



Zen, Adliswil

Adliswil

Krone

Kreativ-konventionell

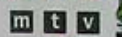
Wer das biedere Gebäude bei der Sihlbrücke im zweigeteilten Dorfkern betritt, erwartet eine Gaststube im Heimatstil und wird durch ein hochmodernes und elegantes Interieur überrascht. In unserem Fall durchaus positiv, denn ein solcher Rahmen lässt schliesslich auch auf eine ambitionierte Küche hoffen, die mehr als Wiener Schnitzel und Rindsfilet anbietet. Das bewahrheitet sich sofort, die vielsprechende Karte enthält, sicher ein weiser Entscheid, auch einige Gerichte aus der traditionellen Küche. Peter Saba, der Koch, stammt aus dem Bündnerland und hat einige seiner Spezialitäten ins Unterland mitgebracht wie die Capuns, die wir ein anderes Mal berücksichtigen wollen, wenn die Aussentemperaturen wieder fallen. Die Vorspeisen sind gut gelungen, Cavaillon-Spargeln an einer luftigen Sauce hollandaise und ein Thunfisch-Carpaccio. Als Hauptgang haben wir je ein Gericht aus der konventionelleren und der kreativeren Seite der Karte gewählt: das Kalbsteak an Morchelrahmsauce und Filets mignons vom

schwarzfüssigen spanischen Schwein (Pata negra) an einem Kräutersabayon. Perfekt das Kalbsfilet, ein gutes Stück Fleisch, gut gebraten mit einer geschmackvollen Sauce und reichlich Morcheln – als wir von dieser etwas Nachschub wünschen, kommt eine ganze Saucière voll, mit einer grosszügigen Portion Morcheln, die durchaus als Hauptgang eines Vegetariermenüs durchgehen könnte. Aromatisch und saftig das Fleisch der Schwarzklaue, der Sabayon ergänzt dessen Geschmack ideal, und bei der reichhaltigen Gemüsebeilage ist jede Spezies individuell zubereitet. Als Nachtisch erhalten wir ein Ananas-Carpaccio, das zuvor in einer Limonenmarinade eingelegt war: ganz hervorragend, nur die Schnitte von Pralinen-Parfait will uns als Kombination nicht ganz einleuchten, obwohl sie für sich genommen durchaus köstlich schmeckt.

Die Weinkarte ist gut bestückt, die Grappa-Auswahl sticht besonders ins Auge. Die freundliche Kellnerin hat an diesem ruhigen Samstag, an dem es die Leute an die Sonne und in die Gartenwirtschaften zieht, nur zwei Tische zu betreuen, was zu dem bekannten Effekt führt, dass sie sich diskret in die hinteren Regionen zurückzieht und des-

halb manchmal nicht zur Verfügung steht, wenn man sie bräuchte. *af*

Zürichstrasse 4, 8134 Adliswil
Fon 044 771 22 05
www.krone-adliswil.ch
di-sa 11.30-14.30 & 18-24 Uhr
(Küche 11.30-13.30 & 18-21.30 Uhr),
mo & so geschlossen
HG Fr. 29-45



Adliswil, Krone Linie 184

Grosse Küche für Gourmets: Rang 12

Zen

Dim-Sum-Träume

Als 13-Jähriger soll Kin Chuen Li, der Koch des Restaurants «Zen» in Adliswil, vom elterlichen Bauernhof in Südchina weggegangen sein, um sein Glück im grossen Hongkong zu suchen. Dort wurde er alsbald zum begehrten Dim-Sum-Koch, was ihn wiederum dazu bewegte, weiteres Glück in noch weiterer Ferne zu finden. Dies brachte ihn über Genfer Umwege schliesslich nach Zürich, wo er in verschiedenen chinesischen Restaurants derart erfolgreich kochte, dass er nun endlich seinen Traum vom eigenen Restaurant erfüllen konnte. Im Sood kurz vor Adliswil, im architektonisch angenehm gestalteten Neubau einer hellen, modernen Wohn- und Geschäftssiedlung. Der Sihltalbahnhof sei Dank, ist man von Downtown Zürich in wenigen Minuten dort.

