

SIXPACK

RESTAURANTS IM TEST

- 1 RESTAURANT WÖSCHI**
Seestrasse 457
8038 Zürich
- 2 MULTERTOR**
Am Multertort
9000 St Gallen
- 3 BÄREN GONTEN/
BÄRESTOBE**
Dorfstasse 40
9108 Gonten
- 4 SONNE**
Ohringerstrasse 2
8472 Seuzach
- 5 ARVENSTUBE**
im Hotel Edelweiss
Via da Marias 63
7514 Sils-Maria
- 6 ELMIRA**
Limmatstrasse 254
8005 Zürich

UNSERE TESTER

BENNY EPSTEIN (EPS)

ist Gastrojournalist, mag die vermeintlich einfache Küche, Gourmetabende, Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft und Riesling von der Mosel.

WERNER VON HAMBERG (WVH)

ist seit 30 Jahren Gastrokritiker im gesamten deutschsprachigen Raum.

HANS-THEO STAMP (HTS)

ist Gastrokritiker und schreibt über Restaurants in allen Sparten, wenig bekannte Weinregionen und Küchentrends.

Kreationen wie diese begeisterten unseren Tester in der «Wöschi».



NEU EINGEDECKT

Erstbesuche in der Zürcher «Wöschi» und in Tobias Funkes «Multertort», ein ambitionierter Küchenchef in der «Bärenstobe» in Gonten und ein erstklassiger Businesslunch in der Seuzacher «Sonne». Die Falstaff-Tester waren wieder für Sie unterwegs.



RESTAURANT WÖSCHI

Zürich



In der «Wöschi» in Wollishofen speist man hervorragend und mit freiem Blick auf den See.

1 Und dieser Betrieb soll nicht gut laufen? Knapp ein Jahr ist es her, als David Klocksins und Stephanie Ospelt die «Wöschi» in Zürich Wollishofen übernahmen. Davor scheiterte ein Pächter nach dem anderen an der vermeintlichen Oase am See. Ein herrliches Plätzchen unter Sonnenschirmen, wunderbar begrünt, auch die Innenplätze garantieren dank viel Glas Seesicht. Da könnte man es sich in der Küche einfach machen – aber nicht Klocksins, der im «20/20 by Mövenpick» bereits auf Sternenniveau kochte. Ein Teller mit gepickeltem und fermentiertem Gemüse zum Start: Rettich, Karotte, Blumenkohl, Radieschen, Spargel, Schalotten, Süsskartoffel. Sie harmonieren wunderbar mit den dazu servierten Pilzen. Hier etwas Knackiges, dort ein Avocado-püree oder ein Zitrusgel. Den Sud zum Gericht zieht der Küchenchef aus Fermentationslake und Basilikumöl. Sehr viel Aufwand für noch mehr Genuss. Highlight beim zweiten Gang ist nebst der roh marinierten Gelbflossenmakrele das leicht scharfe Gurkensorbet. Zum Steinbutt passen die warmen, herbstlichen Aromen von Sellerie und Steinpilz ebenso exzellent wie der dazu krenzte Zürcher Barrique-Chardonnay. Ohne hin glänzt der «Wöschi»-Service mit Fachkompetenz wie mit natürlich wirkender Aufmerksamkeit. Der Hauptgang: am Knochen geschmorter Tafelspitz mit Miso-Aubergine, geröstetem Zwiebelpüree und Butter-Dashi. Den Abschluss des fair bepreisten Überraschungsmenus bilden Zitrusfrüchte mit Joghurtsorbet, Kokosmilch, Karamell und Mandeln. Klocksins jagt in der «Wöschi» keine Michelin-Sterne, sondern überzeugt mit einer Wohlfühlküche für den Gast. Dafür hätte er einen Stern verdient. EPS

BEWERTUNG

	Essen	46	von 50
	Service	19	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	92	von 100

RESTAURANT WÖSCHI

Seestrasse 457
8038 Zürich
T: + 41 43 2431889
woeschi.ch

BÄRESTOBE IM BÄREN GONTEN

Gonten



Die urchige holzverkleidete «Bärestobe» in Gonten versprüht Gemütlichkeit.

