



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Seite: 110
Fläche: 251'584 mm²

Auftrag: 3010025
Themen-Nr.: 571.020

Referenz: 74687678
Ausschnitt Seite: 1/6



Das «The Japanese» im «The Chedi Andermatt» trägt einen Stern und gilt als eine der besten Adressen des Landes.

Foto: The Chedi Andermatt



TOP-ASIATEN IN DER SCHWEIZ

Fernweh nach Asien? Deshalb müssen Sie nicht gleich in den nächsten Flieger steigen. Eine Fahrt mit der Tram, dem Auto oder der Bahn genügt vielleicht schon, um sich wie mitten in Asien zu fühlen. Falstaff hat die besten Adressen der Schweiz für Sie gefunden.

TEXT DOMINIK VOMBACH

Asiatische Küche, was ist das schon? Experten werden sich schnell darauf verständigen, dass doch alleine schon die chinesische Küche so vielfältig wie die ganz Europas ist – und haben recht. Während sich viele der Top-Adressen hierzulande auf eine Landesküche spezialisiert haben, hat sich das «Hato» mit Filialen in Zürich und St. Moritz einer panasiatischen Küche verschrieben. Wolf Wagschal, einer der Initianten des Restaurants, nennt unter anderem Japan, China und Malaysia als Einflüsse. Genau diese übergreifende Küche fehlte ihm in der Schweiz. «Meine Lieblingsrestaurants waren immer in der asiatischen Fusionsküche angesiedelt. In der Schweiz gab es zwar gute Koreaner, Japaner und so weiter, aber eben keine Restaurants, die asiatische Fusionsküche auf hohem Niveau anboten. Deshalb gibt es heute das «Hato», erzählt Wagschal. Er selbst eröffnete zuvor weltweit 35 Restaurants und hat die Entwicklung der asiatischen Küche in der Schweiz in den letzten Jahren genau beobachtet. Asiaten boomen seiner Ansicht nach. Seit der Eröffnung des «Hato» im Jahr 2015 eröffneten in direkter Umgebung

der Zürcher Filiale weitere fünfzehn asiatische Restaurants. «Ich bin der Meinung, dass hierzulande bald eine Sättigung erreicht sein wird. Es gibt viele gute Adressen und die Luft wird dünn. Asiatische Küche auf hohem Niveau anbieten zu können, ist nicht einfach», erläutert Wagschal. Eines der Schlüsselemente ist für ihn das Personal, denn erfahrene, auf asiatische Küche spezialisierte Köche sind oftmals Kosmopoliten, arbeiteten zuvor in Metropolen wie London oder Dubai und finden die Schweiz oftmals unattraktiv.

PANEUROPÄISCHER GESCHMACK

Ein solcher Spezialist, der in der Welt herumkam, ist Takumi Murase, Chefkoch des «Megu» im Hotel «The Alpina Gstaad», einer weiteren Top-Adresse der Schweiz. Der gebürtige Japaner arbeitete, bevor er in die Schweiz kam, in New York und Kalifornien. «Als ich vor zehn, fünfzehn Jahren in den USA arbeitete,



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Seite: 110
Fläche: 251'584 mm²

Auftrag: 3010025
Themen-Nr.: 571.020

Referenz: 74687678
Ausschnitt Seite: 3/6



Küchenchef Nathan Dallimore begeistert die Zürcher seit Jahren im «Hato» unweit des Bankenviertels mit panasiatischer Fusionsküche.



Mit seinen japanischen Kreationen führte Chefkoch Takumi Murase das «Megu» im «The Alpina Gstaad» unter die besten Adressen, wenn es um asiatische Küche hierzulande geht.



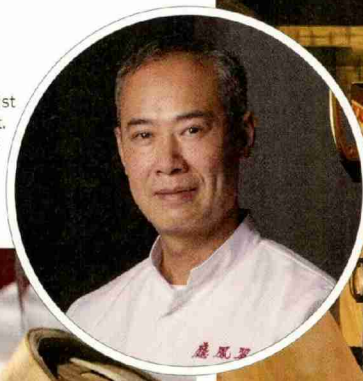


> war die japanische Küche dort schon sehr populär. Jetzt ist sie auch hier angekommen», berichtet Murase. Bei der Kreativität seiner Gerichte folgt er nicht nur dem japanischen Stil, sondern lässt sich auch vom europäischen Geschmack beeinflussen. «Ich denke, wenn ich hundertprozentig japanisch kochen würde, würden das unsere Gäste gar nicht geniessen können», erzählt er lachend. Dafür sind die Geschmäcker zwischen den Kontinenten dann doch zu verschieden. Auch im «The Japanese», dem japanischen Restaurant des «The Andermatt Chedi», hat man sich der japanischen Spitzenküche verschrieben, dort aber unter der Führung des Schweizer Dietmar

Sawyer. Neben der Küche beeindruckt hier vor allem die hohe Kompetenz, wenn es um den japanischen Reiswein Sake geht.

