



Zen, Adliswil

Adliswil

Krone

Verführerisches von der Wiese

Ein altes Riegelhaus, umgeben von modernen Bürobauten, an der Hauptstrasse in Adliswil. Drinnen überraschend modern eingerichtet, puristisch möbliert, schlicht und stilvoll, kein Schnickschnack, einladend und hell, einzige Farbtupfer: die weinrote, auffallende Wand und der prächtige Blumenschmuck. Überaus freundlich werden wir von der «Krone»-Crew empfangen. Es ist Donnerstagmittag, das Restaurant nur mässig besetzt. Ein süffiger Chenin Blanc Kanu 2004 aus Stellenbosch in Südafrika (Fr. 6.–/dl) wird uns mit der Speisekarte gereicht. Die ist nicht riesig, wird sehr oft gewechselt und saisonal angepasst. Auffallend: die Variationen von frischen Cavallon-Spargeln mit je zwei Vor- und Hauptspeisen. Nach wie vor gibt es Capuns «surisilvans», für die Peter Saba schon in seiner alten Heimat, dem Bündnerland, hoch gelobt worden ist (Fr. 16.–). Und die hausgemachte Gänseleber-Terrine mit Mango-Chutney (Fr. 34.–). Gewählt haben wir schliesslich den Tomatensalat Caprese mit einem auf der Zunge zergehenden Büffel-Mozzarella sowie eine ordentliche Ingwer-

schaumsuppe mit Lauch (je Fr. 16.–). Bei den Hauptspeisen werden die Freunde von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten sowie Vegetarier gleichermaßen verführt: ein reichhaltiger Gemüseteller mit Kartoffel-Küchlein (Fr. 24.–) ist eine der günstigen Varianten. Wir bestellen von der Wiese. Ein saftig-zartes US-Rindsfilet an einer Madagaskar-Pfeffer-Sauce (saignant gebraten, innen herrlich warm) und das grillierte Kalbssteak an einer Kräuter-Sabayon (je Fr. 43.–), gereicht mit sechs verschiedenen Gemüsen notabene, andere Beilagen müssen separat bezahlt werden. Etwas der gute Champagner-Risotto zum Kalb (Fr. 8.–) oder die knusprig braune Butterrösti (Fr. 6.–). Von der in einer Saucière servierten Pfeffersauce haben wir übrigens noch nachbestellt. In der Weinkarte mit vielen Gross- und Kleinflaschen werden auch verwöhnte Weinliebhaber fündig bei ausgezeichneten Tropfen aus aller Welt und von teils unbekanntem, kleineren Weingütern. Zudem werden im Keller noch etliche Raritäten gehortet. Wir freuen uns über einen üppigen, körperreichen Bracco dell'Uccellone 2003 aus dem Piemont (Fr. 112.–), eine aromatische Offenbarung von Früchten und Beeren, welche sich mit Gewürzen, Vanille und Lakritze mischen. Statt Dessert genehmigen wir uns zum erst-

klassigen Espresso noch einen Brandy Jaime Reserva (aus der Flasche kredenziert, Fr. 17.–), der unser Mittagsmahl wunderbar abrundet. **dab**

Zürichstrasse 4, 8134 Adliswil
 Fon 044 771 22 05
www.krone-adliswil.ch
 di-sa 11.30-14.30 & 18-24 Uhr,
 mo & so geschlossen
 HG Fr. 29-56

m t v

Adliswil, Krone, Linie 184

Genuss pur auf dem Lande: Rang 17

Zen

Bei den Lis

Zwei gute Gründe gibt es, im chinesischen Restaurant «Zen» in Adliswil zu essen. Erstens: die Peking-Ente. Zweitens: die Peking-Ente. Die wird ab zwei Personen, auch ohne Voranmeldung, à la minute zubereitet (es hat, solange es hat) und in zwei Gängen serviert. Zuerst die knusprige Haut als Vorspeise, dann das Fleisch als Hauptgang. Bei Letzterem stehen drei Varianten zur Wahl: eine «Light»-Version mit Sojasprossen, eine süsssaure Version mit Ananas und die von uns gewählte, leicht scharfe, mit acht Zutaten gewürzte Version.

Das «Zen» in Sood-Oberleimbach bei Adliswil (ganz nahe der S4-Station) ist ein modernes Restaurant mit grosser runder Fensterfront, das von Christin und Kin Chuen Li, einem aus Hongkong stammenden Paar, mit viel Liebe und Leidenschaft geführt wird. Christin Li, früher Chef de Rang im «Baur au Lac», leitet als immer freundlich lächelnde Gastgeberin den gut ausgebildeten Service und setzt sich später am Abend auch mal an einem Tisch mit Stammgästen kurz dazu. Ihr Mann Kin Chuen Li – seine Koch-Karriere führte ihn von Hongkong über Genf nach Zürich («Dragon City», «Oriental Pearl») und im Jahr 2005 schliesslich nach Adliswil – fühlt sich einer gehobenen chinesischen Küche verpflichtet, und die genießt einen exzellenten Ruf.

