

2019
2020

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Die interessantesten neuen Fleischtempel in Zürich
Wo Japans Kochkunst auf hohem Niveau zelebriert wird
Was die Zürcher Sterne-Köche auf die Teller zaubern
Innovative Trendsetter und traditionsreiche Institutionen
Die besten Italiener, ob edel oder unkompliziert
Geniessen direkt am Wasser oder mit schöner Aussicht
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

250
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Saal (im Hotel Bahnhof), Dübendorf

zum Beispiel mit Fischsauce oder wie hier mit Kokosmilch und Limettensaft. Schärfemässig ist die Küche hier eher zurückhaltend, was sicherlich zum Erfolg beiträgt. Auf Verlangen legt aber die Küche gern einen Zacken zu oder reduziert auf Wunsch.

Ausnahmsweise für ein asiatisches Restaurant möchten wir auch die Weinkarte kurz erwähnen, die gut auf die Speisen abgestimmt ist und sehr fair kalkuliertes anbietet. Oder Sie gönnen sich, wie in Thailand üblicher, ein kaltes Singha-Bier. Die junge Bedienung serviert Ihnen dies wie alles andere mit einem sympathischen Lächeln.

Kaffeestrasse 6c, 8180 Bülach
Fon 044 860 23 83
www.come-inn.ch
di-sa 11.30-14.30 & 18-23 Uhr
(Küche bis 21.30 Uhr), mo &
so geschlossen sowie 22. Juli
bis 11. August
HG Fr. 28-49.50

h m (Buffet) **t v**

**Thai-Küche – exotisch, scharf,
raffiniert: Rang 1**

Zum Goldenen Kopf

**Wiener Tafelspitz und
Kaiserschmarren**

Der «Goldene Kopf» ist eines der Wahrzeichen der Bülacher Altstadt. Seit über

200 Jahren gibt es in diesem Prachtsbau einen Gasthof, und es wäre schon fast überraschend, wenn man nicht lesen dürfte, dass 1797 auch Goethe hier abgestiegen ist.

Heute ist der «Goldene Kopf» das gastronomische Zentrum von Bülach und vielleicht des ganzen Unterlands. Die Zimmer sind neu renoviert, das Restaurant brummt und befriedigt die kulinarischen Bedürfnisse breiter Kreise der Bevölkerung. Im Restaurant bieten seit über zehn Jahren Leo und Yolanda Urschinger eine äusserst sorgfältige, gepflegte bürgerliche Küche mit österreichischem Akzent. Jedes Gericht ist frisch zubereitet, schön angerichtet und schmeckt ausgezeichnet. Saisonale Akzente, wie Spargeln im Frühjahr oder Wild im Herbst, vertiefen das Angebot. Das beginnt schon mit dem bunten Blattsalat, der auch Salatmuffel dazu bringt, kräftig zuzulangen (Fr. 9.-). Suppen spielen ebenfalls eine beträchtliche Rolle, allen voran die Fritatensuppe, eine kräftige Rindsbouillon mit Flädli (Fr. 9.-). Zu den beliebtesten Vorspeisen gehört das Rindstatar mit Salatherzen und Rührei, serviert mit Kürbiskernöl (Fr. 36.-), aber auch die Käseravioli mit Salbeibutter und Tomatensauce in kleiner oder grosser

Portion brauchen keinen Vergleich mit erstklassigen italienischen Restaurants zu scheuen (Fr. 25.-/29.-). Die österreichischen Spezialitäten laufen aber allen anderen Gerichten den Rang ab: Wiener Tafelspitz, Kalbsrahmgulasch, Kalbsleber nach Tiroler Art oder das unschlagbare Wienerschnitzel sind die Renner. Eine ganze Reihe von Beilagen stehen zur Verfügung, um die Schnitzel mit Preiselbeeren, Gemüse und beispielsweise Erdäpfelsalat zu begleiten. Unser Favorit ist der Wiener Tafelspitz mit Rahmwirsing, Rösterdäpfeln und Apfelkren (Fr. 37.-). Man muss sich in der Region Zürich ziemlich bewegen, um den Tafelspitz in gleicher Qualität zu finden. Wenn Leo Urschinger seiner österreichischen Seele schon Ausgang gönnt, dann gehört natürlich auch der Kaiserschmarren mit Zwetschenkompott auf den Tisch (Fr. 15.-). Aber auch die übrigen Desserts, vor allem die lauwarmer Valrhona-Schokoladen-Tarte mit Vanilleeis, sind herzerwärmend (Fr. 15.-). Für den kleinen Hunger gibt es eine grosse Auswahl an Flammkuchen. Vor allem im Sommer erfreuen sie sich grosser Beliebtheit. In der warmen Jahreszeit hat man übrigens die Gelegenheit, die Spezialitäten des Hauses auf einer kleinen Terrasse mitten in der Altstadt von Bülach zu geniessen. Der Kampf um diese Plätze kann allerdings recht intensiv sein.

