SIXPACK

RESTAURANTS IM TEST

1 **ORSINI**
IM MANDARIN ORIENTAL SAVOY
Waaggasse 7
8001 Zürich

2 **EQUITABLE**
Stauffacherstrasse 163
8004 Zürich

3 **PAVILLON RESTAURANT UND BAR IM HOTEL SONNE**
Seestrasse 120
8700 Küsnacht

4 **HUBERTA**
Albisriederstrasse 181
8047 Zürich

5 **CHASA CHALAVAINA**
Plaz Grond 24
7537 Müstair

6 **KUNOS RESTAURANT IM SEE & PARK HOTEL FELDBACH**
Im Feldbach 10
8266 Steckborn

UNSERE TESTER

LINDA CARSTENSEN (LGC)
lädt am liebsten selbst ein, ist aber auch gerne Gast. Entscheidend ist für sie, wer mit Herz und Seele dabei ist.

BENNY EPSTEIN (EPS)
ist Gastro-Journalist, mag die vermeintlich einfache Küche, Gourmetabende, Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft und Riesling von der Mosel.

LARISSA GRAF (LG)
Studierte Gastronomiewissenschaften und mag lange Abende mit spannenden Leuten, gutem Essen und interessantem Wein.

WOLFGANG FASSBENDER
ist seit 30 Jahren Gastrokritiker im gesamten deutschsprachigen Raum.





NEU EINGEDECKT

Zu Besuch im «Orsini» wo italienische Küche neue Höhen erreicht, kompromisslos regionale Küche im «Equitable» und der erste Besuch im erst kürzlich eröffneten «Pavillon» im «Hotel Sonne» in Küsnacht. Die Falstaff-Tester waren wieder für Sie unterwegs.

ORSINI
Zürich


Top-Adresse für italienisches Fine-Dining: Das «Orsini» in Zürich.

1 Bereits der Empfang ist äusserst sympathisch. Schnell ist ein Spumante im Glas, bald kommt auch das Amuse Bouche: «Antipasti» mit italienischer Seele im Fine-Dining-Gewand. Der Start ins Menü ist gelungen. Nach dem fantastischen Brot mit Buchweizen und Büffelbutter geht es mit einem Scampo weiter, der mit Marsala-Zabaglione und Schaum mit sardischem Safran serviert wird – und einem Löffel Kaviar. Dazu gibt es mit Passionsfrucht und Meeresfrüchten aromatisierte Fregola-Pasta. Ein Highlight folgt aufs nächste: Geräuchertes und grilliertes Bries mit Taggiasca-Oliven, Tomaten, Tamarillo und Sardinen, dann der Signature Dish aus Mailand: Ein Risotto mit Himbeeren und Kräutercrème. Nach kurzer Pause dann die Pasta: Dicke Spaghetti mit Sepia-Lardo, Salzzitrone und Colatura di Alici. Weiter gehts mit konfiertem Kabeljau mit Pfirsich und Peperoni, dann mit Lamm aus Mont Saint-Michel, das seinen intensiven Geschmack laut Küchenchef Dario Moresco den Weiden verdankt, die bei Flut von Salzwasser bedeckt werden. Serviert wird es mit Algen, «Trombetta»-Zucchini und Jasmin-Tee-Sauce, dazu gibt es noch den Bauch eines Appenzeller Lamms mit Gurke. Die Kombinationen sind oft speziell, aber immer auf den Punkt. Genauso wie der Service, der den schwierigen Spagat zwischen Authentizität und Professionalität perfekt beherrscht. Gelungen sind auch die Desserts, einmal mit Mini-Croissant, Erdbeergranita und Croissant-Glace ans sizilianische Frühstück angelehnt, einmal mit Ziegenkäse, Bergamotte und English-Breakfast-Gelée.