3 Es tut sich Gewaltiges im beschaulichen Gonten. Hinter dem altherwürdigen «Bären» öffnen sich riesige Baugruben. Nicht weniger als vier Einheiten sind hier geplant, sie sollen auch der Hotellerie und Gastronomie zugutekommen. Auf der gegenüberliegenden Strassenseite wurde das historische «Huus Löwen» neu gestaltet und zum Vier-Sterne-Hotel aufgewertet, samt Restaurant mit leicht verständlicher Kost. All dies soll zum Konglomerat «Appenzellerhuus» verschmelzen. Beim Alten bleibt es vorerst im Gourmetrestaurant «Bärestobe» im Haupthaus – ausser dass seit Anfang Jahr Peter Prüfer die Küche dirigiert. Man kennt ihn von der grenznahen «Mühle» in Binzen und vom «Prüfer's» in Hinterzarten. Prüfer tritt mit viel Selbstvertrauen an. Die Website bezeichnet die «Bärestobe» als «beste Adresse für Gourmetküche im Appenzellerland».

BEWERTUNG

	Essen	43	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	19	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	89	von 100

Das hätten wir uns angesichts der Nachbarschaft von Silvia Manser und Tobias Funke wohl nicht zu schreiben getraut. Aber Prüfer zeigt Originalität und Mut zum Neuen, besonders im Bereich der vegetarischen Kost. Beispiel: Die Aubergine mit Baba Ganoush, Minzöl, Pinienkernen und Tapioka transformieren die charakteristische Auberginen-Aromatik zu einem schillernden exotischen Bukett. Kreativ gestaltet ist das Frutiger Egli-Filet in Reistempura. Es ist durch die Garung zu einer Form aufgeworfen worden, dass es aussieht wie ein Fabelwesen. Freude macht auch der Rehrücken aus Ostschweizer Jagd mit generös eingesetztem Topinambur, gebranntem Lauch, Kartoffelkrapfen und Wachholderjus. Auf ganz hohem Niveau bewegt sich die Weinkarte – und die Spatzen pfeifen von den Dächern, dass sie noch weiter wachsen soll. HTS

BÄREN GONTEN/BÄRESTOBE

Dorfstrasse 40
9108 Gonten
T: + 41 71 7954010
appenzellerhuus.ch

MULTERTOR

St. Gallen

2 Ein Globus-Warenhaus könnte man sich auch ohne repräsentative Gastronomie vorstellen. In der St. Galler Filiale macht das Einkaufen aber dank des neuen Restaurants «Multertor» zusätzlichen Spass. Mehr noch: Die Stadt hat einen neuen Treffpunkt gewonnen. Die Kaffeetrinker strömen nur so hinein – nach dem Einkauf, davor oder stattdessen. Aber auch die Hungrigen und die Weinkenner finden Ansprechendes. Der auf der Karte angepriesene offene Bordeaux war zwar schon aus, aber die Flaschenkarte bietet vieles – bis hinauf zu feinen Burgundern im deutlich dreistelligen Segment und bis zu den italienischen Trouvaillen Ornellaia und Quintarelli. Sogar die Prestige Cuvée von Laurent-Perrier servieren Tobias Funke («Fernsicht» in Heiden) und sein Team hier glasweise. Viel Geld ausgeben muss aber niemand. Der Castelfeder-Grauburgunder,

per Deziliter zu haben, schmeckte prima, und die Wildwassergarnelen samt Sauerteig-Focaccia, Cognac-Mayonnaise und Tomaten crunch (Fr. 28.-) waren ebenso auf den Punkt gegart und gewürzt wie die Petersilien-Penne mit Sbrinzcreme und getrockneten Tomaten (28 CHF). Unser Highlight aber war das Pastelli aus französischem Blätterteig samt Kalbsblankett, Ochsenherz-Rüebli, Zuckererbsencreme und Pilzen (42 CHF). Wo um Himmels willen bekommt man so was noch? Der nette, motivierte Service und die offene Küche machen ebenfalls einiges her, die Glasfront und die hohe Decke allein lohnen den Besuch im neuen gastronomischen Wahrzeichen der Stadt. Fischstäbchen vom Wildfang-Kabeljau und Schwarzwälder Crème brûlée probieren wir ein anderes Mal. W VH

