

<https://www.zuonline.ch/besuch-beim-pionier-in-sachen-pizza-und-pasta-108989993818>

Gastroserie aus Wallisellen, Besuch beim Pionier in Sachen Pizza und Pasta

Seit 44 Jahren wird in den il-Faro-Restaurants Italienisches aufgetragen. Der einzige Unterländer Betrieb der kulinarischen Institution liegt in Wallisellen.



Die Pizza Miss Italia kommt in den Landesfarben des Nachbarlands daher. // Foto: Daniela Schenker

«il Faro», also zu Deutsch «der Leuchtturm»: Diesen Namen tragen in der Region Zürich gleich fünf Restaurants, drei in Dübendorf und je eines in Herrliberg und Wallisellen. Die Wahl des Namens war vor 44 Jahren ein Glücksgriff, einprägsam und mit Erinnerungen ans Meer und damit an Ferien verbunden. Und tatsächlich musste damals, wer in der Agglo Pizza und Pasta essen wollte, den Kompass in Richtung dieser gastronomischen Leuchttürme richten. Denn allzu viele Alternativen gab es nicht. Die erste Pizza Quattro Stagioni, das erste Tiramisù, der erste Znacht mit der Jugendliebe: Für viele sind diese Erinnerungen mit dem Namen «il Faro» verbunden.

Mittlerweile ist das Angebot an italienischen Ristoranti, Osterias, Trattorias und natürlich Pizzerias in und um Zürich schier unüberschaubar. Aber die Pioniere haben auf ihrem Leuchtturm der Invasion standgehalten. Grund genug, den Walliseller Betrieb wieder einmal anzusteuern. Dieser befindet sich seit 2010 nur ein paar Schritte vom Bahnhof entfernt. Eröffnet wurde es bereits 1986 an der Neugutstrasse. Als die Liegenschaft 2007 der Überbauung Mittim wick, mussten die Wallisellerinnen und Walliseller über zwei Jahre auf ihr il Faro verzichten.



Das Walliseller Restaurant il Faro liegt direkt gegenüber dem Bahnhof. Im Bereich unter der Sonnenstore (links im Bild) ist es jedoch erstaunlich ruhig. // Foto: Raisa Durandi

Eine riesige Sonnenstore verdeckt die schwarzen Wolken am Himmel, sodass wir im sehr gut besetzten Freien – das Wort Garten wäre etwas arg beschönigend – Platz nehmen. Dank Betonwänden bestens vor Strassen- und Schienenlärm geschützt, vertiefen wir uns in die umfangreiche Speisekarte. Allein knapp 30 Pizzas gibt es da. Gab es die «Quattro Punti Cardinali» nicht schon, als wir Teenager waren, also vor Lichtjahren?

Als Aufmerksamkeit erhalten wir beide je eine Bruschetta mit frischen Tomaten. Der Saisonsalat mit sautierten Pilzen und Baumnüssen (Fr. 16.90), den wir uns teilen, ist mehr als grosszügig bemessen und qualitativ einwandfrei – auch an Pilzen hat die Küche nicht gespart. Die Pizza Miss Italia von der Sommerkarte ist reichlich mit Rohschinken, Büffelmozzarella, Rucola und Cherrytomaten belegt. Auch das versprochene Trüffelöl ist angenehm dezent wahrnehmbar. Den Teigboden hätten wir uns allerdings etwas knuspriger gewünscht.



Beim Salat wurde weder an Pilzen noch an Nüssen gespart. // Foto: Daniela Schenker

Wenn wir schon wieder einmal hier sind, wollen wir uns an eine der Empfehlungen des Chefs halten: Scaloppine il Faro, ein Kalbsschnitzel an einer Steinpilzrahmsauce (Fr. 32.90). Dazu wählen wir Tagliatelle (Fr. 7.60) und Spinat (Fr. 8.10). Gericht und Beilagen sind so gross, dass wir die Hälfte der Pizza zur Seite schieben, um wenigstens mit diesem Hauptgericht fertig zu werden. Der freundliche Kellner wird sie uns später mitgeben. Die Schnitzel sind zart, die Sauce sämig, und auch an den Beilagen gibt es nichts zu mäkeln.



Die Scaloppine il Faro mit Steinpilzen bestellen wir mit Tagliatelle und Spinat. // Foto: Daniela Schenker

Die Auswahl an Weinen im Offenausschank überrascht positiv. Der spanische Rotwein Conde de Valdemar Crianza (Fr. 6.50 pro Deziliter) und das Essen im il Faro harmonieren bestens. Beide sind vielleicht nicht superspektakulär, aber seit Jahren ein sicherer und solider Wert. Und das ist doch schon mal viel.



[Daniela Schenker](#)

Publiziert: 10.08.2023, 10:04

Daniela Schenker ist Redaktorin im Ressort Unterland. [Mehr Infos](#)