



Salz & Pfeffer Sichere Bank Von David Schnapp



Selbst wenn man sich täglich mit Restaurants und Essen beschäftigt, gibt es die Situationen, die fast jeder kennt: das Bedürfnis, irgendwo einzukehren, aber keine Idee, an welchem Ort das sein könnte. Kürzlich war ich mit Frau und Achtjährigem auf dem Nachhauseweg durch die Stadt Zürich und versuchte auf der inneren Landkarte in meinem Kopf ein Restaurant ausfindig zu machen, wo wir entlang der Tramlinie 8 unkompliziert, aber gut hätten etwas essen können.

Die Wahl fiel schliesslich intuitiv auf die «Bank» am Helvetiaplatz, wo Zürich ein wenig an die untergegangenen Reiche des Sozialismus erinnert. Die «Bank» ist dazu ein lebensbe-

jahendes Kontrastprogramm und gehört zum sorgfältig kuratierten Ensemble der Bindella-Gruppe. Die Restaurantfläche teilt man sich mit John Baker, Zürichs bester Bäckerei.

Das kulinarische Angebot in der ehemaligen Credit-Suisse-Filiale ist nahöstlich-mediterran, aber auch ein ziemlich guter Burger wird aufgetragen. Bloss die beliebte Mode, dazu Süsskartoffeln statt herkömmlicher Pommes frites zu kombinieren, macht den Fastfood-Klassiker leider zu süss und zu mächtig. Für die Erwachsenen werden nun knusprig goldgelb frittierte Pouletstücke mit Sauerrahm-Tandoori-Marinade und Ingwerjogurt serviert, sie haben eine ideale Balance aus Salz, Fett und frischer Säure sowie leichter Schärfe. Die Meatballs mit orientalischen Gewürzen, Mangold und Jogurt sind wunderbar würzig, und das Tunfischtatar mit Avocado, Mango und Yuzu ist zwischen Süsse und Säure perfekt eingemittelt.

Die «Bank» ist ein geselliger Ort, das Essen wird unkompliziert unter der Tischgesellschaft geteilt: ein urbanes, weltoffenes Restaurant, das sich für spontane Aufenthalte ebenso gut eignet wie für sorgfältiger geplante.

Restaurant Café Bank, Molkenstrasse 15, Zürich,
Tel. 044 211 80 04. Täglich geöffnet.

David Schnapp ist Autor beim Gault-Millau-Channel.