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	90	von 100



Das Ambiente im «Multertor» ist urban und kosmopolitisch.

MULTERTOR

Am Multertor
9000 St Gallen
T: + 41 71 5718989
multertor.ch

SONNE

Seuzach

4 Von Krise in der Gastronomie sprechen viele, doch in der «Sonne» in Seuzach war davon an diesem Mittag nichts zu spüren. Kürzlich hat der Gastronom Armin Waldvogel den Betrieb übernommen, und weder an Gästen noch an Mitarbeitern herrschte Mangel. Der Businesslunch lockte, und auf der Karte, die mittags kleiner ausfällt als abends, standen ein paar dezent modernisierte Köstlichkeiten. Klassik à la Chateaubriand war ebenso im Angebot wie spannendes Fleischfreies. Doch zunächst zum Wein. Offenweine seien nicht in der Karte verzeichnet, sagte der Chef und empfahl etwa einen Riesling-Sylvaner von Stephan Herter aus der unmittelbaren Umgebung. Wer flaschenweise trinken wollte, müsste sich durch ein umfangreiches und durch Jahrgangstiefe geprägtes Angebot arbeiten. Unzählige Varianten des Kultweins Sine Qua Non aus Kalifornien stellen das

Tüpfelchen auf dem I dar. Ein Rindstatar mit Eigelbcreme, Röstzwiebeln, Schnittlauch und Brioche (mittags 22 CHF als Vorspeise, zehn Franken mehr als Hauptgang) war prima abgeschmeckt. Die gebackene Aubergine wiederum (mittags 32 CHF) profitierte von schmackhafter aromatischer Umrandung: Koriander, Chiliöl, Joghurt, Hummus. Die Küche sollte sich allerdings überlegen, die Auberginenschale künftig zu entfernen oder knusprig zu veredeln. Der Rüeblikuchen mit Mascarpone-schaum und Cheesecake-Glace (mittags 9 CHF) war ein saftiger Nachtisch, der eher auf der süssen Seite angesiedelt war, aber doch viel Freude bereitete. Dazu einen 1946er (!) Montilla-Moriles-Süsswein zu bestellen, trauten wir uns an einem Mittag dann doch nicht – aber verführerisch klang diese Option schon. W VH

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	17	von 20
	Weinkarte	19	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	89	von 100



Die «Sonne» bietet eine schöne Mischung aus Klassik und Modernität.

SONNE

Ohringerstrasse 2
8472 Seuzach
T: + 41 52 3380808
sonne-seuzach.ch

ARVENSTUBE

Sils Maria



Alpinen Charme gibt es in der «Arvenstube» im historischen «Edelweiss».

5 Bei allem Respekt: Das legendäre «Waldhaus» ist nicht das einzige stimmungsvolle Hotel in Sils-Maria. Das 1876 erbaute «Edelweiss» kann in manchen Punkten mithalten. Nietzsche war hier Stammgast, zu seiner Zeit gab es das «Waldhaus» noch gar nicht. Im heutigen Nietzsche-Haus gleich nebenan verbrachte er ganze sieben Sommer. Ein besonders starker Punkt ist im «Edelweiss» der denkmalgeschützte Jahrhundertwende-Saal, wo zur Saison sanfte Klaviermusik auf die Gäste perlt. Hier befindet sich auch das «Grand Restaurant» des Hauses. Der Gourmetküche gewidmet ist hingegen die mehr im heimischen Stil gehaltene «Arvenstube». Die Küchenverantwortung trägt im «Edelweiss» schon seit einigen Jahren Stephan Gose. Seine grosse Stärke ist die Flexibilität – jeden Abend wechselt er die Gerichte aus. Auch als wendigen Improvisa-

