

SIXPACK

RESTAURANTS IM TEST

- 1 LOTTI**
Werdmühleplatz 3
8001 Zürich
- 2 RESTAURANT
VEREINIGUNG**
Manessestrasse 132
8045 Zürich
- 3 KIN RESTAURANT**
Meinrad-Lienert-Strasse 1
8003 Zürich
- 4 UNIQUISINE ATELIER**
Stanserstrasse 23
6362 Stansstad
- 5 RÖMERHOF ARBON**
Freiheitsgasse 3
9320 Arbon
- 6 GRAND RESORT BAD RAGAZ-
RESTAURANT NAMUN**
Bernhard-Simonstrasse
7310 Bad Ragaz

UNSERE TESTER

ALEX KÜHN (AK) ist Foodjournalist und mag die Haute Cuisine genauso wie Quartierbeizen, die er aus seiner Zeit als Gastrokritiker beim «Züritipp» und «Tages-Anzeiger» kennt.

HANS-THEO STAMP (HTS) ist Gastrokritiker und schreibt über Restaurants in allen Sparten, wenig bekannte Weinregionen sowie Küchentrends.

HANS GEORG HILDEBRANDT (HGH) schreibt neben seiner Tätigkeit als Gründer der Getränkemarkte Gents über Kulinarik und Design.

MARTIN KILCHMANN (MK) schreibt seit dreissig Jahren über Winzer, Weine und gutes Essen. Das alles regelmässig für Falstaff.

Frische, asiatische Küche für moderne Geniesser im Zürcher «Kin».



NEU EINGEDECKT

Spitzenküche in einer Stanstader Vier-Zimmer-Wohnung, asiatische Leckereien in Bad Ragaz, dazu zwei Zürcher Institutionen und klassisch-europäische Küche in Arbon. Die Falstaff-Tester waren wieder einmal für Sie unterwegs.



LOTTI Zürich



Das Zürcher «Lotti» begeistert unsere Tester mit durchdachten Gerichten.

1 Das Lotti mit seiner einladenden, grossen Terrasse unweit der Zürcher Bahnhofstrasse ist eine Ausnahmeerscheinung in der Zürcher City. Weder bemüht trendy noch mondän, bietet das Lokal einfache, aber durchdachte Gerichte aus erstklassigen saisonalen Zutaten. Am Abend steht jeweils der grosse Holzgrill im Zentrum: Die Küchencrew bereitet auf ihm Fleisch, Fisch und Gemüse von ausgewählten Schweizer Produzenten zu und nutzt ihn, um Ziegenkäse zu räuchern. Zum Einstieg geniessen wir aber erst einmal die exzellente Entenlebermousse mit geröstetem Butterbrioche und Holundergelée, sowie den Marktsalat mit Rapssamen und exzellenter, weil unaufdringlicher Senfsaat-Vinaigrette. Der Ziegenkäse kommt dann in Begleitung von dreierlei Randen auf den Tisch – süss-sauer, roh mariniert und als Creme. Auch das sehr stimmig. Auf den

Punkt gegart sind das zarte Kalbskotelett aus dem Toggenburg und die ganze Forelle aus der Bio-Zucht der Familie Glauser in Bachs. Dazu passt das Grillgemüse mit Kräutersauerrahm, aus dem der knackige rote Chicorée hervorsticht. Fehlt nur noch der Star der aktuellen Dessertkarte: ein Crumble mit angenehm säuerlichen Äpfeln und hausgemachtem Sauerrahmglace. Mittags stehen im «Lotti» jeweils sieben wechselnde Tagesgerichte zur Auswahl. Eine Spezialität des Hauses sind sicherlich die Zürifladen – eine köstliche Kreuzung aus Flammkuchen und Pizza. Die gibt es jeweils von 11.30 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr. Unter den Weinen finden sich Schweizer Trouvaillen, um die das Lotti mancher Top-Sommelier beneiden dürfte.

