

REGION ZÜRICH WEITERE UMGEBUNG

RESTAURANT	TELEFON	RUHETAG
<i>Luna</i> Dorfstrasse 53	044 720 10 47	So
Unweit der Zürcherstrasse findet man das Restaurant bzw. die Pizzeria Luna, eine Quartierbeiz, wo es ganz normal und ungfüdet zugeht. Essen und Trinken bereiten ob der Qualität und der Menge nicht nur den meist Einheimischen Freude, alles ist auch budgetmässig erheiternd. Ob Fisch, Wild, Schwein oder Kalb, die Pizza muss man probieren.		

Uetikon am See

<i>Fugmagalli (Rietsteg)</i> Bergstrasse 109	044 920 01 09	So/Mo
Unten im Dorf müssen Sie nicht suchen, sondern rauf in Richtung Kirche fahren. Fragt man unten nach dem «Fumagalli», zücken einige die Schultern, sagt man «Rietsteg», wissen es alle. Aussen am behäbigen Haus steht nach wie vor «Haus zum Rietsteg», aber innen ist alles «Fumagalli». D.h. ein elegantes, gepflegtes Lokal mit einer coolen Ausstrahlung und gelungenen Lichtideen. Von seinem Essplatz aus hat man einen Blick zur Bar-Lounge, von wo gelegentlich Gesprächsfetzen herkommen. Die grosse Speisekarte beinhaltet nur je drei Fisch- und drei Fleisch-Hauptspeisen und man vermisst etwas die guten und beliebten italienischen Klassiker. Die Bedienung ist flink und aufmerksam und berät bei der Auswahl von Weinen gekonnt. Zweifellos ist dies keine Dorfbeiz, es werden eher typische Goldküstler angelockt. Bei unserem Besuch war's jedoch praktisch leer! P ums Haus.		

Volken

<i>Post</i> Flachtalstrasse 30	052 318 11 33	Mi/So
Peter Cadisch hat mich gebeten, das Pöschtl nicht zu verraten, es soll ein Geheimtipp bleiben. Kurz darauf las man in verschiedenen Zeitungen über diese feine, echte Beiz. Schade, dass am Sonntag zu ist, das ist doch der Tag, wo Normalos nicht arbeiten und sich in der schönen Umgebung herumtreiben. Flaach ist ja nicht weit weg...		

Wädenswil

<i>Eder's Eichmühle</i> Neugutstrasse 993	044 780 34 34	So ab 16 Uhr/Mo
Die ganze Familie Eder versteht es meisterlich, hoch über Wädenswil zu verwöhnen. Die ländliche Lage, das schöne Haus, der baumbestandene Garten und neu: der gelungene Wintergarten tragen zum Rundumwohlgefühl bei. Küche und Keller sind exzellent, der Service manchmal etwas schnippisch. Als Gast kommt ab und zu das Gefühl auf, hier essen zu dürfen, nicht zu können. Die Eder-Familie kann hier etwas Gegensteuer geben.		



REGION ZÜRICH WEITERE UMGEBUNG

RESTAURANT	TELEFON	RUHETAG
<i>Schöneegg</i> Schöneeggstrasse	044 789 89 60	
Wie der Name schon sagt, liegt diese Beiz an einer schönen Ecke in einem wunderschönen Haus. Man bekommt 365 Tage im Jahr nicht nur Gutes aus Küche und Keller (Wochenmenüs zwischen 23 und 25 Franken, Suppe und Salat dabei!) sondern erhält gratis eine grandiose Aussicht über den Zürichsee und die Glarner Alpen. Tolle Weine (offene schon ab 6.50/dl.) und die Vinothek machen alles noch schöner. Die Mettlers dürfen mit Freude auf Gäste, Haus und MitarbeiterInnen blicken.		

Wernetshausen

<i>Hohes Schlössli</i> Bachtelstrasse 63	044 938 13 13	So/Mo
Wenn Chef Hager in seinem Gilde-Betrieb einen durch die rote Brille mustert, dann wartet er nur darauf, in die Küche zu eilen um etwas Feines auf den Teller zu zaubern. Im hübschen Lokal sorgt dann die Ehefrau für einen perfekten Service und steht auch beratend zur Seite. Über Mittag warten Menüs auf Hungrige und als Wanderer sind wir auch nur mal für einen Drink eingekehrt. Warum nicht. Die Thai-Wochen sind ebenso zu beachten wie die Offenweine. P vor dem Haus.		

Wetzikon

 <i>Ochsen</i>  Tösstalstrasse 1	043 488 22 44	So/Mo
Südtaliesische Spezialitäten, steht schlicht auf der Visitenkarte und «Restaurant Café Bar» ist eher untertrieben. Denn der Ochsen, der nun monatelang durch den völlig überriessenen Bau eines Kreisels geplagt wurde, ist sicher eines der besten Restaurants, die ich kenne und schätze. Die Bar ist der richtige Ort, um sich einzustimmen und die Vorfreude auf einen kulinarischen Höhenflug steigt ins Unermessliche. Der fast scheue Küchenchef Antonio Rosato aus Santa Nastasia bei Napoli ist ein begnadeter Zauberer und liebt es, wenn Gäste einfach ein Mittag- oder Nachtessen bestellen. Er wird's schon richten, und wie! Tami und Giovanni Pecoraro, die sehr zuvorkommenden und liebenswerten Gastgeber, werden gerne für Beratungen beigezogen. Man bereut es nie! Über die Weine möchte ich nicht schreiben, es würde den Rahmen sprengen. Hingehen, probieren (Giffaró!), staunen! Lieber heute als morgen. Und die Auslagen für alles halten sich – trotz höchster Qualität – in einem anständigen, grünen Bereich. Dies gilt auch für die feinen Mittagsmenüs. P vor dem Haus.		