Weltweit denkt man bei asiatischer Küche vermutlich zuerst an chinesische Küche, und die, genauer gesagt die kantonesische, zelebriert Küchenchef Frank Xu im Genfer «Le Tsé Fung» im Hotel «La Réserve» etwas ausserhalb der Genfer Innenstadt. Eine der besten Adressen in Europa, wenn es um diese Art von Küche geht, und nur eine Zugfahrt entfernt. Vor nicht allzu langer Zeit wurde das Restaurant für seine filigranen Gerichte mit einem Stern ausgezeichnet. <

Vom Kitsch anderer China-Restaurants ist das Genfer «Le Tsé Fung» weit entfernt. Stilvolles Ambiente und die ausgeklügelte kantonesische Küche von Frank Xu machen das Lokal einzigartig.





DIE BESTEN ASIATEN DER SCHWEIZ

JAPANER

THE JAPANESE/THE CHEDI ANDERMATT

Neben der besternten Küche glänzt das Restaurant durch eine der besten Sakekarten in ganz Europa.
Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt
T: +41 41 8887488
chediandermatt.com

MEGU/THE ALPINA GSTAAD

Modern Japanese Cuisine im Berner Oberland. Takumi Murase bestreitet den Ableger des New Yorker Mutterhauses auf einzigartige Weise.
Alpinastrasse 23, 3780 Gstaad
T: +41 33 8889866, thealpinagstaad.ch

SALA OF TOKYO

Eine Legende mitten in Zürich. Hidetaka Sano schafft es immer, die Feinheiten der japanischen Küche herauszuarbeiten.
Schützengasse 5, 8001 Zürich
T: +41 44 2715290, sala-of-tokyo.ch

CHINESEN

TSÉ FUNG/LA RÉSERVE GENÈVE

Kantonesische Küche auf Sternenniveau. Die Gerichte von Frank Xu glänzen durch ihre Filigranität.

Route de Lausanne 301, 1293 Bellevue
T: +41 22 9595888, tsefung.ch

HONGXI

Klares, modernes Interieur und genauso geradlinige, bestechende Küche.
Zwinglistrasse 3, 8004 Zürich
T: +41 43 5492020, hongxi-restaurants.ch

CHINA GARDEN

Hier kommt mitunter auch Hirsch auf den Teller, natürlich auf chinesische Art.
Bahnhofstrasse 18, 3920 Zermatt
T: +41 27 9675323, chinagarden-zermatt.ch

VIETNAMESEN

CO CHIN CHIN

Urbanes Flair und moderne vietnamesische Küche, die ihresgleichen sucht.
Gasometerstrasse 7, 8005 Zürich
T: +41 44 2119977, cochinchin.ch

THAILÄNDER

THAI GARDEN /ASTORIA LUZERN

Stilvolles Thai-Ambiente inmitten von Luzern. Serviert werden Klassiker auf hohem Niveau.
Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern
T: +41 41 2268888, astoria-luzern.ch

AHAAN THAI/AROSA KULM

Echte, authentische Thai-Küche mitten in der Schweiz. Gekocht von drei Power-Frauen.
Innere Poststrasse, 7050 Arosa
T: +41 81 3788888, arosakulm.ch

KOREANER

MISS MIU

Direkt an der Europaallee im Herzen von Zürich können Liebhaber der koreanischen Küche in modernem Ambiente aus dem Vollen schöpfen.
Europaallee 48, 8004 Zürich
T: +41 44 2605522, miss-miu.ch

PAN-ASIAN

HATO

Hervorragende asiatische Fusionsküche in modernem, stilissem Ambiente.
Brandschenkestrasse 20, 8001 Zürich
T: +41 44 2801880, hato-restaurants.com

KIN

Beni Landolt verbindet auf gekonnte Weise lokale Produkte mit asiatischen Ideen.
Meinrad-Lienert-Strasse 1, 8003 Zürich
T: +41 77 5315203, kin.restaurant