gabeln). Vom Garten schwärmen wir nach unserem nächsten Besuch. *hjk*

#### Wipkingen

Nordstrasse 182, 8037 Zürich  
Fon 044 363 33 03  
www.trefratelli.ch  
mo-fr 11.30–14.30 & 17.30–24,  
sa 17.30–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
sa-mittag & so geschlossen  
HG Fr. 26.80–59.80

h m t v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 12

## Z

### Zum weissen Rössli

#### Anregend für Geist und Seele

Für Stadtzürcher wirkt der alte Dorfkern von Albisrieden ausgesprochen ländlich. Was eindeutig den Reiz dieser Ecke Zürichs ausmacht. In einem der alten Riegelhäuser befindet sich der «Gasthof zum weissen Rössli», von Betty Sattler mit unaufdringlichem, überaus natürlichem französischem Charme geführt. Wir sitzen am runden, weiss eingedeckten Tisch beim grün gekachelten

Ofen unter einem Werk des in Berlin lebenden Schweizer Künstlers Albrecht Schnider, dessen ausgestellte Gemälde und Zeichnungen das «Weisse Rössli» zu einem aussergewöhnlichen Restaurant machen. Die Speisekarte ist angenehm übersichtlich, auf der einen Seite die Vorspeisen, auf der anderen die Fleischgerichte. Täglich wird das Angebot gewechselt, immer gelistet sind ein Vorschlag für Fischliebhaber und einer für Vegetarier, beispielsweise Spinat-Ricotta-Lasagne al forno (Fr. 28.50). Beim Fleisch reicht das Angebot von den hausgemachten Hacktätschli bis zum grillierten Rindsfilet an einer gepfefferten Rahmsauce, von den Leberli vom Kalb oder einem Entrecôte vom Lamm bis zur glacierten Entenbrust an einem Honig-Thymian-Jus mit Bratkartoffeln. Wir stossen mit einem Elsässer Crémant von Charles Muller & Fils aus dem westlich von Strassburg gelegenen Traenheim an, einem legeren, erfrischenden Schaumwein voller Charme. Geniessen ein munter machendes Amuse-Bouche, ein Curry-Gemüse-Süppchen aus der Espresso-Tasse und einen frischen Rettichsalat mit etwas Rohschinken.

Bald schon kommen die Vorspeisen, der Caesar-Salat mit Lattich, Croutons und gehobeltem Parmesan, einmal mit, einmal ohne Speck, dann die mit Ziegenkäse überbackenen Bruschette mit ganzen Tomatenscheiben. Draussen entlädt sich ein währschaftes Gewitter, deshalb haben wir uns, in Anbetracht der schwarzen Wolken, gleich für die Gaststube statt für den Garten entschieden. Wir trinken inzwischen Noblen Blauen, eine leicht gekühlte Pinot-Auselese des Jahrgangs 2015 von Nadine Saxers Weingut in Neftenbach (Fr. 63.–), ein hiesiges nobles Gewächs, das sehr gut zum Zander aus dem Bodensee passt, gebraten und an Mandelbutter, bedeckt mit reichlich gerösteten Mandelblättchen (Fr. 32.–/40.–) – sehr gut. Problemlos werden dazu Bratkartoffeln serviert statt der vorgesehenen Petersilienkartoffeln. Beim Stroganoff sind die Rindsfiletwürfel schön zart geblieben (Fr. 48.–). Die zwei bzw. drei hausgemachten Hacktätschli, die man leicht mit der Gabel essen kann, lassen dank der üppigen, dunklen Brautensauce vor allem Männeraugen leuchten (Fr. 28.–/34.–). Im «Gasthof zum

weissen Rössli» wird alles gerne selber gemacht. Auch das Karamellköpfl, das Parfait Grand Marnier oder das Rhabarberkompott.

Widmen sich die Damen am Tisch noch ihren zwei Glacekugeln (Pistache, Johannisbeere), beschäftigen sich die Herren bereits mit dem hausgemachten Gebäck zum Espresso. Und den Edelbränden von Hans Erismann aus Eschenmosen, von denen schliesslich eine Mirabelle das Rennen macht.

Nochmals zurück zu Albrecht Schnider. Seine Werke seien von erhabener Schönheit und schlichter Eleganz, meint Gastgeberin Betty Sattler: «Sie wirken anregend für Geist und Seele und sollen den kulinarischen Genuss steigern.» Was sie getan haben. *wmm*

#### Albisrieden

Albisriederstrasse 379, 8047 Zürich  
Fon 044 492 23 12  
www.zumweissenroessli.ch  
di-fr 11.30–14.30 & 17–23, sa 17–23 Uhr  
(Küche 11.30–14 & 18–21 Uhr),  
mo, sa-mittag & so geschlossen  
sowie vom 23. Juli bis 7. August  
und über Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 28.50–56.50

h m t v

Gut und bürgerlich: Rang 6



LANDOLT WEINE

# So sehen echte Zürcher aus

Unsere Stadt Zürich Weine sind zu 100% aus Zürich.

In der Vinothek Landolt erhältlich. Oder online auf: [www.landolt-weine.ch](http://www.landolt-weine.ch)