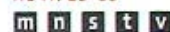
Kin Chuen Lis Stolz sind nach wie vor die chinesischen Ravioli, die berühmten Dim Sum, die hier mittags und abends serviert werden. Traditionellerweise sind sie eigentlich ein kantonisches Frühstück, oder besser ein Brunch, der bis kurz nach Mittag zusammen mit einem guten Tee genossen werden kann. Im «Zen» können die Dim Sum einzeln ausgewählt oder ab zwei Personen in einer Auswahl von gedämpften und frittierten Exemplaren bestellt werden (je Fr. 17.50 pro Person). Beide sind zu empfehlen, aber die gedämpften haben uns noch eine Spur besser gefallen, zumal sie abwechslungsreicher sind und daher durchaus als Hauptspeise für nur eine Person durchgehen. Kommt man in grösserer Gesellschaft, sollte man ganz einfach die gesamte Dim-Sum-Karte bestellen und sich dann um die besten Stücke streiten. Aber auch das weitere Angebot hebt sich in der Auswahl und qualitativ deutlich von den meisten chinesischen Restaurants in und um Zürich ab. Die «Peking-Ente mit acht Köstlichkeiten» ist übrigens ohne Vorbestellung erhältlich (Fr. 55.-). Abends bietet das Einstiegsmenü zu 65 Franken in fünf Gängen einen Querschnitt durch die verschiedenen Lecke-

rien. Was man dabei wissen sollte, ist, dass in Südchina die Stärkebeilage, also der Reis, als letzter Gang gereicht wird. Mittags werden sehr günstige Zwei-Gang-Menüs angeboten (Fr. 16.50 bis 23.50), teils sogar mit der berühmten Peking-Ente. Sihltalern sei ausserdem das Take-away-Menü ans Herz gelegt. *rvh*

Im Sihlhof 1, 8134 Adliswil

Fon 043 377 06 18

di-so 11.30-15 & 18-24 Uhr (Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr), mo geschlossen
HG Fr. 25-55



Sood-Oberleimbach Linie S4

Farben und Aromen des Fernen Ostens – diverse Länder: Rang 4

Bäch

Faktorei

Doppelgänger in der Salzfabrik

Dass mit Salz in alten Zeiten einträgliche Geschäfte gemacht werden konnten, davon zeugt die eindrückliche ehemalige Salzfabrik in Bäch mit ihren prächtigen, holzgetäfelten Sälen. In der Haab vor dem Haus wurde das kostbare Gut entladen und dann in die angrenzenden Gebiete verteilt. Heute betreibt die Familie Bähler mit viel Respekt vor dem ehrwürdigen Haus eines der besten Fischrestaurants am See. Möglich, dass die Lage weit von der grossen Stadt und die naturgemäss altmodische Einrichtung nicht auf ein neueres Publikum abzielen, aber gerade denen sei dieses Restaurant empfohlen, denn die Küche ist zwar traditionell, aber alles andere als altmodisch.

Die Langusten-Ravioli (Fr. 22.-) zur Vorspeise waren betörend gut, mit einer sehr dezenten Füllung und einem absolut frischen, scharf angebratenen Stück Langustino, das perfekt kontrastierte. Eine Fischsuppe war ebenfalls erfreulich und zum Glück sehr zurückhaltend mit Safran aromatisiert, sodass die Fischstücke ihren Eigengeschmack noch voll entfalten konnten. Auf den ersten Blick mögen die Preise bei den Hauptspeisen etwas hoch erscheinen, aber dafür bekommt man auch ziemlich viel geboten. Der freundliche Kellner schlug vor, dass wir statt einen ausgiebigen Hauptgang je zwei kleine Gänge nehmen. Also liessen wir uns die Hausspezialität, gebackenen Egli, nicht entgehen. Diese allein lohnen die Reise nach Bäch; zwar waren sie momentan nicht aus dem Zürichsee zu haben, aber die leichte, knusprige Zubereitungsart machte das mehr als wett. Danach servierte man einen wunderbaren mediterranen St-Pierre, so genannt, weil er in Olivenöl gebraten mit