

SIXPACK

RESTAURANTS IM TEST

- 1 RESTAURANT ANNA**
Anna-Heer-Strasse 2
8057 Zürich
- 2 FL X RAZZIA**
Seefeldstrasse 82
8008 Zürich
- 3 WIRTSCHAFT HEYER**
Mühlegasse 4
4105 Biel-Benken
- 4 ZUM GOLDENEN SCHÄFLI**
Metzgergasse 5
9000 St. Gallen
- 5 OSTERIA SAN GALLO**
Schwertgasse 1
9000 St. Gallen
- 6 RESTAURANT CHLÖPFEN**
Chlöpfen 2
6274 Eschenbach

UNSERE TESTER

DANIEL BÖNIGER (BOE)
schreibt seit mehr als 25 Jahren über Essen und Trinken, doch noch lieber bekocht er seine Frau und Kinder.

DENISE MUCHENBERGER (DM)
ist freie Journalistin und weiss eine ehrliche Küche zu schätzen.

HANS-THEO STAMP (HTS)
ist Gastrokritiker und schreibt über Restaurants in allen Sparten, wenig bekannte Weinregionen sowie Küchentrends.

WERNER VON HAMBERG (WVH)
ist seit 30 Jahren Gastrokritiker im gesamten deutschsprachigen Raum.



Das Team von der «Osteria San Gallo» in St. Gallen serviert Italienisches mit einem Twist.

NEU EINGEDECKT

Stippvisite im stylischen Zürcher «Anna», kreative süsse Kreationen von Pâtissière Felicia Ludwig und eine waschechte Osteria sowie ein traditionsreiches Erststock-Restaurant in St. Gallen. Die Falstaff-Tester waren wieder für Sie unterwegs.



JETZT GRATIS
RESTAURANT-
GUIDE APP

RESTAURANT ANNA Zürich



Stylish und gut besucht: das «Anna» beim Zürcher Milchbuck.

1 Das muss man erst mal hinbekommen: ein rund 50-plätziges, italienisches Restaurant zu betreiben, wohlgermerkt in einem Zürcher Aussenquartier, das dann an einem Wochentag abends bis auf den letzten Tisch ausgebuht ist. Die Rede ist vom «Anna» gleich hinterm Milchbuck, wo Küchenchef Stefano Corrado einen Viergänger anbietet, der für weniger als 100 Franken zu haben ist. Und zu dem, notabene, auch wunderbare Grüsse aus der Küche (frittierte Kürbisbällchen mit Kürbiskern-Mayo!) und liebevolle Friandises gehören. Als Antipasto gab es beim Testbesuch einen roh marinierten Wolfsbarsch, dessen Tranchen zur Rose geformt waren. Für die sprichwörtlichen Tüpfelchen auf dem i sorgten mexikanische Minigurken, Melonenrettich, Kaviar und einige Dillspitzen. Ein frischer und fröhlicher Sud hielt dieses Gedicht, Pardon, Gericht

zusammen. Natürlich durfte danach ein Pastagang nicht fehlen: mit Parmesancreme gefüllte Ravioli mit angenehm bitterem Cima di Rapa und Dörrtomaten. Weil die unglaublich freundliche Gastgeberin Maria Ventola schon beim Apéro – Schaumwein vom Bündner Weingut Adank – gemerkt hatte, dass wir Schweizer Tropfen bevorzugten, schlug sie dazu einen Walliser Heida und einen Pinot Blanc aus Schaffhausen vor. Beide sehr stimmig zu den hausgemachten Teigwaren. Wunderbar rosa war das Flanksteak vom Schweizer Rind, wozu neben Mangold auch zweierlei Schwarzwurzeln gereicht wurden; einmal knusprig ausgebacken und einmal als mundfüllende Creme. Als Dolce schliesslich gab es einen zerlegten Apfelkuchen mit Tonkabohne und Caramelglace, so dass man beinahe vergessen hätte, dass es am Folgetag wieder zur Arbeit gehen würde. BOE

BEWERTUNG

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

RESTAURANT ANNA

Anna-Heer-Strasse 2
8057 Zürich
T: +41 44 5528744
restaurant-anna.ch

WIRTSCHAFT HEYER Biel-Benken



Ein Traditionslokal im besten Sinne: die «Wirtschaft Heyer» in Biel-Benken.