LG

BEWERTUNG

Essen	**47**	von 50
Service	**19**	von 20
Weinkarte	**19**	von 20
Ambiente	**10**	von 10
GESAMT	**95**	von 100

ORSINI
IM MANDARIN ORIENTAL SAVOY
Waaggasse 7
8001 Zürich
T: + 41 43 588 38 88
mandarinoriental.com

EQUITABLE
Zürich

2 Das «Equitable» ist jenes Gourmetrestaurant in Zürich, das Regionalität am konsequentesten auf die Teller bringt. Ganz ohne aufklärerische Ansprache zum Start. Gastgeberin Sandra Brack weiss zu gut, dass das vielfältige Klientel entspannen und erleben will. Nicht lernen. Nach den Snacks startet das Dinner mit Viererlei von der Zürcher Gurke: dünn gehobelt, gepickelt, als Gel und dann noch die knusprige, getrocknete Schale. Saiblings-würfel sorgen für farbliche Akzente und zarte Momente am Gaumen. Zum nächsten Gang brilliert Brack mit einem genialen alkoholfreien Pairing, doch zunächst das Gericht: Die blaue Anneliese, eine rare Kartoffel aus dem Albulatal, und eine Kartoffelemulsion setzen den nussigen, leicht süsslichen Grundton. Dazu in dünne Scheibchen geschnittener, gegrillter und abgeflämmter weisser Spargel. Geschmorter Lauch, Estragon und Buchweizen sowie eine Spargel-Beurre-blanc. Überaus harmonisch. Und im Glas respektive in der Cocktail-schale? Flüssige Pommes frites! Traubensaft mit Fat Washed Kartoffeln. Genau so geht modernes Pairing! Ein Volltreffer. Die Ravioli mit Aubergine, Rucola und Sbrinz sind natürlich «every-body's darling». Im Hauptgang bringt Chef Julian Marti Vierer-lei vom Bündner Alpenlamm inklusive Hacktätschli und Bries auf den Teller, Topinambur und Polenta bleibt da nur die Nebenrolle. Beim Dessert: Joghurt, Rha-barber, Hafercrunch und Sauerkleesorbet fällt die Wahl auf die Variante mit Alkohol: Der 2024er Auslese von Grans-Fassian können wir nicht widerstehen. Beim Dessert – Joghurtmousse, Rahabarber, Hafercrunch und Sauerkleesorbet – fällt unsere Wahl auf die Auslese 2024 von Grans-Fassian. Der können wir einfach nicht widerstehen.

EPS


Im Zürcher «Equitable» wird Regionalität konsequent auf die Teller gebracht.

BEWERTUNG

Essen	**45**	von 50
Service	**19**	von 20
Weinkarte	**20**	von 20
Ambiente	**10**	von 10
GESAMT	**94**	von 100

EQUITABLE
Stauffacherstrasse 163
8004 Zürich
T: + 41 043 534 82 77
equi-table.ch

Fotos: Olivia Pulver, Digitale Massarbeit, beigestellt

95–100 Punkte | 90–94 Punkte | 85–89 Punkte | 80–84 Punkte

PAVILLON
Küsnacht


Neu: Das «Pavillon» im Küsnachter «Hotel Sonne».

3 Ausgerechnet einer der am interessantesten klingenden Gänge war an diesem Mittag nicht zu haben: Der Hummer-Raviolo im Bouillabaisse-Sud samt Sauce Rouille und Finger-limes wurde sofort nach der Order als nicht vorhanden gemeldet. Dass so ein aufwändiges Gericht überhaupt auf der Karte des neuen Restaurants «Pavillon» steht, zeigt die Ambitionen des Outlets in der bisher eher traditionell ausgerichteten «Sonne» in Küsnacht; eine moderne Innen-architektur sowie Seeblick ergänzen das Konzept. Zu haben waren aber Kalbs-milken Rossini mit Entenleber, Trüffeln, Spinat und Armagnac-Jus. Grosse klassische Küche, die hier besser exekutiert wurde als erhofft: perfekt gegarte Leber, saftiges Bries, gelungene Jus. David Lange, der Küchen-chef, will vielleicht keine Sterne, aber ver-mutlich doch überregionale Anerkennung. Ein Tomaten-Erdbeer-Salat mit Rucola, Pistazien und Chili vorweg war ebenso gelungen, wenn gleich weniger spektakulär als die Milken, an den als Snack gedachten Gougères mit Appenzeller und Jalapeño war nichts auszusetzen. Die Erdbeeren mit Waldmeister-Sabayon und Mandel-Crumble lieferten abschliessend ein Beispiel für Balance zwischen Frische und Volumen. Dass auch die Weinkarte Ambitionen zeigt ist spürbar. Champagner von Laurent-Perrier und Regionales von Lüthi gibt es glasweise, und unter den Flaschen aus Bordeaux oder Piemont ist das eine oder andere Gereifte zu finden. Weil auch sehr zverlässiger Süsswein offen ausgeschenkt wird, wäre es doch gelacht, wenn sich der Sonnenpavillon nicht im Nu zu einem Place to be an der Goldküste entwickelte.

