

# Über den Dächern von Zürich



## ZÜRICH

**Urbanes Panorama**  
Die Sicht reicht von der Waid bis zu den Alpen.

**GASTRO** → Hier oben fühlen wir uns wie die Könige von Zürich. Liegt uns die Stadt doch zu Füssen.

**peter.roethlisberger**  
@ringierch

Vom Zürcher Seebecken aus gesehen dominieren rechts der Sonnenberg mit Dolder und Fifa, links der vergleichsweise schroffe Üetliberg. Der Höggerberg mit dem von uns getesteten Restaurant kauert weit hinten Richtung Limmattal.

Was für ein Perspektivwechsel, wenn man auf der Terrasse der «Waid» sitzt und ins Tal blickt! **Die Stadt ist zum Greifen nah**, die Züge wirken wie Märklin-Eisenbahnen, der riesige Prime-Tower wie ein hochkantiger Legostein.

Die Segelschiffe auf dem Zürichsee vor alpiner Kulisse sehen an unserem schönen Testessen-Sommerabend aus **wie aus einem kolorierten Kurt-Früh-Heimatfilm**.

Die vielen Plätze auf der Terrasse der «Waid» sind alle besetzt. Mit viel Glück bekommen wir auch ohne Reservation einen Tisch.

Die Karte ist von fast unüberblickbarer Vielfalt. Offenbar soll kein Gast unglücklich über der Karte brüten, ob Vegetarier, Vielfrass oder Fleischfan.

Der Service ist trotz Hochbetrieb aufmerksam und hilfsbereit, auch nach

unserer Reklamation, die den Tuna betraf. Der schmeckte stellenweise zu stark nach Fisch.

Das restliche Essen ist gut, aber keine Offenbarung. **Der Star des Restaurants ist unbestritten die Aussicht.** Und die rechtfertigt auch die hohen Preise (siehe rechts). Das Auge isst ja mit. ●

### Karte von fast unüberblickbarer Vielfalt.

## Restaurant Die Waid

Waidbadstrasse 45  
8037 Zürich  
Tel. 043 422 08 08  
www.diewaid.ch

**Vorspeisen:** Limetten-Ingwersuppe, 14.50 Fr., kleines Meeresfrüchtetöpfl, 26 Fr.

**Hauptgang:** Saltimbocca, Risotto, 43 Fr., Ananas-Carpaccio mit Tuna, 19.50 Fr.

**Aperitif und Wasser:** 17.10 Fr.

**Wir haben bezahlt:** 120.10 Fr.

**Essen:** **Ambiente:** **Service:** **Gäste:**



**Die Waid**  
Restaurant mit Weitblick.

Hier gibts Essen mit Aussicht

## BERN

### Restaurant Meridiano

Kornhausstrasse 3

Beste Sicht auf die Alpen und in gediegener Atmosphäre tafeln. Das Restaurant im Kursaal wurde mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

## BASEL

### Schlosshof Dornach

Schlossweg 125

Herrliche Aussicht aufs Dreiländereck. Dazu gibts Grillade, marktfrischen Salat oder vielleicht einen Teller Pasta. Alles täglich frisch.

## ST. GALLEN

### Restaurant Falkenburg

Falkenburgstr. 25

Solide Schweizer Küche hoch über den Dächern St. Gallens. Der Wintergarten bietet eine Postkarten-Aussicht auf die Stadt und den Bodensee.

## LUZERN

### Restaurant Sonnenberg

Zumhofstrasse, Kriens

Auf dem Sonnenberg ob Kriens ist saisonale Küche Trumpf. Auf 700 Metern über Meer geniesst man eine tolle Sicht auf Stadt, See und Berge.

## → SWEET GRILL Marinierte Aprikosen

- **Himbeersauce:** 1 Stk. Zitronengras fein schneiden, mit 1 dl Wasser und 100 g Zucker aufkochen. Schale einer Limette mit Reibe fein dazureiben und Saft begeben. Durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. 400 g frische Himbeeren begeben, mit Handmixer fein pürieren und mit etwas Puderzucker nachschüssen.
- **4 Aprikosen** waschen, halbieren, Stein entfernen und dann vierteln. 40 g Puderzucker mit Olivenöl mischen, Aprikosen darin 10 Minuten marinieren, auf vier Spiesse stecken und auf dem Grill goldbraun grillieren. Sauce dazuservieren.

**Kochprofi**  
Micha Schärer verrät seine Tipps.



Wie pimpen Sie Fertigprodukte auf? Schreiben Sie an: magazin@blickamabend.ch