3 Eine traditionsreiche Landhausbeiz über sechs Generationen in derselben Familie zu halten ist keine Selbstverständlichkeit. Claudia und Andreas Bruggmann-Orsi führen den «Heyer» mit viel Feingefühl und Respekt den eigenen Wurzeln gegenüber – und dies seit über 25 Jahren. Für den Gast kaum spürbar sind die Nuancen und Anpassungen, die sie vornehmen, seien es beheizbare Holzfässer im Aussenbereich, neue Positionen auf der Weinkarte oder neue vegetarische Kreationen. Was seit Jahrzehnten von den Gästen goutiert wird, bleibt allerdings bestehen: hausgemachte Torten in der Vitrine, einheimischer Benkemer Pinot Noir im Weinglas und Hausspezialitäten wie der legendäre Brutzli-Stein zum Selberbrutzeln von Fleischstücken oder die Sennenrösti im Pfännli. Eier, Holzofenbrot, Obst und Gemüse

werden vom Bauern aus dem Dorf bezogen. Da wir die Wirtschaft von Kindesbeinen an kennen, haben wir schon fast alles von der Karte probiert. Erste Genussfreuden bei Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti haben sich eingebrannt, auch den Siedfleisch- und Ochsenmaulsalat haben wir hier schätzen gelernt. Bemerkenswert die Konstanz, welche die Küchenbrigade an den Tag legt. Dieses Mal wählen wir zur Vorspeise gebratene Kalbsleberli an weissem Balsamicoessig mit Waldpilzen und Croûtons auf einem Salatbeet. Anschliessend folgen Eglifilets mit Mandelbutter, unsere Heyer-Leibspeise: goldig braun gebraten, mit etwas Schnittlauch bestreut und mit geklärter Butter in der Sauciere serviert – simpel, ehrlich, gut. Auch Saisonales wie Wild oder Spargel wird in der Wirtschaft Heyer zelebriert und das vegetarische Angebot ist gewachsen. DM

BEWERTUNG

	Essen	44	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	86	von 100

WIRTSCHAFT HEYER

Mühlengasse 4
4105 Biel-Benken
T: +41 61 7213498
wirtschaft-heyer.ch

FL X RAZZIA Zürich

2 Cremeschnitten und Eclairs waren gestern. Dies haben sich offenbar auch die Betreiber der «Razzia Bar» im Zürcher Seefeld so gedacht – und kurzum die viel gelobte und ausgezeichnete Patissière Felicia Ludwig engagiert. Sie war zuvor im stadtbekanntem «Ristorante Ornellaia» unter Spitzenkoch Antonio Colaianni für die Desserts zuständig. Was darf man von ihr am neuen, trendigen Arbeitsplatz erwarten? Die rund 20 handtellergrossen Kreationen, die in der blitzblanken Glasvitrine ausliegen, sind allesamt kleine Kunstwerke: Ein violetter, anmächlich glänzender Balken mit Blaubeerdekoration erweist sich als ihre flippige Version eines Cheesecakes. Ein verblüffend echt aussehender Pfirsich entpuppt sich als eine Kugel aus hauchdünner weisser Schokolade, die mit süssem Schaum und Fruchtkonfitüre gefüllt ist. Unser Favorit bei unserem Besuch ist eine futuristisch anmutende,

giftgrüne Kugel, die geschickt Aromen von Pistazien und Matcha-Tee verbindet; für den Säurekick sorgen die Zitrusfrucht Kalamansi und Himbeere. Dass da immer ein angenehmes Biskuit-Knuspern dazugehört, ist bei Ludwig eine Selbstverständlichkeit. Es lohnt sich, das ungefähr 40-plätziges Lokal am frühen Samstagnachmittag zu besuchen. So kann man im elegant-modernen Interieur (achten Sie auf die Blumentapete!) auch gleich das Brunchangebot probieren. Besonders empfehlenswert ist der «Croque Monsieur»: luftige getoastete Briochescheiben, mit Senf bestrichen und mit aromatischem Schinken sowie cremig-schmelzendem Brie belegt. Wie auch zu den erwähnten Desserts passt das – es ist ja Wochenende – ein Glas des angebotenen Grünen Veltliners Federspiel der Domäne Wachau perfekt nebenher. BOE



Im «FL x Razzia» kommen Dessertfans voll auf ihre Kosten.