WF

BEWERTUNG

Essen	**46**	von 50
Service	**18**	von 20
Weinkarte	**18**	von 20
Ambiente	**9**	von 10
GESAMT	**91**	von 100

PAVILLON RESTAURANT UND BAR IM HOTEL SONNE
Seestrasse 120
8700 Küsnacht
T: + 41 044 914 18 18
sonne.ch

HUBERTA
Zürich

4 Wir sind an einem Dienstagabend im «Huberta» von Nina Wild und Mirjam Eberle. Es ist voll, aber nicht laut. Auffällig ist, dass an diesem Abend nicht nur im Gastraum fast ausschliesslich Frauen sitzen, sondern auch das gesamte Team weiblich ist. Das prägt die Stimmung. Es ist wohlig warm im Quartierrestaurant am Hubertus. Das Interieur spricht dieselbe Sprache. Am Eingang hängt ein Vintage-Lampenschirm mit Blumen-muster, der Tresen gegenüber sieht aus wie eine grüne Discokugel. Auch am Tresen lässt es sich sitzen. Gut zu wissen – für einen spontanen Teller Pasta, allein oder zu zweit. Die Weinkarte wurde von Barbara Maey kuratiert und setzt auf kleine, familien-geführte Weingüter. Wir bleiben trotzdem nüchtern und bestellen den Haus-Eistee und ein Glas «Herbal Harmony». Und vermissen nichts. Wir starten mit zwei Vorspeisen. Marinierte und eingelegte Zucchini liegen auf Ricotta, dazu kommen Pistazien und Zitronenmelisse. Die Zucchini haben Biss, die Ricotta fängt die Säure auf, die Pistazien bringen Textur. Danach essigmarinierte Sardellen mit Zitronenbutter-Brioche. Ein Gericht, das gross schmeckt: salzig, sauer, fettig. Den Essigsaft tunken wir am Ende mit Brot auf. Alles andere wäre Verschwendung. Zum Hauptgang kommen saftige Lamm-bällchen auf Tomaten-Peperoni-Sauce mit Salbei und geriebenem Sbrinz, selbstver-ständlich Schweizer Fleisch. In der Sauce möchte ich baden. Meine Begleitung bestellt Paccheri mit Artischocken-Carbonara und frittierten Kapern. Beide Gerichte sind genau das, wofür wir auswärts essen gehen: vertraut, aber spezieller als zuhause. Den hausgemachten Rüeblikuchen lassen wir aus, weil wir zu satt sind. Beim nächsten Mal.

LGC


Stylish und zeitgemäss: Das «Huberta» in Zürich.

BEWERTUNG

Essen	**45**	von 50
Service	**18**	von 20
Weinkarte	**18**	von 20
Ambiente	**9**	von 10
GESAMT	**90**	von 100

HUBERTA
Albisriederstrasse 181
8047 Zürich
T: + 41 044 555 86 92
huberta.ch

CHASA CHALAVAINA
Müstair


Der heimelige Gastraum des «Chasa Chalavaina» in Müstair.

