

TOP 6 SPEISEKARTEN MIT AUSSICHT



Zur frohen Aussicht, Hittnau-Islik

077

ZÜRICH GEHT AUS!

Wer den Gipfel der Genüsse sucht, muss hoch hinauf. Über verschlungene Wege, über steile Hänge – oder ganz einfach mit einem Bähnchen. Oben belohnt einen die schöne Aussicht, ob auf den See, ins Grüne oder auf die Stadt. Wenn dann auch noch die Aussicht auf den Teller viel Freude macht, hat sich der Aufstieg erst recht gelohnt.

- | | | |
|-----|--|-----|
| 1 | Sonnenberg <i>Speisen unter Stars</i> | 194 |
| | <small>Zürichberg; Hitzigweg 15, 8032 Zürich</small> | |
| 2 | Bürgli <i>Beliebt, legendär</i> | 221 |
| | <small>Enge/Wollishofen; Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich</small> | |
| neu | 3 Oberer Mönchhof <i>Wie zu Grossvaters Zeiten</i> | 246 |
| | <small>Linkes Seeufer; Alte Landstrasse 98, 8802 Kilchberg</small> | |
| neu | 4 Zur frohen Aussicht <i>Glücklich im Dreimädel-Haus</i> | 282 |
| | <small>Kanton Zürich; Schönaustrasse 1, 8335 Hittnau-Isikon</small> | |
| 5 | Pflugstein <i>Verflucht schön</i> | 256 |
| | <small>Rechtes Zürichseeufer; Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach</small> | |
| 6 | Die Waid <i>So weit das Auge schweift</i> | 234 |
| | <small>Aussenquartiere; Waidbadstrasse 45, 8037 Zürich</small> | |

Topliste: Speisekarten mit Aussicht



Zur frohen Aussicht, Hittnau-Isikon

auf der Basis spürbar guter Produkte und Zutaten. Das fällt schon bei der Vorspeise auf, einem Carpaccio di polipo (Fr. 21.–). Der hauchdünn geschnittene Oktopus zergeht auf der Zunge, während die dargelegten Gemüsewürfelchen noch über den nötigen Biss verfügen. Gewürzt wird nur gerade mit Zitrone und Olivenöl. Aber auch der zarte Baby-Tintenfisch an etwas Tomatensauce (alles ohne Zugabe von Salz übrigens, wie uns erklärt wird) schmeckt köstlich. Besonders gefallen uns die dazu servierten zwei dünnen Polentatschnitten. Sie kommen vom

Grill und sind mit etwas Tapenade bestrichen. Wir werden uns diese für uns neue Kombination hinter die Ohren schreiben. Dann wird Besteck ausgewechselt. Das normale Fleischmesser wird durch eines von Laguiole (die mit der Biene!) ersetzt. Bedeutet das, dass unser aufgeschnittenes Entrecôte (Fr. 44.–) so zäh sein wird? Natürlich nicht – das Stück ist zart, rosarot und bedeckt von einer rassistigen Kräuterkruste. Wenn ein Hauch von Kritik erlaubt ist: die dazugehörigen Rosmarinkartoffeln haben noch etwas zu viel Biss. Dies kann man dem

Kalbssteak wiederum nicht vorwerfen. Es kommt in einem kräftigen Fond mit einer gehörigen Portion Steinpilze.

Die Weine für die «Neue Forch» liefert Divo, eine Organisation, die ihr Angebot mit sehr viel Sorgfalt auswählt und zusammenstellt. Italien ist am stärksten vertreten. Wir entscheiden uns für den Castello Fonterutoli 2007 (Fr. 92.–): 90 Prozent Sangiovese und 10 Prozent Cabernet Sauvignon ergeben einen samtig-eleganten Tropfen, der dem Gaumen gehörig schmeichelt. Weil nach dem Hauptgang noch ein Rest in der Flasche verbleibt, stellt man uns – einfach so – noch einige Späne Parmesan auf den Tisch, von einem vorzüglichen noch dazu. So beschränken wir uns zum Abschluss auf eine simple Kugel Vanilleglace. Simpel? Keineswegs. Sie schmeckt noch einmal himmlisch italienisch, wie alles, was uns hier geboten wurde. Hochklassig eben – aber nicht abgehoben. hjk

Alte Forchstrasse 65, 8127 Forch
Fon 043 288 07 88
www.neueforch.ch
mo–fr 11.30–15 & 18.30–24,
sa & so 18.30–24 Uhr
(Küche 11.30–14 & 18.30–22 Uhr),
sa-mittag & so-mittag geschlossen
HG Fr. 32–49

h m s t v

Neue Forch, Linie S18

Verführung auf Italienisch – edel:
Rang 12

Hittnau-Isikon

Zur frohen Aussicht

Glücklich im Dreimädel-Haus

Ohne GPS hätten wir diesen schlichten, wohlproportionierten Hof in der Prärie des Zürcher Oberlandes wohl schwer-

lich gefunden. Doch so viel sei verraten: Selbst die lange Anfahrt von Zürich lohnt sich.

Als Erstes sorgt eine knallrote Vespa, die vor der Haustür steht, für gute Laune. Und im Gang hängt, sorgfältig gerahmt, das Hygiene-Testat. Das beruhigt ungemein. Die gemütliche, hellbeige gestrichene Wirtsstube mit Sprossenfenstern und Grossmutter-Vorhängen verströmt einen geradezu skandinavischen Charme. Die Mischung der Leute im Lokal hat es in sich. Während am Tisch hinter uns ein Dorf guru die unverzeihlichen Fehler der letzten Feuerwehrübung nochmals im Detail aufzählt, diskutieren sie neben uns die Vorteile von Geldanlagen auf den englischen Kanalinseln.

Der erste Gang des Abendmenüs (zu Fr. 82.–), die Heusuppe, duftet schon nach Heu, bevor sie unseren Tisch erreicht. Doch wir merken schnell, dass dieses Parfum, welches alle positiven Aspekte des Landlebens mit sich trägt, nicht von der Suppe, sondern vom Zürcher Oberländer Heu stammt, das die Gastgeberinnen um die Suppenschale drapiert haben. Trotzdem: dieser Duft und die gut abgeschmeckte Suppe bilden eine perfekte Mariage. Es folgte eine herrlich frische Kresseterrine mit Salat und ein Kalbssteak mit karamellisiertem Rhabarber und Spargelrisotto sowie eine vorzügliche Dessertvariation. Alles, was hier auf den Tisch kommt, wirkt schnörkellos, aber sorgfältig zubereitet. Sämtliche Produkte stammen, soweit möglich, aus der Region, die entsprechende Liste liest sich so spannend wie ein Einkaufsführer von Slow Food.

Das Wichtigste ist aber: der Gast fühlt sich einfach wohl in diesem gemütlichen Haus, wo einem eine beachtliche Ansammlung von Kühen, die in Form von

Farbfotos die Wände zieren, beim Essen über die Schulter schaut. tv

Schönaustrasse 1, 8335 Hittnau-Isikon
Fon 044 950 26 38
www.zurfrohaussicht.ch
mi–fr 11.30–14 & 18–23.30,
sa 18–23.30, so 11.30–22 Uhr (Küche
11.30–14 & 18–20.15 Uhr),
mo, di & sa-mittag geschlossen sowie
vom 30. Juli bis 16. August und 2. bis
11. Oktober und Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 24–45

h m s t v

Pfäffikon ZH, Wallikon
Linie 833

Speisekarten mit Aussicht: Rang 4