

Schweiz: CHF 24,50 / EU: EUR 11,80  
www.gasthaus.ch

2018  
2019

# ZÜRICH GEHT AUS!

Die schönsten Tische im Grünen und mit toller Aussicht  
Wo es die beste italienische Küche gibt – ob einfach oder edel  
Gemütlich geniessen in den Quartieren und auf dem Land  
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird  
Die aufregendsten Trendsetter und die bewährten Institutionen  
Wo die interessantesten Japaner und Thais zu Tisch bitten  
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

200  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET



ALLEGRA | PASSUGGER

## Z

## Zunfthaus zur Waag

### Himmlisch

Seit der Münsterhof neu gestaltet worden ist, wirkt der Platz wie neu belebt. Davon profitiert auch das himmelblaue «Zunfthaus zur Waag», das viele Einheimische als gediegene Hochzeits-Location kennen. Auch Zunftwirt Sepp Wimmer hat hier im historischen Zunftsaal Hochzeit gefeiert; seit 2004 ist er Pächter des altehrwürdigen Hauses.

Das Restaurant im ersten Stock bietet einen schönen Blick über den Münsterhof samt Fraumünster. Das Interieur ist elegant, die Tische sind weiss gedeckt, das Besteck ist aus Silber. Keine Frage, hier wird der gehobenen Küche gehuldigt. Das Publikum gehört entweder zur besseren Zürcher Gesellschaft oder ist sehr international; wir hören Englisch, und auch ein Tisch mit chinesischen Gästen ist auszumachen. Die Speisekarte ist entsprechend in Deutsch und Englisch gehalten. Der Service ist aufmerksam, professionell und herzlich.

In einem Zunftlokal figurieren auf der Weinkarte natürlich viele gepflegte Zürcher Weine – vom Schipfzug Herrliberg, von Lüthi in Männedorf oder von Schwarzenbach in Obermeilen; die Preise reichen von 56 bis 66 Franken für die

Flasche. Auch die übrigen Schweizer Weinregionen sind gut vertreten, ebenso die Nachbarländer Österreich, Frankreich und Italien.

Das «Zunfthaus zur Waag» ist auch für seine Fischküche bekannt. Den Anfang macht ein gebeiztes Saiblingsfilet mit gelben Randen, Äpfeln und geriebenem Meerrettich als Vorspeise (Fr. 22.50). Der Teller ist sorgfältig angerichtet, und die vier schönen Filetstücke können einem Vergleich mit erstklassigem rohem Thunfisch gut standhalten. Auch der gebratene Steinbutt (Fr. 44.50), der mit Weissweinisotto, sautiertem Blumenkohl und einer wunderbaren Wacholdersauce kommt, gefällt sehr. Es gibt nicht viele Lokale in Zürich, wo Fisch mit solcher Sorgfalt und Perfektion zubereitet wird.

Doch auch die Fleischgerichte überraschen positiv: Die auf den Punkt gebratene, butterzarte Entenleber mit Boskop-Apfel-Streusel als Vorspeise (Fr. 26.50) wird mit gerösteten Brioche-Scheiben serviert. Ein feines, ausbalanciertes Gericht. Und einer der Klassiker des Zunfthauses, das Zürcher Kalbsgeschnetzelte – auf Wunsch mit oder ohne Kalbsnieren – samt goldgelber, knusprig gebratener Butterrösti (Fr. 43.–), zählt mit zu den besten der Stadt.

Für Schokoladeliebhaber ein Muss ist die Schokoladenmousse (Fr. 16.50), deren cremige Konsistenz schlichtweg eine Wucht ist. Der Geschichte nach hat Marcel Chardon, der Besitzer einer feinen Konditorei am Rennweg und Waag-Zünfter, dem damaligen Zunftwirt das Rezept verraten. Seither ist es nur an ausgesuchte Personen weitergereicht worden, eingeweiht ist unter anderem der jetzige Pâtissier des Hauses. Auch die anderen Desserts lassen unsere Herzen höher schlagen, zum Beispiel die Weissweibirne mit Schokoladen-Nougat-Creme und weisser Zimtglace, die Maronimousse mit Orangensalat und Sauerrahmglace oder die Buchteln gefüllt mit Aprikosen und Vanillesauce. Auch der österreichische Kaiserschmarrn steht im «Zunfthaus zur Waag» öfters auf der Karte – eine Rarität in der Limmatstadt. Allein diese Desserts wären Grund genug, das himmelblaue Zunfthaus am Münsterhof in den Himmel zu loben. *ts*

Münsterhof 8, 8001 Zürich  
Fon 044 216 99 66  
[www.zunfthaus-zur-waag.ch](http://www.zunfthaus-zur-waag.ch)  
mo-sa 11.30–14 & 18–22 Uhr,  
so geschlossen (ausser im November/  
Dezember) sowie 15. Juli bis 15. August  
HG Fr. 39–57

**h m t v**

**Fisch auf den Tisch: Rang 4**