

Schlemmen in Zürich

GaultMillau-Chef Urs Heller diniert regelmässig bei den «Big Three» der Stadt. Und fühlt sich auch bei der «Holztisch-Fraktion» gut aufgehoben.

GaultMillau chef Urs Heller regularly heads for the city's Big Three. But he feels equally at home among the “bare table” fraternity, too.

Text: Urs Heller



Ein stiller Star: Laurent Eperon kocht im Baur au Lac auf Topniveau. Klassische Küche, aufgewertet mit guten Ideen und Humor.

High quality, low profile. Laurent Eperon serves up top-notch cuisine at the Hotel Baur au Lac: classic fare that's pleasingly garnished with humour and new ideas.

Er suchte und fand seinen eigenen Weg: Rico Zandonella, der immer fröhliche Chef im Rico's in Küsnacht. Gourmetküche, kein Gourmettempel.

He sought his own path and he found it, too: Rico Zandonella, the ever-cheerful chef at Rico's in nearby Küsnacht. Gourmet cuisine without the fuss!



H

**«HIER KOCHT EIN STAR. LASST IHN ENDLICH RAUS!»
“YOU’VE GOT A STAR HERE: LET HIM OUT!”**

Das beste Restaurant der Stadt? Drei Jahrzehnte lang gab’s nur eine Antwort: Petermann’s Kunststuben in Küsnacht an der Zürcher Goldküste. Jetzt gibt es beides nicht mehr: Horst Petermann lässt es sich vorzugsweise unter der Sonne Rios gut gehen. Und das Wort Kunststuben ist neuerdings auch gestrichen. «Rico’s heisst mein Restaurant», sagt Rico Zandonella, «das muss genügen.» Rico hat recht: Er war 30 Jahre lang der «Schattenmann», drängt jetzt jedoch energisch, aber mit einem fröhlichen Lachen ins Rampenlicht. Sein Auftritt ist extravagant: Eine kleine Bulldogge als ständiger Begleiter. Ein ziemlich unerschrockener Kleiderstil. Und ein Lokal, in dem sich der flamboyante Tessiner Designer Carlo Rampazzi so richtig austoben konnte. Die Preise sind gesunken, das Durchschnittsalter der Gäste ebenfalls. Aber vieles ist geblieben: Die Freundschaft zu seinem Mentor Horst Petermann, der ihm bereits mit 14 (!) das Kochen beigebracht hat. Und die eiserne Disziplin. Zandonella brüllt zwar nicht wie sein Vorgänger, wenn was schiefeht in der Küche. Aber sein Blick kann vernichtend sein. Rico Zandonella hat’s geschafft. Er hat in nur drei Jahren seinen eigenen Stil entwickelt, ersetzt die Luxusprodukte einer 18-Punkte-Küche auch mal durch Einfacheres: «Das Kaninchenragout aus dem Zürcher Oberland mit Jakobsmuscheln, Speck, Appenzeller und Estragon ist momentan der Renner.» Die südlichen Wurzeln verleugnet der Patron (glücklicherweise) nicht: Lasagnette mit dreierlei Zitronen, eine Carbonara mit Onsen-Ei und Lardo, ein Risottino mit Langustinen und Calamaretti – das sind drei unglaublich gute Gerichte. kunststuben.com

For three long decades, anyone who asked what the best restaurant in the Zurich area was would get only one answer: Petermann’s Kunststuben in Küsnacht along the lake. Now they’ve both gone: chef Horst Petermann is soaking up the Rio sun, and the Kunststuben name recently disappeared, too. “Rico’s is what my restaurant is called,” says Petermann’s successor Rico Zandonella. “Short and simple.” One can see his point. For 30 long years Rico served as the acclaimed chef’s lieutenant; and now it’s his turn to take centre stage. He does so with bags of energy and a winning smile. And with extravagance, too: a small bulldog as his constant companion, an unabashed fashion style and a restaurant in which Ticino designer Carlo Rampazzi has been truly unleashed. The prices have come down, and so has the average age of the clientele. But much remains the same – not least Rico’s friendship with his mentor Horst Petermann, who taught him to cook at the age of just 14. The iron discipline has been retained, too. Zandonella is less of a bellower than his predecessor if things in the kitchen go awry; but his look can truly kill. Rico Zandonella has managed the transition. In just three years he’s developed his own distinctive style, replacing the luxury items of an 18-point cuisine with the occasional simpler fare. “The Zurich Oberland rabbit ragout with scallops, bacon, Appenzell cheese and estragon is the big hit right now,” he reports. The new boss remains (thankfully) true to his southern roots: his lasagnette with lemon, his carbonara with onsen egg and lardo and his risottino with langoustines and calamaretti are phenomenally good. kunststuben.com

