

Bindella
la vita è bella

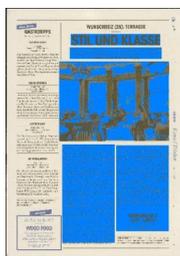
STIL UND KLASSE

*Die Leser schickten uns ins vielleicht schönste Lokal der Stadt,
um das Vitello tonnato zu testen. Sehr zu unserer Freude.*

VON DANIEL BÖNIGER (TEXT) UND SABINA BOBST (BILD)



Kronjuwel der Bindella-Gruppe:
Das Terrasse am Bellevue.



ITALIENISCH Wer im Sommer das Terrasse besucht, hat eine schwere Entscheidung zu treffen: drinnen oder draussen? Wir hatten das Glück, beim anonymen Testbesuch gleich beides am selben Abend erleben zu dürfen. Weil ein Platzregen zwischen Vorspeise und Hauptgang uns zwang, vom wunderschönen kiesunterlegten Garten ins feudale Innere des Restaurants zu wechseln.

Was in drei Viertel aller Gaststätten zu totalem Chaos führt, gelingt dem Service hier mit grösstmöglicher Souveränität: Am neuen Tisch im Saal gibts neuen Wein und neues Mineral; die bereits bestellten Speisen werden dank verteilter Kassencoupons auf den gewählten Platz umgebucht. Dass es danach drei, vier Minuten länger dauert, bis die Hauptspeisen kommen, man versteht es gut. Denn die Kellner brauchen ja erst frische und vor allem trockene weisse Hemden.

Gekommen sind wir wegen des Vitello tonnato. Fast 50 Prozent der Leser wünschten, dass wir die Spezialität hier probieren. Zwar steht sie zurzeit im Terrasse gar nicht auf der Karte, kann aber trotzdem bestellt werden. Gleich vorweg: Das Kalbfleisch mit Thunfischsauce schmeckte tadellos – wobei sich die Frage stellt, was man denn alles falsch machen könnte. So einiges: Das Fleisch könnte zu trocken oder zu dick geschnitten sein; hier ist es saftig und zartrosa. Die Sauce könnte zu mayonnaiseig sein; sie ist aber von fast seidener Konsistenz. Zu kalt könnte man das Gericht servieren, gar mit leichtem Kühl-schrank-Goût – doch all das ist nicht der Fall! Höchstnote für das Vitello tonnato (als Hauptgang 36 Fr.) – nicht zuletzt wegen des knusprigen Brots, mit dem sich die Saucenreste aufzutunken lassen.

Was wir sonst noch hatten? Das Highlight war ein Lachs-Carpaccio mit Fenchelsalat, rosa Pfeffer und Limonenöl (26 Fr.). Bei dieser Zubereitung merkt man, dass mit besten Zutaten gearbeitet wird. Uns gefiel auch die Kalbfleischfüllung der Ravioli mit Tomatenstückchen und Basilikum, die es andernorts vielleicht mit dünnerem Teig gibt, die aber dank der schön buttrigen Sauce viel Freude machten (als halbe Portion 28 Fr.). Sehr scharf, aber von wunderbarem Biss waren die Gambas Pil Pil mit Tomatenbrot (24 Fr.). Zudem sei empfohlen, ein Dessert zu bestellen: Die Kreation Bacio (14 Fr.) mit Haselnussglace, caramelisierten Nüssen, Schlagrahm und Schoggisauce ist süsse Üppigkeit pur.

Wenn wir doch zwei Kleinigkeiten bemängeln, dann vor allem, damit die vorhergehende Lobpreisung an Gewicht gewinnt: Die Cüpligläser sind für ein solch elegantes Lokal zu klobig. Und die Basilikumblätter auf den Ravioli hätten besser von den Stielen befreit werden können. Ansonsten ist das Terrasse ein Lokal nach Wunsch – drinnen wie draussen.

LIMMATQUAI 3 8001 ZÜRICH

TEL. 044 251 10 74 WWW.BINDELLA.CH

Mo–Fr 11.30–14 Uhr und 18–24 Uhr, Sa–So 10–24 Uhr
Vorspeisen 13–30 Franken, Hauptspeisen 28–66 Franken