AK

BEWERTUNG

	Essen	44	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	88	von 100

LOTTI

Werdmühleplatz 3
8001 Zürich
T: + 41 043 399 0101
lotti-lokal.ch

RESTAURANT VEREINIGUNG Zürich

2 Dort, wo die Geleise von Sihltal- und Uetlibergbahn zusammenlaufen, liegt eine der gemütlichsten Quartierbeizen Zürichs, die Vereinigung. Ab 16 Uhr gibt es eine kleine, aber feine Auswahl an Offenweinen, Trockenfleisch, Wurst und Käse, ab 18 Uhr dann auch warme Gerichte. Die Küche arbeitet unter dem Motto «brachial saisonal» und ausschliesslich mit nachhaltig produzierter Ware. Das merkt man beim einfachen Blattsalat ebenso wie bei den Vorspeisen mit Innereien, die häufig auf der kleinen, täglich wechselnden Karte stehen. Unser Favorit: die Lammnerli an Sherrysauce. Auch wenn Pizokel zu haben sind, sollte man unbedingt zugreifen. Bei unserem letzten Besuch sind sie mit Bärlauch verfeinert und so wunderbar fluffig, dass sie das ausgezeichnete Geschnetzelte vom Ochsen

zum Nebendarsteller degradieren. Vegetariern stehen stets mehrere Optionen offen. Sehr zu empfehlen sind die Sformati, herzhaft Aufläufe auf Basis von Ei, Ricotta und Gemüse, die mit wechselnden Beilagen wie Linsen oder Polenta serviert werden. Der Klassiker unter den Desserts ist der hausgemachte Schokoladenkuchen mit frisch aufgeschlagenem Rahm. Gegen das angenehm dezente gesüsste Mascarpone-Chöpfli mit Zwetschgenkompott kommt aber auch er nicht an. Zum Charme dieses Lokals tragen neben der idyllischen Gartenlaube die überaus herzlichen Damen und Herren im Service bei. Deren Miene verfinstert sich nur, wenn man einen Laptop auf den Tisch stellt. Das ist in der Vereinigung so wenig gern gesehen wie das Rauchen im Flugzeug. Und vermutlich genauso veraltet.

AK

BEWERTUNG

	Essen	43	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	15	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	85	von 100



Eine Zürcher Institution: Das «Restaurant Vereinigung».

RESTAURANT VEREINIGUNG

Manessestrasse 132
8045 Zürich
T: + 41 44 462 0148
vereinigung-barsol.ch

KIN Zürich



Pflichtprogramm für neugierige Geniesser: Das Zürcher «Kin».

3 Der Zürcher Kreis 3 ist ein Hotspot für junge Kulinarik-Konzepte. Diesmal sind wir im Kin, einem Abendrestaurant mit asiatisch inspirierten Sharing-Dishes. Acht Teller offeriert die Karte des Kin an diesem Donnerstagabend; das 2018 eröffnete Lokal von Gastronomin Nina Jauch und ihrem Bruder Rico ist ausgebucht. Die Möblierung ist nüchtern, man sitzt nah beieinander und es ist gemütlich bis eng. Pin-Spots beleuchten die Tischmitte, wo die Teller in Szene gesetzt werden. Zum Start gibt's Randen-Hummus und Karotten-Randensalat, dazu Reiscracker, alles serviert in Pintos, den asiatischen Blechschüsseln zum Stapeln – eine verspielte Idee. Wir teilen uns Tsume Style Lachs (aus der Schweiz) mit Misoglasur – delikates und schmatzig. Dann Hanging Tender mit Selleriepüree, das Fleisch kommt optimal rosa und bietet den Zähnen den richtigen