5 Das historische Gasthaus im Herzen von Müstair hat ein einzigartiges Ambiente, das schon beim Betreten heimelige Gefühle auslöst. Bereits im 13. Jahrhundert war das Haus eine Herberge. Man wird in die gemütliche Täferstube mit türkisfarbenem Kachelofen geleitet und nimmt an einem der Tische Platz, die in angenehmem Abstand zueinander platziert wurden. Aus der kleinen, aber gut zusammengestellten Getränkeauswahl bestellen wir zwei Gläser Weisswein, der prompt gebracht wird. Es gibt vor allem regionale Tropfen, aus Graubünden und dem nahen Südtirol. Das Menü ist klein und saisonal, gekocht wird mit dem, was die Wälder und Felder der Umgebung gerade hergeben. Als Amuse Bouche bekommen wir eine schmackhafte Lachsvariation. Wir bestellen je eine Vorspeisenportion hausgemachte Tagliatelle mit Portwein-Rehragout und Pfifferlingsrisotto mit Coppa vom schwarzen Alpenschwein. Es schmeckt alles wunderbar, das reichhaltige Rehragout ist ein gutes, herbstliches Berggericht, genauso wie das Risotto mit den sehr frischen Pfifferlingen. Weiter geht es mit einer zarten geschmorten Kalbshaxe vom lokalen Bio Beef, dazu Vanillekarotten mit Petersilie und luftige Quarkspätzle – ein Klassiker. Auch der gebratene Swisslachs mit Brokkoli und Safrankartoffeln und einer Kräutersauce mundet, ist saftig und gut abgeschmeckt. Zum Abschluss teilen wir uns ein Dessert aus sehr leicht geräuchertem Ricottamousse mit Aprikose und Himbeersorbet. Ein stimmiger Abschluss für ein schmackhaftes Essen, das die vorzüglichen lokalen Produkte wunderbar in den Fokus rückt.

LG

BEWERTUNG

Essen	**45**	von 50
Service	**17**	von 20
Weinkarte	**16**	von 20
Ambiente	**10**	von 10
GESAMT	**88**	von 100

CHASA CHALAVAINA
Plaz Grond 24
7537 Müstair
T: + 41 81 8585468
hotelchalavaina.ch

KUNOS
Steckborn

6 Mittags ist das Angebot etwas schlichter als abends (ab 18 Uhr serviert das neue Restaurant ein Degustationsmenü), aber das tut der Freude aus zwei Gründen keinen Abbruch. Erstens sitzt man herrlich im Garten, geniesst Seeblick und kreuzende Segelboote. Zweitens ist bei fast jedem Angebot der Speisekarte der Wille zu spüren, sich aus der Masse der Gastro-nomie mit Seeanstoss herauszuheben. Küchenchef Nicolas Lilla lässt handgeschnittenes Tatar mit Pilz-Duxelles anrichten, hat geflämmte Makrele, Kalbsnierstück mit Apfel und Sellerie oder hausgemachten Kalbshackbraten erarbeitet. Wir waren überrascht von der präzisen Würzung und den genau eingehaltenen Garpunkten der Bouillabaisse. Egli, Kabeljau und Jakobs-muschel vereinten sich zu einer fruchtig-würzigen, nach Fenchel und Safran schmeckenden Vorspeise; auch die Sauce Rouille sowie das Röstbrot waren auf dem Punkt. Noch weiter stieg unsere Stimmung, als wir die Kalkulation der Weinkarte überprüften. «Grosse Weine, kleine Preise» heisst das Motto, unter dem etliche Top-Flaschen hervorgehoben werden. Weshalb man einen Lamm-Veltliner von Bründlmayer zu 84 Franken pro Flasche bestellen kann und den Mas Sinén Coster der Priorat-Bodega Burgos Porta für 96. Reichlich regionale Abfüllungen von Thurgauer oder Schaff-hauser Winzern sind ebenfalls verfügbar. Das Cordon bleu vom Thurgauer Apfelschwein war dann zwar gut, blieb aber trotz tadel-loser Buurehamme in der Füllung und knuspriger Kruste etwas unter seinen Möglichkeiten, weil der Käse noch nicht richtig geschmolzen war. Die Crème brûlée geriet dann wieder handwerklich perfekt. Dass die Gänge jeweils sehr schnell an den Tisch kamen, sei noch hinzugefügt.

WF


Empfehlenswerte Gourmetadresse am Bodensee: Das «Kunos» in Steckborn.

BEWERTUNG

Essen	**45**	von 50
Service	**18**	von 20
Weinkarte	**19**	von 20
Ambiente	**8**	von 10
GESAMT	**90**	von 100

KUNOS RESTAURANT IM SEE & PARK HOTEL FELDBACH
Im Feldbach 10
8266 Steckborn
T: + 41 052 762 21 21
hotel-feldbach.ch

Fotos: Tupák Kaput, Ulrich Veith, Raffael Soppelsa, beigestellt

95–100 Punkte 90–94 Punkte 85–89 Punkte 80–84 Punkte