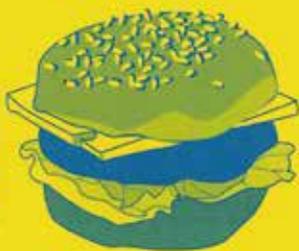
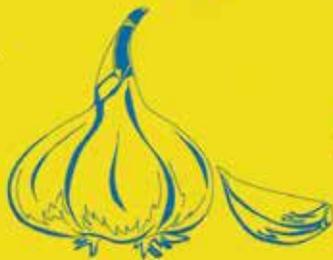
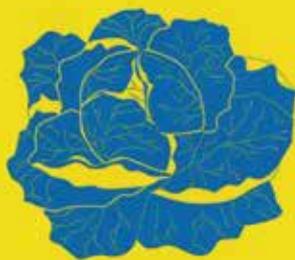


WALTIS BEIZENFÜHRER

2016



Unverblümt.
Unbestechlich.
Unschlagbar.

-  = Waltis Lieblinge
 = Waltis schwarze Schafe
 = Waltis sichere Werte
 = Waltis Focus-Beizen

Die obigen Piktogramme schiedern eigentlich besser zwischen Lieblingen. Sie zeigen genau das, was wir über eine Beiz sagen wollen. Und diese Informationen sind schnell, persönlich und unbetrogen.

Unsere Lieblinge bezeichnen wir auf einem  eine, die sich blosser Mähen, mühen wir mit einem  Langjährig gut und erfolgreich gekümmert. Beträgt jedoch wie aus der  aus. Früher war dies ein Symbol für Schweizer Qualität.

Der  steht für unsere Focus-Beizen. Möglicherweise können wir Ihnen aber schon einmal ein, oder hörten – so alle Regel Gutes – aus einem Lokal, von einem Beizen schon einmal die Echtheit dieser Focus-Beiz. Vielleicht gehen Sie gerne wie ja nicht mal bei und vielleicht werden wir dann einmal darüber berichten – natürlich auch nicht.

Sie werden feststellen, dass wir bei den Restaurants, die wir nicht kennen, einen bekannten Ort in der Stadt hinzugefügt haben. Das ist die Bedeutung für Gäste, die sich in Zürich nicht so gut auskennen.

Zum leichteren Finden eines Orteschaft ausserhalb Zürichs, haben wir zusätzlich zum Ortsnamen die Postleitzahl angefügt.

Neues gibt es von der «Hahnenwasser-Front» zu berichten. Nach wie vor sind besorgt, die Zürcher Hahnenwasser verkaufen. Für uns ein Dorn im Auge! Unsere letztjährige Kritik an dieser Unfälle führte aber zu einer Reaktion aus dem Stadtrat von Zürich. Kein Gemeinderat als der oberste Hahnenwasser-Hüter selbst, Stadtrat Andres Töber, rückte sich bis um. Er machte uns darauf aufmerksam, dass das Hahnenwasser nicht vom Stüberzahler, sondern über Gebühren finanziert wird, welche der Wirt selbst bezahlt. Wir entschuldigen uns für diesen Lapsum.

In der Stadt Zürich kostet der Kubikmeter Trinkwasser 1000 Liter im Durchschnitt CHF 2.00. Ein Liter Hahnenwasser in einer Beiz kostet den guten Wirt aber 0.2 (kappen)! Das bestätigt uns: Hahnenwasser gehört für uns bei Essen und Wein gratis auf den Tisch. Wenn das nicht der Fall ist, reklamieren Sie direkt beim Wirt (nicht bei den armen Serviceangestellten) – viele werden dann doch helfend und hören auf mit dieser Klein-Artzucker.

