



Makoto, Adliswil

Adliswil

Krone

Urban und traditionell

Der Zürcher Bauboom ist bis ins Sihltal hinaus spürbar. Die trendige Überbauung im Grütl bringt eine ganze Gross-Siedlung von urban-coolen Zuzüglern in die hinterzimmerbergschen Gefilde. Da braucht es natürlich auch ein urban modernes Restaurant. Das hat Adliswil schon seit einigen Jahren, zehn, um genau zu sein. Die «Krone», ursprünglich aus dem Jahr 1824, ist geschmackvoll modern eingerichtet und spricht ein qualitätsbewusstes Publikum an (und bietet gratis WLAN). Seit kurzem wirt hier Bettina und Stefan Felder, sie im Restaurant, er in der Küche. Sie schaffen die Verbindung von Tradition und Moderne perfekt: Die Front legt etwas mehr Gewicht auf die Tradition (was vor allem in der Bedienung von Frau Felder angenehm auffällt), die Küche ist modern international. Entenleber, Jakobsmuscheln oder Black-Tiger-Crevetten stellen die Vorspeisenzutaten, letztere mit Spaghetti aglio olio e peperoncini oder auf einem Fenchelsalat «al Piemontino». Aussergewöhnlicher wird es mit der Cape Malay Soup (Kokosnuss, Peperoni, Koriander

und Limetten mit Fischfilet, Crevetten und Jakobsmuscheln), die es auch als Hauptspeise gibt (Fr. 32.-). Heimischer wiederum ist die Maissuppe mit Croûtons und Prättigauer Bergschweinspeck. Bei den Hauptspeisen feiern die Tigercrevetten ein Comeback, und zwar gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter und Langkornreis. Die Fleischgerichte sind wiederum etwas traditioneller, Lammnierstück, Kalbskotelett oder das unglaublich nahrhafte, aber sensationell gute Cordon bleu.

Die Weinkarte ist international und reicht von Südtirol bis nach Südafrika, mit einem erfreulichen Halt in der Schweiz, wo sich der wunderbare Malanser Completer von Donatsch (Fr. 86.-) anbietet. Und wen nach weiterem alkoholischem Genuss zumute ist, kann sich – vor oder nach dem Essen – an der Bar das Passende aussuchen. *nvh*

Zürichstrasse 4, 8134 Adliswil
Fon 044 771 22 05
www.krone-adliswil.ch
di-sa 11.30–14 & 18–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr), mo & so geschlossen
sowie 14. Juli bis 28. August
HG Fr. 34–55

h m t v

Bahnhof Adliswil
Linie S4

Genuss pur auf dem Lande: Rang 13

Makoto

Sushi-Thriller mit köstlichem Ausgang

Es ist Abend. Fahlweisses Licht, undefinierbare Schatten, klammer Hinterhof-Groove, gebrauchte Lieferwagen, vorne an der Strasse eine beleuchtete Kebab-Bude. Und dann neben ein paar düsteren Parkplätzen der kleine, unscheinbare Eingang ins «Makoto». Man ist fast ein bisschen erleichtert, in diesem «Tatort»-Umfeld heil am Ziel angekommen zu sein.

Der Empfang durch Leslie Stalder ist herzlich, das Interieur des kleinen Lokals mit nur rund 20 Plätzen schlicht. Nichts soll hier von den herrlichen Sushi-Kreationen ablenken. Und die verdienen es wirklich, genau und lange angeschaut zu werden. Denn im «Makoto» kommt nicht das allseits bekannte, uninspirierte und langweilige Sushi-Einerlei auf den Tisch. Bestellen Sie zum Beispiel das Sushi-Plättli «Makoto» (Fr. 50.-) mit Sushi und Sashimi, und Sie erleben eine rare genüssliche Reise durch Geschmäcker, Aromen und Konsistenzen der Sushi-Kompositionen von Inhaber und Sushikoch Tobias Stalder.

