



MENÜ DES JAHRES

GANZ DICK DRIN



Hunderte von Speisen haben wir in den zurückliegenden zwölf Monaten privat und beruflich gekostet. Diese hier sind uns in ganz besonderer Erinnerung geblieben.

VON CLAUDIA SCHMID, DANIEL BÖNIGER UND ALEXANDER KÜHN

SALAMIPLÄTTLI

Vereinigung
Manessestr. 132 8045 Zürich
www.vereinigung-barsol.ch

Nach einer Stunde Squash ein kühles Bier und ein Plättli mit frisch aufgeschnittenem, leicht salzigem Salami. Dazu knuspriges Brot. Was braucht man mehr? (boe)

LEBERKNÖDELSUPPE

Amadeus
Bahnhofstr. 6 8952 Schlieren
www.restaurant-amadeus.ch

Nur wenn ein Leberknödel über die ideale Lockerheit verfügt, zerfällt er beim Antippen mit dem Löffel fast ohne Druck. Der im Amadeus ist so ein Exemplar. Auch die Brühe ist top. (ak)

KANINCHENTERRINE

Gustav
Gustav-Gull-Platz 5 8004 Zürich
www.gustav-zuerich.ch

Zartes Kaninchen als Terrine, umhüllt von Lardo, begleitet von Pilzen, Oliven, geröstetem Brot und Trüffeln. Kann Schlemmen sinnlicher sein als bei dieser Vorspeise

von Antonio Colaianni? (boe)

GEFÜLLTE ZUCCHETTIBLÜTE

Rico's
Seestr. 160 8700 Küsnacht
www.ricozandonella.ch

Rico Zandonella, der «Gault Mil-lau»-Koch des Jahres, servierte Zucchettiblüten, gefüllt mit perfekt glasigen Langustinen, umgossen mit säuerlicher Zabaione. Und dazu perlengrosse Cherrytomaten, die im Mund explodierten. Das hat echt geknallt! (boe)

KÖNIGSKRABBE

Atlantis by Giardino, Restaurant Ecco
Dölttschiweg 234 8055 Zürich
www.atlantisbygiardino.ch

Küchenchef Stefan Heilemann hat viele Stärken, auch die kluge Zurückhaltung. Die Königs-krabbe inszeniert er nur mit Yuzu und leicht bitteren Wintersalaten. Perfekt gesetzte Akzente! (ak)

PIZZA MARGHERITA

Più
Kasernenstr. 95 8004 Zürich
www.piu-ristorante.ch

Das Più hat mir schon oft das

Leben gerettet. Endlich kann ich in der Schweiz frisch zubereitete, krustige Take-away-Pizzas auf Napoli-Level geniessen. (cs)

FREGOLA SARDA

Baltho
Marktgasse 17 8001 Zürich
www.balthokuechebar.ch

Die Pastakügelchen habe ich erst dieses Jahr entdeckt. Küchenchef Lukas Rufenacht kochte sie wie Risotto und gab Crème fraîche dazu. Eine sämige Beilage, die ich seither selbst gern zubereite. (cs)

SEEFORELLE

Wirtschaft Neumarkt
Neumarkt 5 8001 Zürich
www.wirtschaft-neumarkt.ch

Mutig gebräunten, sorgsam gegar-ten Fenchel und den zu fast sirup-artiger Konsistenz einreduzierten Fond aus den Abschnitten der Knolle kombinierte Küchenchef Ralf Weber mit dem filigranen, saftigen Fleisch der Seeforelle. Einfach – und einfach genial. (ak)

SPÄTZLE MIT SOSS

Wild Bar
Militärstr. 16 8004 Zürich
www.wildbar.ch

Ich war schon etwas betrunken. Aber dieses Gericht hätte ich auch nüchtern zweimal nachbestellt. Ungemein fluffige, selbst gemachte Spätzli mit einem Sud aus Zürcher Trüffeln und Eiche. (cs)

FRITTO MISTO

Bianchi
Limmatquai 82 8001 Zürich
www.bindella.ch

Die einfachsten Dinge sind oft die

schwierigsten. Umso mehr Applaus verdient der knusprigst ausgebackene Mix von Fischlein und allerlei anderem Meeresgetier. (ak)

TARTE TATIN

Hotel Baur, Restaurant Pavillon
Talstr. 1 8001 Zürich
www.bauraulac.ch

Perfekter Teig, leuchtend orange caramelisierte Äpfel, geschmeidige Vanilleglace und tiefgelbe Vanillesauce. So klassisch und hinreissend gut wie die Vor- und Hauptspeisen von Laurent Eperon

ist auch die Tarte Tatin hier. (ak)

HOKKAIDO-KÜRBIS SÜSSSAUER

Atlantis by Giardino, Restaurant Hide & Seek
Döltschweg 234 8055 Zürich
www.atlantisbygiardino.ch

Ein süssaurer Hokkaido-Kürbis wird mit Kürbissorbet, Mirabelle, Sojagelee und dem Ingwergewächs Galangal vermählt. Eine Art Mayonnaise auf Basis von Kürbiskernöl gibt der Kombination eine angenehm nussige Note. (boe)