Der «Goldene Kopf» verfügt selbstverständlich über eine grosse Weinkarte. Auch darauf ist Österreich mit seinem Winzern ausgezeichnet vertreten. In einer kleinen separaten Weinstube lassen sich diese Gewächse besonders gut degustieren. Darin ist auch für die Zigarrenraucher mit einem schönen Angebot gesorgt.

Für uns ist der «Goldene Kopf» das Musterbeispiel eines traditionellen, äusserst gepflegten Kleinstadt-Gasthofs, der für jeden etwas bereithält. Dass er zudem noch, mit Ausnahme von ein paar Weihnachtstagen, täglich geöffnet ist, macht ihn erst recht zum Mittelpunkt des kulinarischen Lebens der Stadt Bülach.

Marktgasse 9, 8180 Bülach
Fon 044 872 46 46
www.zum-goldenen-kopf.ch
mo-so 7-24 Uhr (Küche 11.30-14 &
18-22, so bis 21 Uhr, dazwischen
und bis 23 Uhr kleine Karte),
24. bis 29. Dezember geschlossen
HG Fr. 19-55

h m s t v

Gut und bürgerlich: Rang 1

Dübendorf

Saal (im Hotel Bahnhof)

Applaus

Adriano Bebié ist ein sportlicher Typ, braun gebrannt vom Biken. Ein zufriedener, erfolgreicher Wirt, der für sein prächtiges Restaurant im ersten Stock des «Bahnhofs» im früheren Theatersaal, zu Recht viel Applaus bekommt. Bebié weiss, was gefällt. Das von ihm geschaffene Ambiente im «Saal» trifft exakt den Geschmack seines Publikums. Perfekt die Einrichtung, aber nicht zu perfekt. Man sitzt an weiss eingedeckten Tischen, kann an der langen Bar einen Drink bestellen oder auf leicht angejahrten Sofas und Chaiselongues Platz nehmen. Speisen liesse sich auch auf der früheren Bühne oder am anderen Ende des grossen Saals im ebenfalls leicht erhöhten Erker, ganz allein zu zweit an einem kleinen runden Tisch.

Sehr stimmig ist das von Adriano Bebié komponierte kulinarische Programm. Darin finden sich «Saal»-Klassiker wie das Bison-Filet an einer Jack-Daniel's-Whiskey-Sauce (Fr. 59.-) oder ein Hackbraten, hausgemacht selbstverständlich, an Marsalasaucen mit frischem Kartoffelstock (Fr. 32.50). Weiter ein Kalbkotelett mit Steinpilzen und Risotto oder Kalbsleberli mit Rösti. Pasta wäre möglich, auch als Hauptgang: Steinpilzravioli, Orecchiette mit Salsiccia, Broccoli und kleinen Tomaten oder Penne nicotera mit Streifen von der Pouletbrust, Curry und Spinat.

Wir trinken vom empfohlenen Rohstoff, einem Weisswein aus dem Burgenland von Hannes Reeh (Fr. 8.50/dl). Bemerken, dass bei den Roten auch der spanische Spitzenwein Aalto offen ausgeschenkt wird. Überhaupt darf sich die Weinkarte mit feiner Auswahl an Italienern und Spaniern sehen lassen. Wer sich von Adriano Bebié beraten lässt, erfährt zudem, das im Keller noch ein paar reife Bordeaux aus den 1990er Jahren auf Weinliebhaber warten. Wir entscheiden uns schliesslich für einen «französischen» Wein aus dem italienischen Bolgheri, den Grattamacco 2015 (Fr. 98.-), einen Blend aus den Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot sowie etwas Sangiovese. Wer die Marktpreise ein bisschen kennt, weiss – geschenkt. Uns steht der Sinn nach Fisch (wird von Bianchi geliefert). Die Filets von der Seezunge vom Grill auf Rucola sind von fünf