«Makoto» heisst «Aufrichtigkeit». Das ist hier das Motto: Aufrichtigkeit mit den Gästen, mit den Produkten, mit der Frische, mit der Qualität. Über Mittag gibts sieben Menüs zur Auswahl (Fr. 21.– bis 40.–), abends geniessen wir ein herrlich erfrischendes Ceviche (Fisch, Meeresfrüchte, Limettensaft, Chili, rote Zwiebeln), eine Miso-Suppe mit Shiitake, Seidentofu und Algen und als Hauptgang das abwechslungsreiche Sushi-Plättli «Makoto» als kulinarische Visitenkarte des japanischen Restaurants in Adliswil. Natürlich kann man Nigiri, Maki, Uramaki usw. auch à la carte bestellen.

Stalder lernten sich in Peru, der Heimat von Leslie, kennen. Und Tobias brachte sich dort das Kunsthandwerk des Sushikochs selber bei. Genau das lässt ihn glücklicherweise die bekannten Sushi-Grenzen sprengen, er geht lockerer und phantasievoller um mit den Zutaten als andere, probiert mal das und mal jenes aus. Bei den Gästen kommt das super an, eine frühzeitige Reservation lohnt sich.

Wir lieben das «Makoto» und besuchen es immer wieder sehr gerne. Und wenn man mehr als einmal dort war, merkt man schnell, dass man in diesem etwas unheimlichen «Tatort»-Umfeld wirklich

auch beim Nachhausegehen eigentlich keine Bange haben muss. *cb*

Soodring 34, 8134 Adliswil
Fon 043 377 92 88
www.makoto.ch
mo–fr 11.30–13.30 & 18–22 Uhr,
sa & so geschlossen sowie
vom 26. Juli bis 12. August
HG Fr. 52.50, Sushi 5–25

h m t v

Bahnhof Sood-Oberleimbach, Linie S4

Japans hohe Schule der Kochkunst:
Rang 4

Zen

Ein friedliches Paradies

Das «Zen» bietet erstmal so ziemlich alles, was einen richtigen Chinesen ausmacht: exotische Pflanzen, ein Aquarium, zu Schiffchen gefaltete Servietten, Wärmeplatten auf dem Tisch, einen goldenen Plastikbuddha, rote Deko-Lampions an der Decke, kitschige Winkekatten über der Bar und ebensolche Dudelmusik aus den Lautsprechern. Doch das heisst keineswegs, dass das «Zen» ein 0815-Chinese ist.

Der aus dem Süden des fernen Riesenreiches stammende Chefkoch des «Zen», Meister Kin Chuen Li, hat sich vor vielen Jahren im gastronomisch ja schwer verwöhnten Hongkong schon den Ruf eines «Königs der Dim Sum» erarbeitet. Und dass der Mann so einiges draufhat, wird schon bei den Vorspeisen klar: Ein einfacher Kabis-Salat an einer süssen Sauce (Fr. 9.50) schmeckt genauso phantastisch wie Wor-Tip, mit Schweinefleisch gefüllte und dann gebratene Ravioli (Fr. 13.–). Vier schön heisse Teigtaschen wurden uns von einer schwarz gewandeten und freundlichen Chinesin serviert – wir hätten locker noch mehr vertragen können.

Zwischendurch tranken wir Tsingtao-Bier, das ganz offensichtlich ein Redesign erfahren hat und im «Zen» doch eher stolze 7 Franken das Fläschchen kostet. Egal, wir mögen es ja und zum Essen passt es auch.

Die Hauptspeisen? Nein, wir hatten nicht das «Hinterlistige Lamm», Lammfleisch an einer Zitronengras-Chili-Sauce (Fr. 39.50), sondern entschieden uns für das «Jungfräuliche Poulet» (Fr. 33.50) sowie den Klassiker Chop-Suey-Gemüse mit Rindfleisch (Fr. 31.–), beides mit Naturreis (Fr. 7.–). Das Poulet kam in einem Tontöpfchen und bestand aus zarten, um nicht zu sagen butterweichen Streifen, die zusammen mit Shiitake-Pilzen, Frühlingzwiebeln und viel Ingwer in einer feinen Sauce köchelten.

