

2013  
2014

# ZÜRICH GEHT AUS!



Die aktuellen Trendsetter und die bewährten Institutionen  
Die schönsten Tische direkt am See und im Grünen  
Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land  
Das Beste aus Japan, Thailand, China, Korea  
Genuss auf Italienisch und auf Spanisch  
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

185  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET



das Filet, die Kalbroulade gefüllt mit Frischkäse, darauf geröstete Haselnüsse, raffiniert die Filoteig-«Zigarre» mit der Polenta-Chorizo-Füllung. Das Dessert, «Rhabarber, Ingwer und Limette», ist leicht und angenehm fruchtig. Die vier Gänge schlugen mit 115 bzw. 80 Franken zu Buche.

Die Weinkarte bietet eine breite Auswahl guter Weine aus aller Welt in unterschiedlichen Preisklassen. Auch das Offenwein-Angebot darf sich sehen lassen. Unseren ersten Blick aus den Fenstern begleitete ein wunderbar fruchtiger Sauvignon blanc von Hermann Schwarzenbach aus Meilen (Fr. 10.–/dl), das Essen veredelte unser Lieblings-Barbera, der Bricco dell'Uccellone (2009, Fr. 115.–; kleine Flasche Fr. 75.–).

Es ist übrigens nicht so schwierig, einen Tisch im «Clouds» zu bekommen; am einfachsten macht man das über die Webseite, wo man sieht, zu welchen Zeiten noch Tische frei sind. In diesem recht grossen, straff organisierten Betrieb – neben dem Restaurant gibt es auch eine Bar sowie eine Bistro-Lounge – gelten strenge Regeln. Zum Beispiel stehen Tische, die für 18.30 oder 19 Uhr gebucht sind, nur für zwei Stunden zur Verfügung; sie werden dann noch einmal belegt. Und in der Reservationsbestätigung heisst es: «Die Reservierung wird 15 Minuten aufrechterhalten.» Also: pünktlich sein!

hpe

**Prime Tower, Maagplatz 5, 8005 Zürich**  
 Fon 044 404 30 00  
 www.clouds.ch  
 mo–fr 11.30–14 & 18–22,  
 sa 18–22.30 Uhr,  
 sa–mittag & so geschlossen  
 HG Fr. 44–72 Menü ab Fr. 65

m r v

**Bistro:**  
 mo–do 9–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
 fr & sa 9–01 Uhr (Küche bis 24 Uhr),  
 so 9–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr)

m r s v

**Zürich, Bahnhof Hardbrücke**  
 Linien S3, S5, S6, S7, S9, S12, S15, S16,  
 33, 72

**Speisekarten mit Aussicht: Rang 1**

G

## Gerold Chuchi

**Good Times**

Nein, das ist der falsche Eingang. Und effektiv die Küche. Am Abend muss man die Treppen hoch, den Leuchtschlangen entlang, und wird in der Beiz, der «Gerold Chuchi» in der Tanzstube des «Hive»-Clubs, von Wolo überschwänglich



Gerold Chuchi

begrüss. Sebastian Woloschanowski, den alle nur Wolo nennen, ist gut drauf, tut offensichtlich gerne, was er tut. Ist mit Herz bei der Sache und hat, zusammen mit dem ebenfalls prima gelaunten Maik, den Laden völlig im Griff. Beide wollen mit ihrer «Gerold Chuchi» ihren zahlreichen Gästen eine Have-a-good-time-Location bieten. Und das gelingt ihnen auf légère-souveräne Art. Nein, einen Tisch hats grad keinen. Auch weil der lange, weiss eingedeckte Geburtstagstisch so viel Platz einnimmt. Aber dann wird kurz improvisiert, und schon steht ein Gartentisch mit zwei Stühlen vor der wilden Tapetenwand mit dem langen Spiegel, auf dem Schweinshaxe mit Kartoffel-Gurken-Salat geschrieben steht, dem «Speziell hüt» für Fr. 26.50. Maik, trotz Zürcher Regen-Frühling braungebrannt («ich war drei Wochen in Thailand»), zählt auf, was er an Weinen zu bieten hat. Wir bekommen schliesslich einen trinkfreudigen Spanier mit reichlich Beereneromen, den Sosphecho («verdächtig») von Uvas Felices («glückliche Trauben»), einen Roten mit verschiedenen Etikett-Motiven, insgesamt sechs mit Augenbalken unkenntlich gemachten «Verdächtigen». Maik ist auch die leibhaftige Speisekarte. Er zeigt erst einen Teller mit frischer,

hausgemachter Pasta und zählt danach auf, was es für Saucen zu den Spaghettini («arrabiata»), Tagliatelle («Principessa», «Tonno», «Trüffelrahmsauce mit frischen Sommertrüffeln»), Pappardelle («Zürich-Geschnetzeltes») und Tortelloni mit Kableisch- oder Spinat-Ricotta-Füllung («Butter und Salbei») gibt.

Leider ist die Schweinshaxe bereits aus. Deshalb bekommen wir ein zartes Rumpsteak, das ein bisschen sehr lange gebraten wurde, mit kleingeschnittenen Spargeln und einem sehr guten, runden Karoffelgratin mit Rosmarin. Zudem feine Nudeln «Principessa» an einer schmackhaften Sauce mit viel Erbsen und grob geschnittenen Schinkenstückchen. Zuvor hatten wir von der feurigen Sauce zu den Brötchen probiert, danach einen Fenchelsalat mit filettierten Orangen genossen (Fr. 14.50) und uns zu guter Letzt zu zwei Desserts im Glas (je Fr. 5.50) verführen lassen: einer Mokka-Panna-cotta auf Kaffeegelee mit geschlagenem Rahm und einem zauberhaften Tiramisu.

Die Stimmung in der industrieschicken «Gerold Chuchi» mit den unzähligen kleinen Kronleuchtern und den teils roten Wänden ist prächtig. Es knarrt der Holzboden, das wild zusammengewürfelte Mobiliar passt erstaunlicherweise perfekt zusammen, und durch die bunten