

# Bindella

## *Italien von seiner schönsten Seite*

Auf dem Spaziergang der Limmat entlang, von der Urania-Brücke zum «Storchen», präsentiert sich das alte Zürich von seiner schönsten Seite. Kaum sind wir rechts abgebogen, stehen wir auch schon vor dem von vielen Lämpchen erleuchteten Restaurant «Bindella». Und hier zeigt sich – nein, nicht Zürich, sondern Italien von seiner schönsten Seite. Das Weiss der Wände und der Stuckaturdecke wird von Elementen aus edlem dunklem Holz unterbrochen, ganz hinten erkennen wir auch einige Wandmalereien, und die klassisch weiss eingedeckten Tische sind lediglich mit einer Kerze geschmückt: Schliesslich braucht es noch Platz für Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer. Wir werden allerdings nichts davon benützen, weil die in der Karte versprochene venezianische Küche ganz ohne Nachhilfe auskommt. Unerhört reichhaltig und exquisit ist schon das Antipasto misto (Fr. 21.–), zu dem unter anderem eine gebratene Crevette gehört, eine Scheibe roher Thunfisch mit Sesamkruste, etwas Vitello tonnato und verschiedene grillierte Gemüse. Der prächtige Auftakt wäre beinahe schon eine kleine Mahlzeit. Einen aparten Einstieg geben auch die Gamberi vom Grill auf einem Fenchelbett ab, das hier Carpaccio di finocchi heisst. Zur Fortsetzung gibt es einmal Fisch und einmal Beef. Das Filetto di branzino alla griglia vergeht fast auf der Zunge, ist rassig ergänzt mit Oliven und Tomaten und

gewürzt mit gerade einmal etwas Salz, Zitrone und gutem Olivenöl. So einfach geht Fisch, wenn alle Zutaten stimmen (Fr. 48.–). Das Rindsfilet, zart und schön saignant, kommt im Pfännchen, auf einem unerhört schmackhaften Bett von kleingehackten, gebratenen Zwiebeln, vermischt mit vielen frischen und trockenen Kräutern. Eine perfekte Begleitung dazu ist der Spinat, rustikal serviert in ganzen Blättern. Ebenfalls gut dazu passt unser Barolo, ein Prunotto 2012 (Fr. 12.–/dl). Er ist im Offenausschank erhältlich wie zuvor schon der Pinot grigio von Lageder aus dem Alto Adige (Fr. 6.50/dl). Überhaupt – das Weinangebot, strikt italienisch, ist überzeugend, und die Preise sind durchaus freundlich. Kein Platz mehr für ein weiteres Highlight? Wir haben auf der Dessertkarte eine Zuppa inglese entdeckt, in Zürich beinahe schon eine Rarität. Sie ist betörend, beinahe kitschig gut im Geschmack (süsser Likör) wie in der Farbe (rosa) und auf jeden Fall eine Sünde wert. Ein perfekter Abschluss für einen Abend in schönster italienischer Atmosphäre, mitten im alten Zürich. *hjk*

Paradeplatz, In Gassen 6, 8001 Zürich  
Fon 044 221 25 46  
[www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)  
mo-sa 11.30–23.30, so 17.30–23 Uhr  
(Küche 11.30–14.30 & 18–22 Uhr,  
dazwischen kleine Karte),  
so-mittag geschlossen  
(ausser November/Dezember)  
HG Fr. 29–59

**h m s t v**

**Zürcher Institutionen: Rang 4**