Widerstand; hätte allenfalls eine intensivere Rauchnote vertragen können. Der dritte Teller ist ein süffiges Curry vom Pulled Lamm an Petersilienjus mit Naan-Brot; hier hat man das Gefühl, der Teller sei zum Teilen etwas knapp bemessen, denn mehr als zwei ordentliche Bissen fallen pro Gast nicht an. Der Mystery-Dish stellt sich als knusprig panierte Topinambur mit einer asiatisch getunten Mayo heraus – sehr modern und richtig gut. Es gibt Sushi-Reis aus dem Tessin als Stärkebeilage. Alle Teller sind frisch zubereitet und hübsch angerichtet, bei voller Auslastung kann dies zu Wartezeiten führen. Wer mit jemand Vertrautem unterwegs ist oder gern zu mehreren aus dem gleichen Teller speist, wird die neugierige, unverkrampte Kulinarik des Kin auf jeden Fall geniessen. Genussvolles Pflichtprogramm ist das Kin für alle neugierigen Geniesser.

HGH

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	17	von 20
	Weinkarte	14	von 20
	Ambiente	6	von 10
	GESAMT	82	von 100

KIN

Meinrad-Lienert-Strasse 1
8003 Zürich
T: + 41 77 531 5203
kin.restaurant

UNIQUISINE ATELIER Stansstad

4 Der Berner Koch Christoph Aebersold nennt sich in der Szene Christoph Oliver. Eine Art Künstlername, eher exzentrisch, aber so weit hergeholt nicht. Denn der junge Mann mit Anstellungen in Michelin-Restaurants, dem Dreisternehotel Akelarre etwa in San Sebastian, darf mit Fug und Recht als Künstler, als Kochkünstler, bezeichnet werden. Wer sich davon überzeugen will, muss nach Stansstad fahren. In einem neu renovierten Wohnblock hat sich Oliver in eine Vierzimmerwohnung eingemietet. Das grosse Wohnzimmer beherbergt eine Gaggenau-Küche und drei weiss aufgedeckte Tische, an denen bis zu 16 Personen Platz nehmen können. Von Donnerstag- bis Samstagabend kocht er hier ein sternewürdiges Fünf- oder Siebengang-Menü. Der Koch steht dabei allein am Herd. Vom Brot bis

zu den exquisiten Friandises ist alles selbst zubereitet. Einzig Gastgeber Agron Tunprekaj und ein zweiter Servicemitarbeiter helfen ab und zu beim Anrichten. Oliver beginnt etwa mit in Rettichblätter eingewickelten Stücken von der Lachsforelle an einer Gurken-Safranemulsion. Sellerie gibt es als Püree und geschmort. Saiblingsrogen und Estragonjus schenken dazu Salzigkeit und Würze. Der Seeteufel wird glasig gebraten und mit frischen Gartenerbsen und Kräuteröl veredelt. Das Kalbsbäggli an einem tiefen Jus, Petersilienpüree und flambierten Morcheln zergeht förmlich auf der Zunge. Alle Gerichte besitzen Leichtigkeit, Eleganz und eine geradezu spielerische Finesse. Eine beeindruckende Leistung und ein Hochgenuss. Und für einmal ist die etwas abgegriffene Formulierung angebracht: grosses (Koch-)Kino.

MK

BEWERTUNG

	Essen	47	von 50
	Service	19	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	91	von 100



Stansstad bietet mit dem «Uniquisine Atelier» grosses Kochkino.

UNIQUISINE ATELIER

Stanserstrasse 23
6362 Stansstad
T: + 41 41 610 7878
uniquisincuisine.ch

RÖMERHOF ARBON

Arbon



Herausgeputzte, historische Atmosphäre im «Römerhof Arbon».

5 Zu den Römern hat der Römerhof zwar keinen direkten Bezug. Ein stattliches Alter hat das 1567 erbaute Haus trotzdem auf dem Buckel. Längst steht der vorbildlich herausgeputzte Riegelbau unter Denkmalschutz. Damit wird ein Diner hier zu einem Gesamterlebnis jenseits des Alltags. Nicht alltäglich ist auch der Lebenslauf von Gerald Bergue, der den Römerhof zusammen mit seiner Frau Dominique führt. Er wurde in Malawi geboren, seine Eltern stammen aus Mauritius. Später kam er weit herum und liess sich verschiedentlich inspirieren, unter anderem von keinem Geringeren als Pierre Gagnaire. Seiner Heimat treu bleibt er mit dem Signature Dish «Souvernirs culinaires du Chef». Es ist dies ein Curry mauritanische Art mit bestem Poulet und Crevetten, begleitet von Jasminreis und Tomatenconcassé. Eine weitere Anspielung an den

