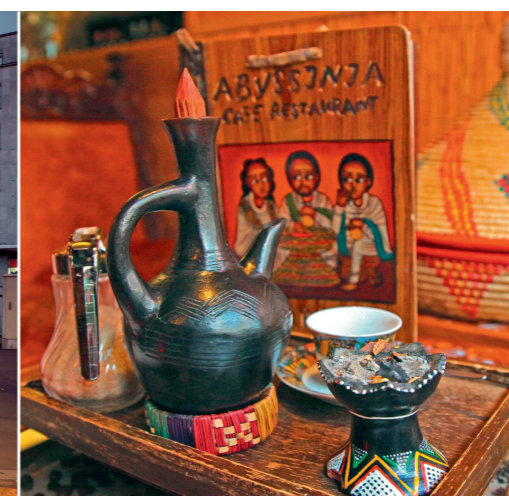


UNTERWEGS



Elegante Interpretation des klassischen American Diner. Das Helviti Diner in Zürich entstand in einer alten Tramstation.



1 USA Hamburger mit Klasse

Stimmung Das berühmte Gemälde «Nighthawks» von Edward Hopper diente als Inspiration für das «Helviti Diner». In einem alten Tramstationshäuschen direkt an der Sihl in Zürich entstand eine elegante Interpretation des klassischen American Diner. Coole Barhocker, Nischen mit Sitzbänken – und eine ganze Wand mit den typischen Heinz-Ketchup-Flaschen als Dekorationselement. Das Diner wird betrieben vom gegenüber liegenden Hotel und Restaurant Helvetia, liebevoll Helviti genannt.

Küche Hier gibt es vor allem Hamburger, die aus verschiedenen Rindfleischarten und mit Saucen und Zutaten nach Wahl serviert werden. Kreiert wurden sie von der Helvetia-Küchenchefin Françoise Wicki. Daneben gibt es Sandwiches, Hot Dogs, Grill Spiesse und einen Caesar Salad. Und typisch amerikanische Sweets: Cheesecake, Brownies, Cupcakes.

Unbedingt probieren Den Quarter-Pounder-Hamburger aus edlem Wagyu-Beef.
Helviti Diner, Kasernenstrasse 2, Zürich, 043 322 04 24, www.helviti-diner.ch

2 Äthiopien Würzige Überraschung

Stimmung Hier isst man gemütlich, umgeben von lauter bestickten Tischdecken und Kissen, auf kleinen Holzsitzen. Die Gerichte werden unter einem Strohhut zum niedrigen Tisch gebracht. Darunter überraschen Gewürze auf bunten Tellern mit einem Gaumenrausch. Sonntagabend findet die Kaffee-Zeremonie statt, bei der die Bohnen auf einem kleinen Braséro geröstet werden, ein unfassbares Dufterlebnis.

Küche Ein im Zitronensaft mariniertes und geschmortes Huhn? Rindsgeschneitzeltes in Paprikasauce? Alle Gerichte werden mit Injera, säuerlich schmeckenden, grossen Sauerteigfladen, serviert. Injera werden einfach mit den Fingern zerrissen und dienen dazu, Spinat, Fleisch oder das würzige Püree aus gelben Erbsen aufzutragen.

Unbedingt probieren Tegi, wie der äthiopische Met genannt wird. Zusammen mit Samboussas geniessen, kleinen knusprig-frittierten Kuchen, die mit Fleisch oder Linsen gefüllt sind.
Café Restaurant Abyssinia, rue du Valentin, Lausanne, 021 311 49 07, www.abyssinia.ch

3 Thailand Vielfalt an Aromen und Düften

Stimmung Fernost in den Bündner Bergen: Das 5-Stern-Hotel Arosa Kulm bietet mit einem seiner Restaurants, dem Ahaan Thai, authentische thailändische Küche im entsprechend gestalteten Ambiente. Sattes Rot an den Wänden, dunkles Blau an der Decke, goldene Säulen, filigrane Dekors und Orchideen stimmen die Gäste ein.

Küche Thailands Küche ist nicht bloss scharf, sondern verführt mit einer Vielzahl von Aromen und Düften. Küchenchefin Pairat Sornachareonchaisakul serviert neben bekannten Thai-Spezialitäten wie die Kokosmilch-Hühner-Suppe Tom Kha Gai und Currys auch weniger Geläufiges. Zum Beispiel die scharf-saure Suppe Tom Yam Heds. Oder Pai Neg See Ewi, gedämpftes Seebarschfilet mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Pilzen und Sojasauce.