Accademia del Gusto Rotwandstrasse 48 044 281 62 43

Wenn ein Restaurant Accademia heisst, dann kommt man mit einer gewissen Erwartung dorthin. Diese Erwartung wurde nicht enttäuscht, denn die italienischen Speisen, die dort zubereitet werden, sind erstklassig. Man fühlt sich wohl, auch wenn die weissen Handschuhe der Köche hier und da etwas überkandidel wirken. Auch etwas gewundert haben wir uns über die Tagesspezialität: Filet Stroganoff. Vielleicht eine Konzession an russische Gäste, sicher aber nicht an Italien-Freaks.

www.accademiaedelgusto.ch

Zu/So

Adlisberg Adlisbergstrasse 75 (Dolder) 044 266 91 91

Von aussen und von innen einfach eine großartige Location, nur wenige Meter von der pulsierenden Stadt Zürich und vom Dolder Grand entfernt. Seltenwert sind u.a. die Service-Mitarbeiterinnen im Diner. Aber man könnte noch viel berichten, wir wollen über Sie dazu verleiten, selbst hinzugehen und sich ein Urteil zu bilden. Unseres ist sehr positiv, vergleichen Sie es mit Ihrem. Viel Spass!

www.adlisberg.ch

 **Alden Restaurant** Spüggengasse 2 044 289 99 99

www.alden.ch

Allegro Mutschellenstrasse 137 (Wollishofen) 044 482 99 55

Da kann nichts schief gehen, man hat nämlich direkte Sicht in die Küche und was da eine kreiert wird, ist sehr ok. Hier sollen nur mal das Ossobuco und die feinen Pizze erwähnt werden und über Mittag warten immer herrliche Menüs auf die Hungerigen. Man sitzt zwischen 22 und 32 Franken dabei. Die Bedienung im Bar/Bistro-ähnlichen Ambiente ist kompetent nett und angenehm sind auch die Plätze in der Tiefgarage.

www.restaurantallegro.ch

Zu/ Sa bis 18 Uhr/So

 **Zum Alten Löwen** Universitätsstrasse 111 043 343 11 69

Der Star aller Zürcher Quartier-Beizen ist vermutlich der «alte Löwen». Was die Wirte Maya und Röbi Buri-Lutz aus dem Löwen gemacht haben, ist mehr als nur bemerkenswert. Die Tavolata, welche man ab zwei Personen in mehreren Gängen geniessen kann, ist bereits legendär geworden. Und immer wieder werden Spezial-Wochen, Spezial-Tavolatas oder argentinische Grillabende in das Programm eingestreut, so dass es einem «im Löwe» nie langweilig wird. Wie könnte es auch? Der wunderschöne Kastanien-Garten ist bei jeder Jahreszeit anders und wenn es einmal kühl ist, lockt die gemütliche Gaststube, die jetzt mit lärmämpfender Decke versehen worden ist. Erstaunlich für eine Quartier-Beiz ist das erstklassige Weinsortiment und es lohnt sich, auch einmal einen der etwas teureren Tropfen zu probieren. Ein grandioses Gesamtkunstwerk.

www.altenloewen.ch

Zu/So

♥ Zum Alten Löwen

Universitätsstrasse 111

043 343 11 69

Der Star aller Zürcher Quartier-Beizen ist vermutlich der «alte Löwen». Was die Wirte Maya und Röbi Buri-Lutz aus dem Löwen gemacht haben, ist mehr als nur bemerkenswert. Die Tavolata, welche man ab zwei Personen in mehreren Gängen geniessen kann, ist bereits legendär geworden. Und immer wieder werden Spezial-Wochen, Spezial-Tavolatas oder argentinische Grillabende in das Programm eingestreut, so dass es einem «im Löwe» nie langweilig wird. Wie könnte es auch? Der wunderschöne Kastanien-Garten ist bei jeder Jahreszeit anders und wenn es einmal kühl ist, lockt die gemütliche Gaststube, die jetzt mit lärmdämpfender Decke versehen worden ist. Erstaunlich für eine Quartier-Beiz ist das erstklassige Weinsortiment und es lohnt sich, auch einmal einen der etwas teureren Tropfen zu probieren. Ein grandioses Gesamtkunstwerk.

www.altenloewen.ch

Zu: So