

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





Baltho (im Hotel Marktgasse)

B

Baltho (im Hotel Marktgasse)

Kosmopolitisches Flair im Dörfli

Das Haus an der Marktgasse, einst Anziehungspunkt für Nachtvögel aller Couleur, ist nicht wiederzuerkennen. Nach einer umfassenden Sanierung ist aus dem unter Denkmalschutz stehenden Gebäude ein modernes und durchgestyltes Hotel («Marktgasse») mit Bar und Restaurant («Baltho») geworden. Ein Komplex, dessen Stil die «New York Times» in ihrem Beitrag «36 hours in Zurich» als «elegant, minimalistisch» beschrieb, einen bleibenden Eindruck hinterliess ebenso die Bibliothek des Hauses sowie das «sleek bar-restaurant». Die elegante Bar mit dem schwarzen Marmorboden, den dunkelgrünen Wänden und dem Tresen aus Baumrussparkett ist ein Wurf. Die Atmosphäre ist intim und entspannt, und selten haben wir in der Stadt so kompetente wie charmante Barkeeper erlebt. Der Fancy Pisco Cocktail (Fr. 17.–) sowie der Dörfli Collins (mit Green Gin, Fr. 16.–) zum Apéro schmecken erstklassig. Eine Klasse für sich ist auch das Bar Food, etwa die Hummus frites mit Aioli-Dip (Fr. 12.–).

Doch heute geht es nicht um die «Baltho»-Bar, sondern um das gleichnamige Restaurant ein paar Stufen tiefer (der Name lehnt sich übrigens an den heiligen Balthasar an, Schutzpatron der Gastwirte und Reisenden). Der hohe, im Brasserie-Stil eingerichtete Raum verbreitet ein mondänes Flair, wie man das aus Berlin oder London kennt. International zusammengesetzt ist auch die schicke Gästeschar an diesem Freitagabend: Am Nebentisch unterhalten sich Amerikaner, gegenüber sitzen Asiaten. Auch die Küche erweist sich als kosmopolitisch: Auf der Karte figurieren asiatisch inspirierte Gerichte wie «Bang-Bang Chicken» (frittierte Pouletstücke mit Spinatsalat, Daikon-Rettich und Ingwer) oder indische Gemüsecurrys, aber auch modern interpretierte Klassiker wie Bœuf bourgignon und Steak Tatar. Das bewusst klein gehaltene Angebot sieht jede Woche anders aus, denn Küchenchef Lukas Rüfenacht (ehemals Souschef im «Ecco» im Hotel «Giardino» in Ascona) verwendet gerne saisonale und regionale Zutaten.

Auf unsere Vorspeisen müssen wir nicht lange warten. Die sautierten, butterzarten Kartoffelgnocchi, angerichtet mit Barba di frate, Belper Knolle und Tropea-Zwiebel (Fr. 20.–), schmecken

mindestens so gut wie in Italien. Die aus Kalabrien stammende rote, süssliche Zwiebel harmoniert bestens mit Peter Glausers würzigem Käse. Optisch wie geschmacklich überzeugt auch der hausgeräucherte Lachs (Fr. 22.–) mit pinkfarbenem Randen-Meerrettich. Mit Fisch bzw. «Fish & Chips» (Fr. 34.–) geht es wenig später weiter. Der Zander schmeckt zart, der Tempurateig dürfte allerdings noch etwas dünner sein. Eine Enttäuschung sind die «Country Fries», die sich als profane Pommes entpuppen. Auch zum sonst tadellosen «Baltho»-Beefburger (mit Speck, Goldinger Tilsiter, Zwiebelconfit und eingelegtem Gemüse) werden die faden Fritten aufgetischt. Der Burger, sozusagen das Signature Dish des Lokals, wird an diesem Abend am meisten geordert, auch von den Gästen in der Bar.

Die Desserts wiederum setzen Glanzpunkte. Millefeuille au safran nennt sich die deliziose Komposition aus Safranmousse, Blätterteig, Orangenfilets und Vanillecrumble (Fr. 13.–). Auch mit dem Rumtopf (Fr. 12.–) sind wir mehr als zufrieden: Die frischen Früchte sind in ordentlich Alkohol getränkt, und die gesalzene Schokolade sorgt für einen Kontrapunkt.

