

falstaff / mär-apr 2016

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

PORTRAIT
WINZERSTAR
GANTENBEIN

NEUENBURG
DAS SCHWEIZER
BURGUND

LACHS
BESSER ALS
SEIN RUF



Kuba

DIE LETZTEN TAGE DES ORIGINALS





JETZT GRATIS:
die Restaurantguide-
App

RESTAURANTS IM TEST sixpack

- 1 GASTHOF NEUBAD**
Neubadrain 4
4102 Binningen
- 2 WIRTSCHAUS ZUR SÄGE**
Steinrain 5
4112 Flüh
- 3 HIDE & SEEK**
Hotel Atlantis by Giardino
Döltswiweg 234
8055 Zürich
- 4 AURORA**
Bahnhofstrasse 61
8001 Zürich
- 5 EISBLUME**
Enggiststrasse 16a
3076 Worb
- 6 NEUE BLUMENAU**
Romanshornstrasse 2
9308 Lömmenschwil

UNSERE TESTER

HERBERT HACKER (HH) ist
Chefredaktor von Falstaff.

BRIGITTE JURCZYK (BJ) bereist
seit vielen Jahren als Journalistin und
Autorin die Welt und hat sich durch die
Küchen aller Kontinente gegessen.

CLAUDIO DEL PRINCIPE (CDP)
Seine Website anonymekoeche.net gilt
als Perle unter den deutschsprachigen
Foodblogs. Del Principe ist aber auch
Kochbuchautor. Zuletzt erschien «Ein
Sommer wie damals» (Brandstätter-
Verlag, 2016).

HANS THEO STAMP (HTS) ist als
Gastro- und Weinautor in Mitteleuropa
unterwegs. Er schreibt über Restau-
rants aller Sparten, wenig bekannte
Weinregionen sowie Küchentrends.



Aus dem «Gasthof Neubad»:
Entenbrust, Rotkohlsalat
an Cranberry-Vinaigrette
und Baumnuss.

NEU EINGEDECKT

Nicht zu verstecken braucht sich das
neue «Hide & Seek» in Zürich. Kulina-
rische Kunstwerke im Glashaus serviert
die «Eisblume». Und für die Zukunft Grosses
erhoffen lässt der «Gasthof Neubad».

GASTHOF NEUBAD Binningen



Vielversprechend: Julie Jaberg und Philipp Wiegand vom «Gasthof Neubad».

1 Das Kochhandwerk haben die beiden jungen Gastgeber Julie Jaberg Wiegand und Philipp Wiegand in den besten Häusern erlernt. Unter anderem bei Tanja Grandits im «Stucki», in der «Traube» in Tonbach oder im «Teufelhof» in Basel, wo sie sich kennengelernt haben. In den letzten vier Jahren haben sie es mit ihrem Traum vom eigenen Betrieb geschafft, das schöne Traditions Haus «Neubad» wieder als solide Adresse für Feinschmecker zu etablieren. Aber da geht noch mehr – sofern sie sich weniger in der Küche verstecken würden. Ihr Herz schlägt für frische Marktküche mit besten Produkten aus der Region. Das zeigt sich in der transparenten Zusammenarbeit mit kleinen Bio-Betrieben aus der Umgebung und der Tatsache, dass alles selbstgemacht ist. Die Leidenschaft ist da. Dennoch: Man wünscht sich, noch mehr davon zu spüren. Das fängt bei der Begrüssung an, die persönlicher sein

darf. Auch dem Gasträum würde eine wärmere Ausstrahlung gut tun. Das Menü mündlich vorzutragen, wäre viel sympathischer als das umständliche Aufbauen einer Schiefertafel am Tisch. Zum hervorragenden hausgemachten Brot wünscht man sich gute Butter, fruchtiges Öl oder einen appetitanregenden Aufstrich. Und dass es in Leinen gehüllt serviert wird – nicht in ein Trinkglas gesteckt. Was auf dem Teller ist, überzeugt hingegen. Von den hauchzarten Steinpilzravioli über den perfekt gegarten Wolfsbarsch mit bunten Rübli und Senf-Risotto bis zum herzhaften Kotelett vom Farnsburger Wullesäuli. Die Weinkarte ist kompakt und klug bestückt. Abends wählt man aus dem Gourmetmenü drei bis sechs Gänge. Im Sommer lockt eine idyllische Terrasse am Bächlein. Die wollen wir das nächste Mal gerne aufsuchen und freuen uns auf einen runden Service und genussvolle Kreationen. CDP