tor haben wir ihn schon erlebt, wenn ein Produkt gerade nicht verfügbar war. Das Menu basiert auf dem À-la-carte-Angebot, aus dem man frei kombinieren kann. Fixpunkte sind dabei die Signature-Dishes Châteaubriand und Forelle blau. Besonders angetan hat es uns die Variation von der Artischocke aus gebratenen Artischockenböden und knusprig gebackener Mini-Artischocke samt Artischocken-Kartoffel-Creme, konferten Datteltomaten und Sakura-Kresse. Bei den Vorspeisen gefallen uns die marinierten, gegrillten Zucchini mit Hummus, Taggiasca-Oliven und blauen Kartoffelchips. Bei den Hauptgängen ist das Buntbarschfilet unser Favorit: Gose brät es in der Parmesanhülle und legt es auf Römersalat. Die Weinkarte kommt ohne Überseeisches aus und konzentriert sich auf Flaschen aus der Schweiz und den Nachbarländern. HTS

BEWERTUNG

	Essen	43	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	88	von 100

ARVENSTUBE

im Hotel Edelweiss
Via da Marias 63
7514 Sils-Maria
T: + 41 81 8384242
hotel-edelweiss.ch

ELMIRA

Zürich

6 Hier bezahlt der Gast im Voraus und entscheidet sich für fünf oder sieben Gänge mit Fisch und Fleisch oder pflanzlich inklusive Wein- oder Saftbegleitung. Das Portemonnaie bleibt im Restaurant «Elmira» in der Hosentasche. In der Gastrowelt noch ziemlich ungewohnt, im Kino, beim Konzert oder Sportevent hingegen ganz normal. Und letztlich eine sinnvolle Absicherung in einer Zeit, in der sich viele bis zuletzt alle Möglichkeiten offen lassen, um allenfalls in letzter Minute abzusagen oder gar unentschuldigt fernzubleiben. Auf Frust und Verlust bleibt dann meist das Restaurant sitzen. Nicht so im «Elmira». Erfrischender Start mit eingelegten Eierschwämmli in der Tartelette und einer kurz abgeflämten Tranche vom Saibling mit Dashi-Gel und Saiblingsrogen. Das Aroma der Gazpacho würde sich im Tässchen besser entfalten als im Reagenzglas. Beim Brot setzt Küchenchef Vilson

Krasnic auf das wohl beste des Landes: «Eigenbrötler» Daniel Amreins Sauerteigbrot, Knoblauchbutter, Olivenöl – zum Eintauchen lecker. Es folgt eine schön verspielte Variation von Enikerhof-Tomaten. Der Tomaten-Chili-Shrub ist der beste Shrub des Abends. Die beiden anderen duften gar etwas nach Essig. Gelbe und grüne Zucchini begleiten einen perfekt gegarten Zander, der Safranschaum rundet harmonisch ab. Wer die Fleischvariante wählt, geniesst im Hauptgang Appenzeller Ente mit Brombeere, Mais und Rande. Die Entenhaut dürfte krosser sein, ansonsten eine tadellose Kombination. Der modernisierten Version der Pêche Melba zum Abschluss würden wir Escoffiers Klassiker aus dem 19. Jahrhundert vorziehen. Viel Leidenschaft, viel Kreativität, viel Potenzial nach oben. EPS



Ambitioniert ist das Konzept des «Elmira» in Zürichs Industriegebiet.

BEWERTUNG

	Essen	44	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	87	von 100

ELMIRA

Limmatstrasse 254
8005 Zürich
T: + 41 44 2448052
elmira.zuerich