Abo **Restaurant Adlisberg**

Wenn Zürcher Geschnetzeltes, dann hier – eine Entdeckung an der Stadtgrenze

Das Restaurant oberhalb vom Dolder empfängt seine Gäste in einem alten Bauernhof. Es ist der perfekte Ort für die Einkehr nach einem Winterspaziergang – mit preislichen Überraschungen.

Isabel Hemmel
Publiziert heute um 11:46 Uhr

Im Restaurant Adlisberg werden Schweizer Gerichte serviert: Nicht nur das Zürcher Geschnetzelte ist empfehlenswert.

Foto: Urs Jaudas

Hören Sie diesen Artikel:

00:00 / 05:35 1X BotTalk

In Kürze:

- Im ehemaligen Kuhstall bietet das Restaurant Adlisberg eine heimelige Atmosphäre mit grossen Holztafeln.
- Die grosszügig bemessenen Vorspeisen wie Nüsslisalat können bereits einen kleinen Hunger stillen.
- Das zarte Siedfleisch und das schmackhafte Zürcher Geschnetzelte gehören zu den Highlights.
- Man sollte für die verlockenden Desserts wie Caramelköpfli oder Tobleronemousse genügend Platz lassen.

Vor dem Eingang zum Restaurant Adlisberg leuchten mit Lichterketten geschmückte Tannen um die Wette. Es ist bereits Januar und der Schnee liegt an diesem Abend schwer auf den Bäumen. Es ist einer der wenigen Tage im Jahr, an denen sogar die Innenstadt für kurze Zeit in Weiss getaucht ist. Der Wald hinter dem Hotel Dolder ↗ hat sich in ein stilles Winterwunderland verwandelt.

Das Restaurant Adlisberg liegt oberhalb des Dolder-Sportzentrums zwischen Wald und Wiesen.
Foto: Urs Jaudas

An unseren Hosenbeinen hängt noch der Schnee, als wir das Lokal an der Adlisbergstrasse, einige Hundert Meter hinter der Dolder-Eisbahn, betreten. Das Gebäude gehört zu einem alten Bauernhof. Der einzige Gastraum befindet sich aktuell im ehemaligen Kuhstall, die Gaststuben werden bei unserem Besuch gerade noch renoviert. Seit dem 16.1. sind sie wieder in Betrieb.

An den Wänden entlang der ehemaligen Scheune laufen mit Heu gefüllte Futterrinnen, darüber hängen Schildchen mit Kuhnamen wie Berta, Waldine und Heidili. Für uns ist am wahrscheinlich ehemaligen Platz von Mädi reserviert.

Entweder man nimmt im urchigen Kuhstall Platz oder in einer der inzwischen frisch renovierten Stuben.

Foto: Urs Jaudas

Einzeltische gibt es hier im grossen Saal keine. Die Gäste sitzen an hölzernen Tafeln, an die bis zu acht Leute passen. Das Restaurant ist gut besucht, aber trotz des Samstagabends nicht so voll, dass man unangenehm eng aufeinanderhocken würde. Und es dauert nicht lange, bis ein freundlicher Kellner unsere Essenswünsche aufnimmt.

Satt nach der Vorspeise

Der Nüsslisalat mit Speck, Ei und Champignons (19 Fr.), den wir als Vorspeise bestellt haben, ist so grosszügig bemessen, dass ein kleiner Hunger damit durchaus gestillt werden könnte. Das frische, knusprige Brot dazu stammt von der Biobäckerei Lehmann.

Die Räuschlingsuppe mit Saibling und Mangold (17 Fr.) wird im Kännchen serviert und bleibt geschmacklich arg zurückhaltend.

Dazu gibts ein kühles Bier. Aber auch Weinkenner und -kennerinnen dürften zufrieden sein: Die Weinkarte ist ein Büchlein für sich.

Neben anderen Schweizer Klassikern gibt es auch ein ausgezeichnetes Siedfleisch.
Foto: Urs Jaudas

Im Sommer lockt das Adlisberg mit Aussensitzplätzen zwischen Wald und Wiese, jetzt im Winter verströmt das Lokal eine warme Gemütlichkeit – hier sitzen Familien zusammen, Paare oder kleine Gruppen, die sich zum Fondueplausch (bis Februar) getroffen haben.