Apropos Alkohol: Die Auswahl an interessanten Weinen im «Baltho» vermag auch Liebhaber zu überzeugen. Beim nächsten Besuch verkosten wir gern eine Flasche des sogenannten orangen Weins, etwa den Gräfin (Fr. 82.–) aus der Steiermark, einen veganen, biodynamischen Sauvignon blanc, der wie Rotwein hergestellt wird. Zum Schluss noch ein Tipp für alle, denen es schwerfällt, sich jeweils für ein Gericht zu entscheiden: Bei der «Baltho-Tavolata» werden drei Gänge mit Gerichten zum Teilen aufgetischt (ab drei Personen, Fr. 69.– pro Person).

Marktgasse 17, 8001 Zürich
 Fon 044 266 10 14
www.balthokuechebar.ch
 mo-sa 11-14 & 18-24,
 so 11-14 & 18-22 Uhr
 (Küche 11-13.45 & 18-23, so bis 21 Uhr)
 Bar: mo-mi 11-24, do 11-01,
 fr & sa 11-02, so 12-23 Uhr
 (durchgehend kleine Karte)
 HG Fr. 28-55

h m (mo-fr) s t v

Zürcher Trendsetter: Rang 12

Bianchi

Kinder

Was ein kleiner, bunt bemalter Stein alles bewirken kann. Im «Bianchi» in

Zürich hat er das Ambiente in einer Nacht um die Jahreswende ziemlich verändert. Eine ganze Wand, jene mit den zwei ovalen Spiegeln, ist nun ein hellblau-pinkfarbener Kindertraum, der von jedem Gast gleich wahrgenommen wird. Gioia, die sechsjährige Tochter von Rudi Bindella, hatte mit ihren bunt bemalten Steinen das Herz ihres Vaters derart berührt, dass er, vergrössert auf «Bianchi»-Mass, eine Wand in genau den Farben eines dieser Steine malen liess. Die künstlerische Ader der Tochter von Unternehmer und Kunstsammler Rudi Bindella hat im Restaurant selber, auch beim Personal, einiges zu reden gegeben – wie anders hätten wir sonst davon erfahren?

Jetzt wird uns vor dieser Wand ein Platz zugewiesen; wir können zwischen einem weiss aufgedeckten rechteckigen und einem blanken runden Tisch wählen. Bald schon kommt Mineralwasser auf den Tisch, auch etwas gut gewürzter Tintenfisch auf einer Gurkenseibe, das Amuse-Bouche. Danach lassen wir uns von den vom Chef de Service präsentierten Fischen inspirieren, Prachtexemplaren von einem Loup de mer und einem Turbot – der Hauptgang steht damit schon mal fest (Turbot aus dem Ofen mit Blattspinat, Fr. 61.– pro Person). Beim Weisswein fällt die Wahl auf den Gemella vom hauseigenen Weingut Vallocaia in der Toskana (Fr. 49.–). Im «Bianchi» am Limmatquai sind wir übrigens an einem Feiertag gelandet und sind einmal mehr sehr glücklich über die äusserst kundenfreundlichen Öffnungszeiten der Bindella-Betriebe. Beim Blick in die Speisekarte sehen wir die Acquafrite, die winzig kleinen, frittierten Fische (Fr. 26.–), die man ganz, in einem Bissen isst, und den lauwarmen Meeeresfrüchtesalat (nehmen wir meistens, Fr. 24.–). Sehr zu empfehlen sind die Spaghetti mit Hummer oder alle vongole, also mit Venusmuscheln. Ebenso die stadtbekanntere Bouillabaisse oder das Misto di pesce alla griglia mit Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St.-Peters-Fisch und Goldbrasse sowie den Riesencrevetten vom Grill. Wir halten uns ein bisschen zurück, geniessen die heissen, gebratenen Calamaretti e seppioline auf Salatblättern und die in einem Hotelsilber-Pfännchen servierte Spuma di tonno mit getoastetem Pariserbrot, weil wir unbedingt einen Blick in die Dessertkarte werfen möchten. Zu viel haben unsere Augen im Winkel schon erhascht, was anderen Gästen aufge-