Begrüss werden wir mit einem erfrischenden, kleinen Gurkensalat an einer delikaten Chilisauce mit Erdnüssen – sehr appetitanregend. Dann wird uns irgendwann eine glänzende, braun gebratene, ganze Ente präsentiert. Beim ersten Gang, der knusprigen Entenhaut, wundert man sich, wie viel Haut so eine Ente hergibt. Serviert werden warme Pfannkuchen im Bambuskörbchen, dann fein geschnittener Lauch und Gurkenstreifen sowie eine Sojabohnensauce. Den ungeübten Peking-Ente-Essern wird auf Wunsch gezeigt, wie

die Pfannkuchen am besten und effizientesten gefüllt werden: erst etwas Sojabohnensauce drauf, dann, ebenfalls längs, das Gemüse, schliesslich etwas mehr oder weniger Entenhaut, langsam zusammenrollen und von Hand essen. Schmeckt hervorragend, und in kürzester Zeit sind am Schluss drei, vier solche Rollen weggeputzt. Zwischendurch wird irgendwann mal eine Fingerbowle gebracht und am Ende ein heisses, erfrischendes Tuch zum Säubern der Finger.

Zum Hauptgang. In der Mitte des Tisches wird eine grosse Schale, bewacht von einem geschnittenen Rübli-Pelikan, auf einem Rechaud warmgestellt. Die ist voller Entenfleisch und gemischt und gut gewürzt mit den acht Zutaten – mundgerecht grösstenteils, man isst schliesslich mit Stäbchen –, Pilzen, verschiedenen kleingeschnittenen Gemüsen, aber auch frittierten Glasnudeln und den Entenkeulen. Schmeckt ebenfalls hervorragend. Und übrig geblieben ist: nichts.

Natürlich gibt es neben der Peking-Ente (Fr. 55.– pro Person) noch weitere gute Gründe, sich im «Zen» zu Tisch zu setzen. Wir sagen nur Dim Sum («das Herz berühren»), kleine, herzhaft Kostlichkeiten, für die Kin Chuen Li ebenso berühmt ist. Dim Sum gibts gedämpft und frittiert, in Kugeln, Rollen und Taschen, die aus verschiedenen Arten von Teig sind, gefüllt mit Fleisch, Fisch und anderem Meeresgetier. **at**

Im Sihlhof 1, 8134 Adliswil
 Fon 043 377 06 18
www.restaurant-zen.ch
 di-so 11.30-15 & 18-24 Uhr
 (Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr),
 mo geschlossen
 HG Fr. 25-55

h m n s t v

Sood-Oberleimbach, Linie 54

Farben und Aromen des Fernen Ostens – diverse Länder: Rang 1

Gattikon-Thalwil

Sihlhalden

Auf dem Land

Als Städter fahren wir eher selten nur zum Essen aufs Land. Natürlich reisen wir schon mal über Land, und dann essen wir auch gerne in ruralen Gegenden. Aber «nur» zum Essen fahren wir weniger aus der Stadt hinaus. Darum haben wir es bisher noch nie in die «Sihlhalden» geschafft, obwohl wir schon seit Jahrzehnten immer mal wieder dachten, da müssten wir mal hin. Heute ist es endlich so weit. Wir fahren ins Sihltal, schon in Langnau am Albis

gehts links ab
 und schon sind
 bald wieder lin
 haldenstrasse.
 letzten Häuser
 benes Haus ha
 hen. Vom Sack
 nicht abhalten
 wirts richtig län
 wirtschaft. Un
 hübsches altes
 Angeschrieben
 besetzten Park
 lassen uns jedo
 wir hier richtig
 der sehr ländlic
 von der Zürche
 telstunde gebr
 richtig auf dem
 Es ist wenige
 abends, in den
 alle Tische bis
 es werden sogar
 sen. Ein Kellner
 nes Kärtchen r
 wir das Menü
 rasch entschei
 hochgezogene
 das Menü könn
 Uhr bestellt w
 sofort entschei
 noch. Und da f
 schwer auf den
 Da wir uns nic
 sondern bei ein
 von Jakob Hut
 die Karte stud
 erstreckte Men
 streichen. «Ch
 Karte; der jun
 nach Lehrjahre
 sem in den let
 Hans-Jörg in de
 sentiert sich lo
 auf der klassis
 sanft durchse
 sprengeln: vor
 an Champagne
 ciert an Senf
 Sherrysauce m
 steak mit Sem
 Wir beginnen
 Jakobsmuschel
 32.–), andere
 Gemüsen in Va
 auf der Karte h
 in zwei Tässe
 eine aus Kresse
 ken. Beide sc
 Jakobsmuschel
 tig angebraten
 noch praktisch