Der faszinierende Kontrapunkt zu Zandonellas un-bekümmert-leidenschaftlicher Küche? Heiko Nieder im Dolder Grand. Ein Hamburger, der nie mit der grossen Kelle anrührt. Schon eher mit der Pinzette: Seine Gerichte sind kleinteilig, perfekt, fordern den Gast heraus, leben von der Liebe zum Detail, von moderner Technik, von überraschenden Kombinationen – und von den raffinierten Saucen, die praktisch zu jedem Gang in die bauchigen Teller gegossen werden. Nieder inszeniert schon mal Gerichte mit zehn verschiedenen Komponenten. Das kann sich nur leisten, wer richtig gut ist. thedoldergrand.com

Den «dritten Mann» in Zürichs kulinarischer Champions League kennt man kaum. Diskretion ist oberstes Gebot im noblen Baur au Lac und Personenkult verpönt. Trotzdem möchte man dem Management zurufen: «Hier kocht ein Star. Lasst ihn endlich raus!» Der Star heisst Laurent Eperon, das Restaurant Pavillon ist seine Bühne, und die bespielt er sehr beeindruckend: Die Klassiker, die in so einem Hotel nicht fehlen dürfen, sind von überragender Qualität (Kalbshaxe, Wolfsbarsch). Den Aal gibt's nicht nur geräuchert, sondern nach chinesischem Vorbild auch lackiert; vietnamesischer Szechuan-Pfeffer, auf einer Ferienreise entdeckt, setzt einen gewaltigen Akzent. Und etwas Spass darf auch sein in diesem ehrenwerten Haus: Eperon serviert auch eine «Fotzelschnitte» (pain perdu); das Arme-Leute-Gericht kriegt dank Brennesselemulsion, Eigelb und den ersten Morelen der Saison eine neue Dimension. aupavillon.ch Zürichs Gourmets sind grosszügig. Wer etwas wagt und etwas kann, kriegt seine Chance, muss sie allerdings schnell nutzen, sonst zieht die Karawane weiter. Im Moment ist die «Holztisch-Fraktion» am Drücker, hippe, junge Chefs, die auf Tischdecken verzichten, nicht aber auf freche Ideen. Der Australier Fabian Spiquel im Maison Manesse steht für diese Generation. Er lässt nichts aus, was junge Chefs fasziniert: Räuchern, Vakuumgaren, Fermentieren. Aber: Das Ergebnis stimmt. Der siebenfach pochierte Oktopus ist umwerfend gut. Wachtel und Geflügel-leber vertragen sich hervorragend. Und auch das «Little Salty Nothing» zur Begrüssung macht Spass; es handelt sich um eine Gazpacho-Granité von beeindruckender Schärfe. Geht mal was schief, kann man den Ärger an der Bar runterspülen: 103 verschiedene Gins stehen zur Wahl. maisonmanesse.ch

And the fascinating Zurich counterpoint to Rico Zandonella's unbridled culinary passion? That would be Heiko Nieder at the Dolder Grand. What Hamburg-born Nieder cooks is not the usual wholesome affair but – like all his creations – small-scale and perfectly formed. His dishes thrive on their attention to detail, on their use of the latest techniques, on their surprising combinations – and on the sophisticated sauces that are poured into the bowl-like plates with virtually every course. The man is known to create meals with up to ten different components. And that's something only the very best can dare to do. thedoldergrand.com

The “Third Man” of Zurich's culinary Champions League is virtually unknown. That's because discretion is paramount at the noble Hotel Baur au Lac, and the cult of the individual is simply not pursued. One still feels like shouting at the management, though: “You've got a star here: let him out!” The star in question is Laurent Eperon. And the hotel's Pavillon restaurant is his stage. It's one he bestrides with aplomb. The “classics” that belong on any hotel menu – veal osso buco, sea bass and the like – are of outstanding quality; the eel comes not just smoked but also glazed à la chinoise; and the Vietnamese Sichuan pepper, discovered on a vacation trip, sets wonderful accents, too. Eperon also injects a welcome dash of the fun and the fanciful into this venerable institution: with its nettle mix, its egg yolk and its first morels of the season, his pain perdu – a poor people's dish if ever there was one – is given a totally new twist. aupavillon.ch Zurich's gourmets are generous folk: anyone with talent and ambition will be given their chance. They'll need to take it fast, though, or the caravan will move on. Right now it's the “bare table gang” who are making local waves: hip young chefs with an aversion to tablecloths but a passion for bold ideas. Australia's Fabian Spiquel at the Maison Manesse is typical of the clan. He does all the usual things that young chefs love to do: smoke, vacuum-cook, ferment. But: the process delivers results. The seven-times-poached octopus is outstanding; the quail and poultry liver prove an excellent combination; and even the welcoming “Little Salty Nothing” is fun – a gazpacho granité that's impressively spicy. And, should the dinner date still go awry, one can always drown one's sorrows at the bar, which offers 103 gins. maisonmanesse.ch



Heiko Nieder hievt die Küche im Dolder Grand auf einsame Höhen. Er überrascht, regt zum Nachdenken an. Oberstes Gebot: Perfektion!