Unbedingt probieren Die gemischte Vorspeisenplatte, die mit ihrer Vielfalt an leckeren Häppchen einen schönen Anfang des Essens bildet.
Ahaan Thai, Arosa Kulm Hotel, Innere Poststrasse, Arosa, 081 378 88 88, www.arosakulm.ch



4 Peru Speisen wie die Inkas

Stimmung Mit einem Pisco Sour in der Hand bewundert man die schlichte Deko des peruanischen Restaurants, das erst kürzlich eröffnet wurde. Das Exotische ist hier ganz nah, was nicht zuletzt einer Komposition aus Skulpturen und Töpferwaren zu verdanken ist. Der Service ist charmant und berät gerne zur kulinarischen Reise mit Piment, Kartoffeln und Mais.

Küche Eine Creme aus süssem Piment mit Rauchnoten zu Kartoffelwürfeln oder Fleisch und Mais auf einem Maisblatt serviert. Die Fisch- und Gamelensuppen sind köstlich. Die Fleischgerichte kommen als erlesene Spiesse oder als kurz gebratene Streifen mit knusprigen Zwiebelblättern daher. Auch die Desserts lassen staunen, so zum Beispiel die lauwarm servierte und mit Stückchen frischer Früchte versetzte Maiscreme.

Unbedingt probieren Ceviche! Der Klassiker aus rohen Fischstreifen in einer Marinade aus Limette, Zwiebeln, Koriander und Piment. Einmalig frisch und köstlich.
Le Pachacamac, rue Voltaire 11, Genf, 022 735 76 15, www.pachacamacrestaurant.com

5 China Vietnam Schlichte Haute-Cuisine

Stimmung Mit seinen tiefroten Wänden und Decken und der dezenten Beleuchtung strahlt das Restaurant Zum Goldenen Drachen gediegene Eleganz aus. Auf eine kitschige Dekoration, wie sie in vielen China-Restaurants anzutreffen ist, wird hier verzichtet. Die Tische sind weiss gedeckt, das Geschirr ist modern. Wenige ausgewählte Figuren und die Farbgebung lassen das Ambiente aber doch klar asiatisch wirken.

Küche Wirt Sanh Lam Kha ist zwar Chinese, wuchs aber in Vietnam auf und kam in den 1970er-Jahren als Flüchtling in die Schweiz. In seinem Lokal gibt es darum chinesische wie vietnamesische Gerichte. Der Goldene Drachen gilt als das beste asiatische Restaurant in der Region Basel – selbst der chinesische Vize-Premierminister dinierte hier. Auf der Speisekarte finden sich unter vielem anderen sieben verschiedene Gerichte mit Ente, darunter die berühmte Peking-Ente.

Unbedingt probieren Das scharf gewürzte chinesische Poulet Kong Po. Oder Pho, die traditionelle vietnamesische Fleischsuppe.
Zum Goldenen Drachen, Auf der Lyss 14, Basel, 061 333 11 50, www.goldenerdrachen.ch

6 Libanon Orientalische Mezze und Tanz

Stimmung Wie Sterne am Wüstenhimmel leuchten kleine Lämpchen von der dunkelblauen Decke in einem Raum im Restaurant Le Cèdre im Zürcher Kreis 4. Auch die anderen Räume des grossen Lokals sind mit orientalischem Dekor ausgestattet, mit Torbögen, Baldachinen und arabischen Kalligraphien. Wenn am Wochenende Bauchtänzerinnen auftreten, fühlen sich die Gäste in 1001 Nacht versetzt.

Küche Es gibt zwar auch Fleisch- und Fisch-Hauptgerichte, doch die Auswahl an Mezze, arabischen Vorspeisenplättchen, ist so gross und verlockend, dass die meisten Gäste diese zum Hauptgang machen. Neben bekannten Spezialitäten wie Hommos bei Tahina, Tabbouleh und Falafel gibt es zum Beispiel auch Ardichauki (Artischocke mit Zitronen-Knoblauchsauce), Makdous (eingelegte Auberginen mit Baumnuß und Peperoni), Labneh (Ziegenquark) oder Seschok (Würstchen mit Kalbs- und Lammfleisch).

Unbedingt probieren Die Weine von Château Kefraya aus dem Libanon.
Le Cèdre, Badenerstrasse 78, Zürich, 044 241 42 72, www.libanesisch.ch

10

RESTAURANTS GEGEN DAS FERNWEH

UM EXOTISCHE GAUMENFREUDEN ZU GENIESSEN, MUSS MAN NICHT WEIT REISEN

TEXT HANSPETER EGGENBERGER UND ANNE WEBER