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	16	von 20
	Weinkarte	14	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	83	von 100

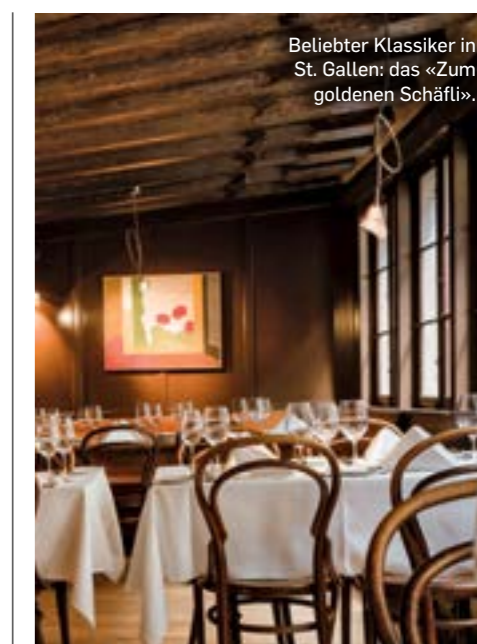
FL X RAZZIA

Seefeldstrasse 82
8008 Zürich
T: +41 44 2967070
razzia-zuerich.ch

ZUM GOLDENEN SCHÄFLI St. Gallen

4 Die Erststock-Restaurants sind eine Spezialität St. Gallens. Historischer Charme und Gemütlichkeit sind ihre Kennzeichen, nicht selten auch eine gehobene Küche. Für unser Empfinden bildet die Trias «Neubad», «Alte Post» und «Zum goldenen Schäfli» die Spitze. Das «Schäfli» konnte in den Siebzigerjahren – eine diesbezüglich besonders stumpfe Zeit – nur durch eine Bürgerinitiative vor der Zerstörung bewahrt werden. Ein Kuriosum ist der Boden der Gaststube, der durch eine Geländeabsenkung schief geworden ist. Bis zu zwanzig Zentimeter soll das Niveau zwischen Tischnachbarn abweichen können. Die Gastgeber beschwichtigen, man müsse dennoch nicht befürchten, dass die Suppe aus dem Teller rinne. Namentlich sind das Mara Zwatz und Astrit Memetaj – und ihre Suppen sind vorzüglich. Gleich drei sind auf der Karte, und eine ist besser als die andere;

persönlich geben wir der Maisschaumsuppe mit Chili-Crunch den Vorzug. Generell würden wir die «Schäfli»-Stilistik als «Edelbistro» bezeichnen. Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und frischen Kräutern, Mistkratzerli mit Rosmarinbutter, Rindsgulasch und gebratene Herzmilken mit Senfsauce sind dafür bezeichnend. Die Qualität der Produkte ist exemplarisch, die Präsentation schlicht, aber sorgfältig. Das vegetarische Angebot, besonders die Ravioli mit Steinpilzfüllung, steht hinter dem fleischlichen keineswegs zurück. Die Desserts auszulassen ist hier keine Option, hervorheben wollen wir den Schokoladen-Amaretto-Gugelhopf mit Zimtglace. Äusserst gepflegt und vielseitig präsentiert sich die Weinkarte. Sie reicht von der fair kalkulierten lokalen Flasche bis zum Romanée-Conti im fünfstelligen Bereich. HTS



Beliebter Klassiker in St. Gallen: das «Zum goldenen Schäfli».

BEWERTUNG

	Essen	44	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	89	von 100

ZUM GOLDENEN SCHÄFLI

Metzgergasse 5
9000 St. Gallen
T: +41 71 2233737
zumgoldeneschaeflig.ch

OSTERIA SAN GALLO

St. Gallen



In der «Osteria San Gallo» gibt es italienische Küche in allen Facetten.

