

2009
2010

ZÜRICH GEHT AUS!



Zürcher Trendsetter: Die 15 Heissesten
Genuss pur in den Quartieren und auf dem Lande: Die 38 Besten
Fisch auf den Tisch: Die 7 Frischesten
Japaner, Thai, Chinesen, Araber, Inder: Die 30 Interessantesten
Italiener und Spanier: Die 52 Feinsten

EXTRA: Cafés, Bars & Lounges, Clubs & Partylokale, Hotels
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

260
RESTAURANTS NEU
GETESTET



VALSER

job
winner.ch

ZVV EIN TICKET
FÜR ALLES

TELE
ZÜRICH

Accademia del Gusto

Die Freude am Genuss

Wer im «Accademia» einen Tisch reserviert, wundert sich erst mal über den Namen, der bereits wieder ein bisschen abgeändert worden ist. Die jungen, neuen Wirtsleute, Mariana und Stefano Piscopo, haben ihn mit dem Zusatz «del Gusto» versehen, fühlen sich also dem Geschmack verpflichtet, der Freude am Genuss.

Wir schauen in der grossen Speisekarte erst mal, was sich seit dem jüngsten Wechsel geändert hat. Vieles, stellen wir fest. Aber nicht alles. Neugierig sind wir, was der gut aussehende Herr am Tisch gleich neben dem Eingang bestellt, Reto Vergani von der italienischen Weinhandlung im Kreis 4. Er bekommt erst einen gemischten Salat, der in einer Schüssel am Tisch fertig gemacht wird, dann den Tagesfisch, einen Sole, der von der Wirtin mit ein paar flinken, geschickten Besteck-Bewegungen filetiert und in einem Gang serviert wird.

Wir verlassen uns ganz darauf, was uns heute speziell empfohlen wird, bekommen einmal eine tadellos gebratene

Entenleber in vier Tranchen auf einem fantastischen Ananas-Chutney, dann Tortelloni, gefüllt mit Trüffelricotta und Eigelb, mit schwarzem Trüffel. Ein grossartiger Auftakt.

Der Blick in die Weinkarte hat zuvor schon gezeigt, dass das «Accademia» mit einigen Trouvaillen aufwarten kann. Einen der besten sizilianischen Weine haben wir gesehen, den Palari, konnten dann aber doch dem jungen Château Phélan-Ségur 2005 (Fr. 85.–) nicht widerstehen.

Was bietet die «Accademia del Gusto» bei den Piatti principali? Viel Fleisch vom Grill. Geschmorte Kalbsbacken an einer Barolosauce oder Kalbsfilets mit Gänseleber und Basilikumsauce. Dann ausgezeichnete geschnetzelte Kalbsleber alla veneziana, mit Butter und Zwiebeln und Kartoffelstock (Fr. 42.–). Oder ein im Ofen gebratenes Kalbskotelett, das aufgeschnitten serviert und von paniertem Mozzarella di bufala und Tomaten, ausgelassen und hübsch als Blume arrangiert, begleitet wird (Fr. 56.–). Fisch findet sich ebenso auf der Speisekarte, etwa ein Wolfsbarsch aus dem Ofen oder ein Spiess vom Grill mit Thunfisch und Riesencrevetten.

Nach wie vor wird auch die Torta Saint-Honoré serviert (Fr. 13.–). Ein bisschen

versteckt wird sie zwar, beim Buffet, aber sie schmeckt wie eh und je: himmlisch. Schon wer das Stück zu zweit nach einem Essen schafft, darf sich drauf etwas einbilden.

Fazit: Das stadtbekannteste Ristorante macht seinem neuen Namen alle Ehre. *wm*

Rotwandstrasse 62, 8004 Zürich

Fon 044 241 42 02

mo-fr 11.30–15 & 18.30–24,
sa 18–24 Uhr (Küche 11.30–14 &
18.30–22.30 Uhr); sa-mittag & so
geschlossen und sa-abend im Sommer
sowie 25. Juli bis 16. August
HG Fr. 28–58

h m v

 Zürich, Stauffacher
Linien 2, 3, 8, 9, 14

**Verführung auf Italienisch – edel:
Rang 1**