

# Die Topadressen für Familienausflüge und Geschäftsessen am Zürichsee

**Neue Ausgabe von «Waltis Beizenführer»** Die 35. Ausgabe von «Waltis Beizenführer» liegt vor. Für die Restaurants am Zürichsee gibt es darin viel Lob – Szenegastronom Péclard ausgenommen.

**Fabienne Sennhauser**

Vom Albisshaus bis zur Ziegelhütte, die Testesser von «Waltis Beizenführer» haben sich auch 2023 wieder durch das gastronomische Zürich gegessen und es beschrieben.

Seit nunmehr 35 Jahren erscheint der charmante Gastroguide stets zu Beginn der Adventszeit. In diesem Jahr hat das Team um Herausgeber Balz Hösly 291 Restaurants getestet, 25 davon befinden sich in den Bezirken Horgen und Meilen. 14 der aufgeführten Lokale finden sich am linken, 11 am rechten Zürichseeufer.

Zu jedem Restaurant wurde ein kleiner Text erstellt. Manche erhalten überdies eine der gleichermassen gefürchteten wie geschätzten Symbolbewertungen: Herzen stehen für die Lieblingsrestaurants des Teams, Armbrüste für sichere Werte und schwarze Schafe für Lokale, die enttäuscht haben. Eine Übersicht.

## Die Neulinge

Neben den Tops und Flops werden auch neue Restaurants speziell gekennzeichnet. Das Prädikat «neue Beiz» erhalten all jene Restaurants, die in den letzten zwei Jahren nicht in «Waltis Beizenführer» aufgeführt waren, einen Wirt- oder Namenswechsel vollzogen haben oder komplett neu entstanden sind. Am Zürichsee fallen gleich neun Lokale – so viele wie noch nie – in diese Kategorie.

Mit dabei ist etwa die Tracht in Rüslikon. Seit Mitte April wirt dort Sarah Twerenbold, die mit dem ganzen Team vom Camino hinter der Stadtkaserne Zürich nach Rüslikon gewechselt ist. «Der erste Eindruck war ausgezeichnet», ist im neusten Beizenführer zu lesen.

Ebenfalls einen Pächterwechsel gab es in diesem Frühjahr im Restaurant Vorderer Pfannenstiel ob Meilen. Dies nachdem der langjährige Pächter Daniel Casani sich nicht zuletzt wegen eines enormen Fachkräftemangels im Küchenbereich entschlossen hatte, in Frühpension zu gehen. Nur einen Monat später übernahm Gilles Moser mit seinem



Das Restaurant Rössli in Zollikon mit den Gastgebern Filipe Almeida und Jesus Costoya gehört zu den absoluten Lieblingslokalen der Testesser von «Waltis Beizenführer». Foto: Michael Trost

Team das Zepter am Fusse des Pfannenstiels und erhielt während der Wildsaison Besuch von Waltis Testessern. Diese zeigten sich vom ihnen servierten Rehgeschmetzel inklusive aller Beilagen begeistert. Spezielle Erwähnung findet vor allem «die sehr, sehr schmackhafte Pilzsauce».

## Die Lieblinge

Drei Restaurants am Zürichsee haben sich dieses Jahr ein Herz verdient und gehören damit zu den Lieblingslokalen der Testesser. So etwa das Albisshaus, das Umwelt des Albispasses und doch etwas abgeschieden am Naturfreundeweg liegt. Das Essen sei «einfach kreativ zusammengestellt und geschmacklich sehr gut», befinden die Testesser. Der

Service sei kompetent, und die Karte biete für jeden etwas, egal ob Fleisch, vegetarisch oder vegan.

Der zweite Zürichsee-Liebling stammt aus Küsnacht und findet sich bereits zum zweiten Mal in Folge in dieser Kategorie wieder. Im Restaurant Steinburg an der Seestrasse fühlen sich die Testesser «in einer andern Welt». Neben den «qualitativ hochstehenden Gerichten» besteche das Lokal vor allem durch äusserst freundliche, motivierte und kompetente Mitarbeitende. Die Steinburg gehört für die Testesser darum «zu den besten Adressen am rechten Zürichseeufer».

Apropos Topadressen: 2020 gab Jeannine Meili die Leitung im Restaurant Rössli in Zollikon ab. Unter ihr galt es als eines der

besten Restaurants am Zürichsee. Für die Testesser von «Waltis Beizenführer» hat sich daran auch unter neuer Leitung nichts geändert. «Hier spielen alle auf top Niveau», befinden sie. «Egal ob am Mittag zum Lunch oder am Abend etwas ausgiebiger, Filipe Almeida als Küchenchef und Jesus Costoya im Service brillieren mit feinen Gerichten, einer breit gefächerten Weinkarte und dem charmanten Service.»

## Qualitätslokale

Gleich sechs regionale Restaurants erhalten im aktuellen Beizenführer eine Armbrust verliehen und dürfen sich damit als «Qualitätsbeiz seit eh und je» bezeichnen. Neben dem Alpenblick in Meilen, der für seine legendä-

re Metzgerei und das «grossartige» Preis-Leistungs-Verhältnis gelobt wird, fällt auch die Hanegg in Horgen dank einer «hochwertigen» Küche und «zuvorkommendem» Service in diese Kategorie.

Wie schon im letzten Jahr sind auch das Etlzberg in Thalwil, das Restaurant Sihlhalde Smolinsky in Gattikon, Eder's Eichmühle in Wädenswil sowie die Neue Forch an der Grenze von Küsnacht für die Testesser sichere Werte.

## Tipps fürs Tête-à-Tête

Neu in «Waltis Beizenführer» mit einem Aktenkoffer versehen werden Lokale, die sich für vertrauliche oder auch romantische Gespräche eignen. Unter ihnen sind der Obere Mönchhof in Kilchberg, die Rose in Rüslikon sowie Eder's Eichmühle in Wädenswil.

## Die Enttäuschung

Wenig begeistert waren die Testesser, wie schon im letzten Jahr, von ihrem Besuch in Michel Péclards Seerestaurant L'O in Horgen. Zwar lassen sie das schwarze Schaf im Stall, halten aber fest, dass Service und Preis-Leistungs-Verhältnis noch Luft nach oben haben.

Weniger gnädig sind die Tester bei einem anderen Betrieb von Péclard. Das Fischer's Fritz an der Stadtgrenze erhält vom Gastroführer ein schwarzes Schaf. «Mar braucht das Fischer's Fritz der Lage wegen. Wer aber auch Qualität sucht, besucht besser ein anderes Lokal am Seeufer.»

## Im Fokus

In den Guide finden auch Lokale Eingang, von denen das Testteam gehört hat, die aber noch nicht besucht werden konnten. Unter ihnen finden sich mit dem Schwan in Horgen und dem Ochsen in Küsnacht zwei lokale Restaurants, bei denen aktuell ein Pächterwechsel im Gang ist. Die Testesser haben bereits jetzt ihren Besuch für 2024 angekündigt

«Waltis Beizenführer» kann unter [www.waltis-beizenfuhrer.ch](http://www.waltis-beizenfuhrer.ch) als Print- oder als Onlineversion erworben werden.