5 Das Lokal – es gehört zu der nebenan stehenden Bank – ist den St. Gallern unter dem Namen «Nonolet» in Erinnerung. In bemerkenswerter Selbstironie hatte man hier auf die lateinische Sentenz «pecunia non olet» (Geld stinkt nicht) angepielt. Neu heisst das Restaurant «Osteria San Gallo». Das ist natürlich leichter entzifferbar: Italienische Kost in allen Facetten ist hier Trumpf, Pizza allerdings ausgenommen. Das Team strahlt mediterrane Leidenschaft für gutes Essen und Trinken aus. Zuerst Gastgeber Giuseppe Ventre, Gastronom und angehender Weinakademiker – zudem, wie er sagt, «ein wenig Philosoph». Die ausladende und gehaltvolle Weinkarte trägt seine Handschrift, bemerkenswert ist das breite Angebot an Offenweinen. Küchenchef Luciano Di Guida hat sich als Souschef im nahen «Segreto» einen Namen gemacht. Er schickt

uns zunächst ein klassisches Vitello tonnato, das er mit kurz gebratenem Tuna aufgerüstet hat. Gut gemacht sind auch die Agnolotti, obschon sie nicht die typische piemontesische Machart zeigen, sondern eher Ravioli sind. Wie bei vielen Italienern sind die Primi Piatti interessanter als die Hauptgänge. Wir denken da an die Paccheri mit frischen Venusmuscheln oder an die Gnocchetti di Mamma Bruna (sie packt noch immer in der Küche an) mit Ragù della casa. Bei unserem Entrecote vom Ojo de Agua ist die Garstufe höher als von uns gewünscht, die Begleitung aus Aubergine und Karottencreme eher auf der üppigen Seite. Ein paar eigenwillige Suppenperlen komplettieren den insgesamt doch gelungenen Hauptgang. Zum Dessert empfiehlt sich das neapolitanische Babà mit Limoncello oder das ganz klassisch gehaltene Tiramisù. HTS

BEWERTUNG

	Essen	42	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	86	von 100

OSTERIA SAN GALLO

Schwertgasse 1
9000 St.Gallen
T: +41 71 232 70 78
osteriasangallo.ch

CHLÖPFEN

Eschenbach

6 Das Wirtepaar Claudia Turisser und Fabian Hartmann eröffnete im Juni den ehrwürdigen «Chlöpfen» in Eschenbach bei Luzern neu. Mit kreativ angehauchter Bodenständigkeit und viel Weinwissen. Ein paar Etiketten feinsten Bordeaux hängen gerahmt im Gang, aber keine Sorge: Der «Chlöpfen» wird auch unter neuer Leitung kein Ort sein, an dem unerschwinglicher Luxus produziert und serviert wird. Fabian Hartmann, der zusammen mit Claudia Turisser 13 Jahre lang den «Engel Simach» führte, trägt die Nase nicht hoch. Mit bodenständigen, regional verwurzelten Speisen hat sich der Koch im Thurgau ein Stammpublikum erarbeitet, im Juni folgte der Neustart in einem idyllisch gelegenen Landgasthof im Luzernischen. Mittags liegt eine kleinere Karte auf, abends geht es umfangreicher zu. Was es gibt? Tortiglioni Älpler Art oder Hartmanns legendäres Cordon bleu, den saisonalen Junghirschrücken mit

Kaffee-Kardamom-Sauce oder, auf Vorbestellung, Rehrücken ab zwei Personen. Zur gleichermassen knusprigen wie saftigen Lauchwähe wurde knackiger, gut angemachter Salat serviert, die selbstverständlich hausgemachten Luzerner Lachsforellen-Chnuspjerli setzten handwerkliche Massstäbe – im Weinteig ausgebacken, mit Kräuterdip und Kartoffeln. Wunderschön locker und schaumig schliesslich die Maronimousse. Da weiss jemand, wie man kocht, so wie die diplomierte, aus Salzburg stammende Sommelière Claudia Turisser weiss, was sie ausschenkt – etwa Wachauer Smaragde von Emmerich Knoll. Richtig viel Geld auszugeben, ist gar nicht so einfach, auch nicht mit dem Konsum des High-End-Preiselbeersafts aus dem steirischen Obsthof Retter. Tadelloser Kaffee, herzliche Verabschiedung: ein Gasthof aus dem Bilderbuch. WVH



Der ehrwürdige «Chlöpfen» wurde im Juni neu eröffnet.

BEWERTUNG

	Essen	43	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	16	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	85	von 100

RESTAURANT CHLÖPFEN

Chlöpfen 2
6274 Eschenbach
T: +41 41 4484080
chloepfen.ch