Die Küche bietet auch sonst mehrheitlich Schweizer Gerichte wie Zanderknusperli, Mistkratzerli, Gehacktes mit Hörnli und Hackbraten an. Das Restaurant ist Teil der Segmüller Collection, zu der unter anderem die Bodega Española im Niederdorf gehört.

Die halbe Portion Zürcher Geschnetzeltes mit oder ohne Nierli macht rundum glücklich.
Foto: Urs Jaudas

Besonders glücklich machen die Hauptgerichte: Das Siedfleisch in Bouillon mit einem Tupfen Rindsmark (38 Fr.) ist so schmackhaft wie zart. Aber besonders für das Zürcher Geschnetzelte hat es sich gelohnt, erst durch die halbe Stadt zu fahren und dann durch den Schnee zu stapfen.

Die halbe Portion kostet 37 Franken, und sie ist so gross wie an manch anderem Ort eine ganze. Das Fleisch ist zart, die halbe Rösti aus dünnen Kartoffelraspeln ist oben wie unten goldgelb und knusprig. Wer sein Geschnetzeltes gern mit Nierli isst, bekommt auf Wunsch eine Portion offeriert. Die wird entweder unter die Kalbsrahmsauce gemengt oder als selbst dosierbare Portion separat serviert.

Vorsicht, Dessertkarte!

Apropos Preise: Im Adlisberg wird auch Fleisch vom heissen Stein angeboten. ↗ 180 Gramm Schweizer Black-Angus-Entrecote inklusive dreier Saucen und zweier Beilagen kosten faire 58 Franken.

Für eine Tobleronemousse mit Glühweinzwetschgen oder ein Caramelköpfli sollte man unbedingt noch Platz lassen.

Foto: Urs Jaudas

Fans der Schweizer Küche kommen auch bei den Desserts auf ihre Kosten. Sich das bereits bei Ankunft vor Augen zu führen, ist sinnvoll, um allfällige Korrekturen bei der Vorspeise- und Hauptgerichtbestellung vornehmen zu können. Sonst kann es passieren, dass einem vor dem Nachtisch die Bauchdecke bereits dermassen spannt, dass ein Caramelköpfli mit gerösteten Mandeln (13 Fr.) und eine Tobleronemousse mit Glühweinzwetschgen (15 Fr.) nur noch sehr knapp Platz haben.

Eigentlich hätten wir zu gern auch noch einen Coupe Nesselrode und die frischen Apfelküchlein mit Vanillesauce probiert. Aber es muss ja noch Ziele für einen nächsten Besuch geben.

Vielleicht erfolgt der ja spontan – nach dem nächsten Ausflug auf die Dolder-Eisbahn ↗. Denn im Adlisberg fänden in der Regel auch Kurzentschlossene einen Platz, erklärt die Restaurantleiterin zum Abschied – bevor sie uns wieder ins selten zu erlebende Winterwunderland entlässt.

Restaurant Adlisberg auf einen Blick

Preis: Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt. Vorspeisen kosten zwischen 17 und 24 Franken, Hauptgerichte zwischen 28 und 48 Franken, die ½ Portion «Zürcher Geschnetzeltes» mit oder ohne Nierli bekommt man für faire 37 Franken.

Getränke-Auswahl: Alle gängigen Getränke, aber auch eine gute Obstbrand-Auswahl und eine relativ grosse Weinkarte. Das Bier kommt von der Brauerei Hürlimann.

Service: Geduldig, freundlich und speditiv.

Der perfekte Ort für: Die Einkehr nach einem Spaziergang (das Restaurant hat durchgehend geöffnet), ein Familienessen mit Ausflugscharakter oder die kleine Stadt-Flucht zwischendurch.

Restaurant Adlisberg, Adlisbergstrasse 75, 8044 Zürich, Mo–Sa 11.30–23 Uhr, So 10–23 Uhr, adlisberg.ch ↗

Für unsere Restaurantkritiken besuchen wir die Gaststätten anonym und unangekündigt.

NEWSLETTER

Zürich heute
Erhalten Sie ausgewählte Neuigkeiten und Hintergründe aus Stadt und Region.
Weitere Newsletter

Angemeldet

Isabel Hemmel ist stv. Leiterin des Ressorts Stadtleben. Sie schreibt über die Kultur und das Leben in Zürich. Mehr Infos

Fehler gefunden? Jetzt melden.

5 Kommentare