



GASTRONOMIE Das Terrasse erstrahlt in neuem Glanz



Dieser Raum mit den olivgrünen Wänden nennt sich Limmatblick und bietet gut 60 Sitz- und 100 Stehplätze. An den Wänden hängt Kunst aus dem Bindella-Familienbesitz.

Das Restaurant Terrasse am Zürcher Bellevue ist ein Gastroklassiker der Limmatstadt und hat nach einem zehntägigen Umbau am 24. Oktober 2024 glanzvoll wiedereröffnet.

Text und Foto Reto E. Wild

1998 entschied sich das Familienunternehmen Bindella, das einstige Nachtlokal Terrasse zu kaufen, und eröffnete es zwei Jahre später mit mehr Fenstern, die für viel mehr Licht sorgten. Kürzlich erfolgte laut Daniel Müller, Vorsitzender der Geschäftsleitung Gastronomie, ein rund 600 000 Franken teurer Umbau, der den Betrieb noch einladender macht.

Rudi Bindella senior ist stolz darauf: «Das Terrasse ist eine der schönsten Liegenschaften am Wasser und im Herzen von Zürich. Wenn man hier nicht reüssiert, muss man zwei Dinge wechseln: den Standort und den Beruf... Das Terrasse zeigt sich jetzt einladend hell, mediterran inspiriert und mit einem Farb-

konzept, das die Kulinarik widerspiegelt.» Bindella spricht von einer heiteren Fröhlichkeit, die durch die schönen Beleuchtungskörper aus der Zeit der Belle Époque untermalt wird; das Terrasse wurde 1858 erbaut.

«Die Gäste wollen es intimer»

Die kulinarischen Farben wiederum erkennt man etwa an den olivgrünen Wänden in der neuen Event-Location Limmatblick, die Raum für gut 60 Sitz- und bis zu 100 Stehplätze bietet. Müller erklärt: «Hier stand früher die grosse Bar, doch die Zeit solcher Bars ist in der Schweiz vorbei, die Gäste wollen es gemütlicher und intimer. Und wo sie den Barkeeper noch persönlich kennen. Wenn das Restaurant am Wochenende voll ist, haben wir hier nun eine passende Erweiterung.» Die Karte ist die Gleiche wie im Terrasse. Ansonsten sei der Limmatblick für Anlässe wie Taufen, Hoch-



zeiten oder Seminare gedacht. Das Geschäft mit Weihnachtsessen laufe, so Müller, sehr gut. «Wir versuchen jedoch, diese in den Januar zu verlegen, weil wir im Dezember oft voll sind.»

Was das Terrasse neben dem historischen Charme besonders macht, sind die sorgfältig ausgewählten Kunstwerke aus dem Familienbesitz von Bindella. «Wir haben sehr viel Kunst, weil wir selbst Freude daran haben und diese mit Gästen und Mitarbeitenden teilen möchten. Die Kunst ist ein wichtiger Bestandteil unseres Erscheinungsbilds und hat eine wohltuende Kraft, die allen guttut», ist Patron Bindella überzeugt. Sie hätten einen abstrakten Stil gewählt, der zum Firmenslogan «La vita è bella» passe.

Operativ verantwortlich ist Janic Schweitzer, Nicolas Zihlmann heisst der Terrasse-Geschäftsführer, Lara Orlando seine Stellvertreterin. Küchenchef Jean-Luc Boutilly und sein Team halten sich an Klassiker wie Entrecôte Café de Paris mit Pommes allumettes (56 Franken), Kalbshackbraten, Morcheln und Kartoffelstock (44 Franken) oder Wiener Schnitzel mit Pommes allumettes und einer Preiselbeersauce zu 51 Franken. Und wie es sich für einen Bindella-Betrieb gehört, gibt es auch italienische Spezialitäten. Bindella ist überzeugt: «Heute kann man sich nicht mehr mit Gastronomie und Wein profilieren. Das Wichtigste ist die Detailpflege.»