Das Rindfleisch, auch aussergewöhnlich zart, kam mit dem Chop-Suey-Gemüse ebenfalls auf die Wärmeplatte. Und auch beide Hauptgerichte lohnten die Anfahrt in das Adliswiler Sood-Gebiet, das zumindest abends etwas gar entvölkert daliegt. Ob mittags die Anzugträger aus dem nahen Corporate-Solutions-Zentrum eines grossen Rückversicherers vorbeikommen?

Zu wünschen ist es der freundlichen Crew rund um Herrn Li auf jeden Fall. Die Desserts, eine Kugel hausgemachtes Lychee-Sorbet (Fr. 5.50) und ein Kokosnuss-Glace in der Schale (Fr. 11.50), waren schliesslich ein feiner Abschluss – wir kommen ganz bestimmt bald mal wieder in dieses friedliche Paradies (Bedeutung von «Zen»). *tk*

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 sowie 18. bis 25. Juni
HG Fr. 27–62.50

h m s t v

Bahnhof Sood-Oberleimbach, Linie S4

Farben und Aromen des Fernen
Ostens: Rang 9

Gattikon-Thalwil

Sihlhalde

Aufs Neue überrascht

Ausnahmsweise empfehlen wir Ihnen, den Gang ins Gourmetlokal mal zu Fuss zu machen oder zumindest nach getaner Nahrungsaufnahme von der «Sihlhalde» ins Vordere oder sogar ins Hintere Längimoos zu laufen. Wanderausrüstung ist dafür nicht nötig. Die Ebene ist etwas vom Lieblichsten, was vor den Toren Zürichs gefunden werden kann, entsprechend beliebt natürlich bei Hündelern und sonstigen Spaziervögeln. Ebenso beliebt ist die «Sihlhalde», wenn auch eher bei einem gehobeneren Publikum aus den Seegemeinden. Seit ziemlich genau 40 Jahren steht das Lokal für beste klassisch-französische Küche. Seit einigen Jahren versieht die zweite Generation die Gerichte mit einem teils mediterranen und behutsam modernisierten Touch.

Die Vorspeisenauswahl ist eindrücklich und macht eigentlich fast Lust auf ein reines Vorspeisen-Menü: hausgemachte Entenleberterrine, Risotto mit Hummer, sautierte Milken mit Trüffellauch sowie der unschlagbar gute Klassiker, die Brastato-Ravioli mit Périgord-Trüffel-Sauce

(Fr. 36.–). Auch bei der geht es traditionell zu ur burger Kalbskotelett im US-Rindsfilet, Fischgrill u Ein weiterer Klassiker u gleich empfehlenswert ist überbackenem Sauerkraut versuchten etwas Saison mit Bärlauch aus dem Si ragend zubereitet an e Sauce, die wiederum e für den feinen Geschmack zu viel des Guten war. D beim Vater und bei Spi Philippe Rochat, die c Küchenchef Gregor Sm gemacht hat, merkt ma Gerichten. Sehr städtis Publikum nicht zu sein. ist wohl auch nach 40 etwas versteckter, vor immer wieder aufs Neu guter Geheimtipp.

Sihlhaldestrasse 70
8136 Gattikon-Thalwil
Fon 044 720 09 27
www.smoly.ch
di-sa 12–15 & 18–24 Uhr
(Küche 11.30–13.30 & 18–24 Uhr)
mo & so geschlossen sowie
bis 6. August und Weihn
HG Fr. 52–62

h m t v

Bahnhof Langnau-Gattikon
Linien 140, S4

Genuss pur auf dem Lan

Horge

Chalet India

Gosht Rogan Josh

Beim Reservieren frag einen Tisch am Fenster bekommen als Antwort: tes «no Fenster» in so gefärbtem Englisch zu l immer, wir dachten ni standen worden zu sein mal los, zum neuerdings let» am oberen Bahnh Was der Herr am Telef merken wir schnell. Der in der Bar ist eine Stel Gang, indische Kellner gestreckten Armen ur Tablett durchs überfu kurven. Ein einziger Ti: der Räume noch frei. U Das «Chalet» hat versch konzepte über sich erge sen, das mit der indisch definitiv zu passen. Was Abend über immer wied