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	16	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	7	von 10
	GESAMT	85	von 100

GASTHOF NEUBAD

Neubadrain 4
4102 Binningen
T: +41 61 3013472
www.gasthofneubad.ch

WIRTSCHAUS ZUR SÄGE Flüh

2 Der Wirte-Wechsel in der «Säge» ist für Gourmets ein Glücksfall: Es wird weiterhin auf Sterne-Niveau gekocht. Vorgänger Felix Suter übernahm nach 24 Jahren Patrick Zimmermanns Küche im «Schlüssel» (Oberwil), und dieser wechselte wenig später von da in die «Säge», um sich in die Selbständigkeit zu wagen. Das war nicht abgesprochen, sondern reiner Zufall, aber eben ein sehr glücklicher. Zimmermann kocht hier mit französischer Finesse und eine Nuance klassischer als Suter. Die Ambiance ist warm und familiär und die Begrüssung sehr persönlich. Neben der Karte steht mittags ein «Menu Midi» mit drei Gängen zu 50 Franken oder vier Gängen zu 65 Franken zur Wahl. Abends wählt man Klassiker wie Entenleber, Cuisses de grenouilles oder Barbarie-Ente à la carte oder sechs Gängen zu 128 oder 145 Franken ein.

Wir starten mittags mit einem Chardonnay aus dem Burgenland und freuen uns über knuspriges, hausgemachtes Baguette mit guter salziger und süsser Butter. Das Amuse knüpft mit einem rahmig-buttrigen Lattichsüppchen und zartem Hummertatar an. Die folgende Endiviensuppe überrascht mit feinerherbem Bitterorange-Schaum. Tadellos dann der gedämpfte Kabeljau an rahmiger Petersiliensauce. Zum gebratenen Kalbrücken mit Artischocken und Kartoffelschaum gibt es – typisch Zimmermann – einen spiegelglatten Rotweinjus wie aus dem Schulbuch. Der empfohlene Château Labégorce Margaux 2009 passt perfekt dazu. Der Crème brûlée mit Kokos geht das erfrischende Prédessert Ananas-Granité mit Lychee-Schaum voraus. Bei den Petit Fours mit Passionsfrucht-Macaron, Florentiner, Zitronen-Tartelette und Mandel-Madeleine blitzt noch einmal die französische Klasse auf. Chapeau! CDP



Französische Klasse: Langoustine mit Erbsen, Ostersauce und frischer Bergamotte.

BEWERTUNG

	Essen	47	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	91	von 100

WIRTSCHAUS ZUR SÄGE

Steinrain 5
4112 Flüh
T: +41 61 7311717
www.säge-flüh.ch

HIDE & SEEK Zürich



Frisch herausgeputzt: das «Hide & Seek» im Hotel Atlantis.

3 Im «Atlantis» gingen früher die Stars ein und aus. Freddie Mercury gab am Flügel der Bar ein Privatkonzert, und Grace Jones kam gleich mit grossem Gefolge. Das Hotel am Uetliberg galt als architektonisches Meisterstück der Nachkriegsmoderne. Aber irgendwann waren die glanzvollen Zeiten vorbei. Das Haus versank in der Bedeutungslosigkeit. Jetzt will es, umfassend renoviert, wieder an die erfolgreichen 1960er- und 1970er-Jahre anknüpfen.