Heiko Nieder has taken the cuisine at the Dolder Grand to unique new heights. Surprising and challenging; and all geared to perfection, his paramount objective.



Zürichs Powerfrau am Herd: Françoise Wicki. «Fränzi» beherrscht alle Disziplinen. Wir mögen ihre Tartars. Und den Hackbraten nach Grossmutter Rezept.

Zurich power woman Françoise Wicki in action. "Fränzi" is mistress of all culinary arts. We especially love her tartars. And her meatloaf, grandma-style.

Auch das Equi-Table im Sankt Meinrad ist ein Holztisch-Restaurant, mit einem Manifest im Internet, dem Fairtrade und den regionalen Produkten verpflichtet. Der erst 28-jährige Chef heisst Fabian Fuchs. Den Namen sollte man sich merken. Die Milken vom Puschlaver Gitzi, paniert und leicht knusprig ausgebacken, mit Linsen, Wirsing und pulverisiertem Lardo waren fantastisch. Fuchs, in einer Miniküche am Werk, wagt viel bei seinem Tanz der Texturen, aber er weiss sehr genau, was er macht. Fuchs hatte einen guten Lehrmeister: Nenad Mlinarevic vom Park Hotel Vitznau. equi-table.ch

Zürichs berühmteste Köchin flitzt neuerdings zwischen zwei City-Restaurants hin und her: Françoise «Fränzi» Wicki sorgt im geschichtsträchtigen Helvetia für ein permanent volles Haus und ist jetzt auch im Münsterhöfli nahe der Bahnhofstrasse im Einsatz. Dort überwacht sie eine reine Frauenbrigade, angeführt von Stefanie Freudiger. Fränzi könnte jederzeit in den höchsten Ligen kochen, fühlt sich aber in der «Szene» wohler. Sie weiss, was junge, urbane Menschen mögen («Momentan sind schicke Tartars gefragt, mit Fleisch, Fisch oder Gemüse»), aber sie scheut sich nicht, auch immer wieder im Kochbuch ihrer Grossmutter zu blättern. Ihre eher rustikalen Gerichte, etwa der grossartige Hackbraten, sind Kult in der Stadt. Eine Küche und eine Köchin zum Verlieben. mhof.ch, hotel-helvetia.ch

The Equi-Table im Sankt Meinrad is another clothless affair, and one with a manifesto – inspectable online – that commits it to fair trade and to sourcing local produce. Chef de cuisine is Fabian Fuchs. He may be just 28, but it's a name worth noting. The Poschiavo goat sweetbreads, breaded and slightly crisp-fried, and served with lentils, savoy cabbage and powdered lardo, are exquisite. Fuchs, who has a tiny kitchen to work in, is daring in his textural excursions; but he clearly knows precisely what he's doing. He had a good mentor, too: Nenad Mlinarevic of the Park Hotel Vitznau. equitable.ch Zurich's best-known female chef now commutes between two of the city's restaurants. Françoise "Fränzi" Wicki not only keeps the historic Helvetia permanently full; she also cooks at the Münsterhöfli, just off Bahnhofstrasse, where she's in overall charge of an all-female team led by Stefanie Freudiger. Fränzi could easily perform in the top chefs' leagues; but she feels happier on the more casual culinary scene. She knows what young city folk like ("right now it's chic tartars with meat, fish or vegetables," she says); but she's not afraid to delve into her grandmother's cookbook, either. Her more rustic creations, like her magnificent meatloaf, have earned citywide cult status: a cuisine – and a chef – to fall in love with! mhof.ch, hotel-helvetia.ch

URS HELLER



Der Herausgeber des «GaultMillau Schweiz» kennt in jeder Stadt die besten Restaurants und die trendigsten Köche. In der Kolumne «Where the chefs eat» verrät er seine Lieblingsadressen.

Urs Heller, who publishes the "GaultMillau Switzerland" guide, knows the in chefs and the finest restaurants of all the world's top cities. In our "Where the chefs eat" feature he shares his own favourite addresses.