Inselstaat ist das Orangen-Tiramisù, das Bergue mit einem Mandarinenlikör aus dem mauritanischen Haus Chamarel verfeinert. Die Karte umfasst aber auch viel Klassisch-Europäisches. Wir versuchten ein handgeschnittenes, cremiges Rindstatar, das mit Wintertrüffel und Schweizer Kaviar bekrönt war. Ähnlich im Stil und nicht weniger ansprechend war das Tatar vom Thunfisch mit gebratenen Jakobsmuscheln und Remoulade vom Krabbenfleisch. Bei den «Primi Piatti» ragte die Frischpasta mit Périgord-Trüffel heraus. Im Dessertbereich ist neben dem erwähnten Tiramisù besonders die hausgemachte Crèmeschnitte zu empfehlen. Sie hat nichts mit den landläufigen Exemplaren gleichen Namens zu tun, sondern präsentiert sich als dekoratives und aromatisch profiliertes Millefeuille. Die mittelgrosse Weinkarte verrät Kennerschaft und Stilwillen. HTS

BEWERTUNG



Essen	42	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	10	von 10
GESAMT	88	von 100

RÖMERHOF ARBON

Freiheitsgasse 3
9230 Arbon
T: + 41 71 447 30 30
roemerhof-arbon.ch

NAMUN

Bad Ragaz

6 Lauschige kleine Séparés, Strukturen aus gebeiztem Holz in angedeutetem Kolonialstil, Licht von goldenen Lampenskulpturen, fernöstliche Musik und Dekoration - das Namun deckt im Grand Resort Bad Ragaz den asiatischen Bereich ab. Dabei steht die thailändische Küche im Vordergrund. Der Service stammt entweder aus Ostasien oder kleidet sich zumindest in diesem Geist. Auf jeden Fall agiert er kompetent, aber unverkrampft. Kulinarisch sprechen ganz besonders die Vorspeisen an. Aromatisch und textuell sehr gelungen ist der leicht scharfe knusprige Ententensalat mit grüner Mango und Cashewnüssen. Tadelloses Handwerk zeigen generell die Dim Sums, die hier in vier Varietäten zu haben sind. Ebenfalls zu empfehlen sind die Suppen, etwa die pikante Thaisuppe mit Huhn. Etwas heterogen fallen die Hauptgänge

aus: Während die gebratenen Reisnudeln und Riesencrevetten mit ihrer Grundsüsse und der etwas pauschalen Präsentation nicht so recht begeistern wollen, gefällt der knusprige Wolfsbarsch mit thailändischer Pfeffersauce und Gemüse restlos. Vor allem sind der Biss des Gemüses und der Pilze vorbildlich. Zum Dessert gibt es eine Reihe Kartenpositionen, doch empfiehlt sich in erster Linie das breit aufgestellte Buffet. Die Weinkarte ist riesig und hochkarätig. Das hängt natürlich damit zusammen, dass das Namun Teil eines ganzen Komplexes mit mehreren Restaurants ist, worunter sich mit dem Igniv auch ein Spitzenlokal befindet. So ist auf der Karte eine ganze Seite nur den Gewächsen der Domaine de la Romanée-Conti gewidmet. Zur asiatischen Küche wird man diese Flaschen aber wohl kaum trinken. HTS



Für hochkarätige asiatische Küche lohnt sich ein Ausflug nach Bad Ragaz.

BEWERTUNG



Essen	40	von 50
Service	19	von 20
Weinkarte	19	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	87	von 100

GRAND RESORT BAD RAGAZ RESTAURANT NAMUN

Bernhard-Simonstrasse
7310 Bad Ragaz
T: + 41 81 303 30 30
resortragaz.ch