Vom Start weg glänzt das «Atlantis» mit seinen zwei Restaurants. Im «Hide & Seek» steht Bastian Mantey am Herd. Der 37-Jährige ist ein polyglotter Zauberer der Kulinaria. In dem elegant-modern eingerichteten Restaurant lässt er eine internationale Fusionsküche servieren und greift dabei auf Erfahrungen zurück, die er in Tophäusern in Bangkok, Kuala Lumpur und Bali gesammelt hat. «Surf und Turf» – hauchzartes, angegrilltes Schweizer

Wagyu beef-Sashimi ergänzen sanft pochierte Hummermedaillons kontrastreich. Rucola steuert sein nussiges und ein Gel von der Bergamotte ein fruchtiges Aroma bei, abgerundet von einem Hauch französischem Trüffel. Als Hauptgang bringt Mantey ein auf den Punkt gegartes Bisonfilet mit kräftigen Röstaromen auf den Tisch. Es wird von Kürbispüree begleitet und von frittierten Austernpilzen sowie Pulver von schwarzem Knoblauch getoppt. Auch hier lässt der Koch fruchtige Noten in Form eines Orangengels einfließen. Das süsse Finale überrascht mit einer wohlkomponierten Komplexität: Der «Thaigarten» besteht aus einem Ring von Panna cotta, in das ein Kokosnussbällchen eingebettet ist. Sticht man es an, ergiesst sich junge Kokosnussmilch, umspielt von Noten von Tamarinde, Passionsfrucht und Lotosblüten. Ein Traum! Und ein gut gelaunter Service lässt den Abend zu einem rundum genussvollen Event werden. BJ

BEWERTUNG

	Essen	43	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	86	von 100

HIDE & SEEK

Hotel Atlantis by Giardino
Dölttschweg 234
8055 Zürich
T: +41 44 4565544
www.atlantistrygiardino.ch/dining/#hideandseek

AURORA Zürich

4 Aus dem ehemaligen «Café Ernst» ist vor mehr als zwei Jahren das Restaurant «Aurora» geworden. Die Lage an der Bahnhofstrasse ist privilegiert, die Sicht vom ersten Stock aus eindrucksvoll. Im Erdgeschoss befindet sich noch eine Bar.

Das Lokal wird der Lage wegen zu einem Gutteil von Geschäftsleuten frequentiert, die Bar gilt schon seit einiger Zeit unter Nachtschwärmern als absoluter Hotspot.

Die Küchenstilistik verdient den Begriff mediterran nicht zu hundert Prozent, ist aber irgendwo in diesem Bereich angesiedelt. Burrata, Tuna Tataki, New Style Octopus mit Chorizo und Kartoffelcreme – alles sehr modern, trendig und routiniert zubereitet. Keine Fehler, alles gut gewürzt, aber man erinnert sich auch nicht allzu lange daran.

Anders beim Black Code, also schwarzem Kabeljau, mit Limettensauce. Hier zeigt der

Küchenchef, was er draufhat. Erstens ist die Produktqualität vorbildlich, und zweitens wird der Fisch tatsächlich auf den Punkt gegart, harmonisch dazu die Limettensauce. Bei der Seezunge – ebenfalls punktgenau gegart – müsste der Safranschaum nicht sein, eine «echte» Sauce wäre uns lieber gewesen. Andere wiederum lieben Schäumchen, und wohl deshalb kommen sie in dieser Küche ausreichend zum Einsatz. Modern ist das allerdings schon lange nicht mehr.

Positiv bewerten muss man im «Aurora» die Weinkarte. Sie ist nicht nur überaus reichhaltig, sie beinhaltet auch eine stattliche Anzahl an wirklich grossen Namen – etwa aus Bordeaux und Burgund. Was die Preise betrifft, so spielt die vornehme Lage sicher eine Rolle, wirklich überteuert ist es allerdings nicht. Und der Service wirkt insgesamt sehr kompetent und freundlich. HH



Spannende Karte im «Aurora».

BEWERTUNG

	Essen	43	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	87	von 100

AURORA

Bahnhofstrasse 61
8001 Zürich
T: +41 44 2100318
www.aurora-restaurant.ch