

Restaurant Ornellaia

Zürichs Edel-Italiener mit dem perfekten Service

Das Personal ist zuvorkommend. Der Fenchelsalat mit Orangen und Oktopus schmeckt formidabel. Trotzdem fragen wir uns: Kann man sich so richtig in dieses Lokal verlieben?

Publiziert heute um 11:24 Uhr, Tim Wirth

In Kürze:

Die Brüder Giacinto und Antonio Bordone führen das Spitzenrestaurant neben der Bahnhofstrasse seit dem Abgang von Sternekoch Antonio Colaianni.

Die Weinkarte bietet exklusive Raritäten des toskanischen Weinguts Ornellaia an.

Wer nicht viel über Wein weiss, stolpert über den Namen: Ornellaia. Griechische Göttin? Vokabelverwöhnter Trend-Kindernamen? Nichts von beidem. Ornellaia ist ein Spitzenweingut im Dorf Bolgheri in der Toskana.

Durch eine Schiebetüre gleiten wir von der Hektik der Bahnhofstrasse ins italienische Restaurant. Eine junge Kellnerin und ein junger Kellner nehmen uns die Jacken ab. Wir staunen über die Innenarchitektur: auf der einen Seite die Glasfronten der offenen Küche, auf der anderen Sandsteinwände. Tilla Theus, die auch den Fifa-Hauptsitz in Zürich gebaut hat, gestaltete das Restaurant in der ehemaligen Volksbank.

2018 eröffnete Bindella – eine der grössten Gastronomie-Gruppen der Schweiz – hier ihr edelstes Restaurant in Zusammenarbeit mit dem italienischen Weingut.

Zum Start reicht uns der Kellner drei Sorten Brot und Grissini. Dann giesst er Olivenöl in eine weisse Schale.

In der Karte entdecken wir viele italienische Kulinarik-Klassiker und Ornellaia-Weine: Solche für 11 Franken das Glas, aber auch Raritäten, bei denen der Deziliter 49 Franken kostet, sowie Magnumflaschen für vierstellige Beträge, die sonst nur bei Auktionen ersteigert werden können.

Bis vor zwei Jahren kochte Antonio Colaianni im Ornellaia. Er gehört zu den besten italienischen Köchen in Zürich und erhielt einen «Michelin»-Stern. Zu seinem Abgang sagte er zu «Gault Millau»: «Es ist fast unmöglich geworden, Mitarbeiter zu finden, die fünf Tage in der Woche mittags und abends vollmotiviert alles geben.» Mittlerweile kocht Colaianni im Restaurant Trattoria Freilager in Albisrieden.

Auch Rudi Bindella junior sagte zum Umbruch im Ornellaia, dass es wegen des Fachkräftemangels «sehr herausfordernd» bis «fast unmöglich» geworden sei, auf Sternenniveau zu kochen. «Wir fahren künftig ein etwas anderes Niveau.» Punkte und Sterne seien nicht mehr das vorrangige Ziel.

Seit Mai 2023 sind zwei Brüder für das Ornellaia verantwortlich: Giacinto Bordone wirkt in der Küche, Antonio Bordone leitet den Service. Letzterer arbeitet schon seit mehr als zwanzig Jahren in den Restaurants von Bindella und wurde im Restaurantführer 2024 für den besten Service des Jahres ausgezeichnet.

Der Oktopus auf dem Fenchel-Orangen-Salat (28 Franken) ist perfekt grilliert. Weil er schön salzig ist, braucht es fast kein Dressing. Und auch der simple Randensalat mit Pistazien und Rucola (16 Franken) schmeckt und ist schön angerichtet.

Der Kellner fragt, ob wir eine Pause wünschen, und weil wir verneinen, geht es rasch weiter. Der Weissweinsrisotto mit Birnen, Pecorino und Walnüssen (36 Franken) kommt an die Vorspeise heran.

Auf der Dessertkarte fasziniert uns schliesslich das Gelato gratinato ai lamponi e amaretto (16 Franken). Die Nachspeise entpuppt sich als wilde Mischung aus Eis, Himbeeren und Amaretto und ist so gross, dass man sie auch gut teilen könnte. Doch wir haben auch noch das ansprechende Panna cotta mit Mangocoulis bestellt (14 Franken). «Für die Signora», sagt der Kellner.

So sitzen wir schliesslich im Ornellaia am weiss gedeckten Tisch und sind sehr zufrieden. Edel ist es hier, aber nicht präventiös. Das Essen ist wirklich gut. Der Service ist aufmerksam und angenehm zurückhaltend. Ob wir wiederkommen würden, wissen wir trotzdem nicht. In eine Quartierbeiz mit Kachelofen und Holzwänden mit einem günstigen, aber genialen Gericht verliebt man sich wohl schneller als in den eher kühlen Edel-Italiener.

Dann beissen wir in die selbst gemachten Amaretti mit Schokolade, die kostenlos zum Kaffee gereicht werden.

Auf einen Blick

Preis: Ein Primo kostet zwischen 15 und 48 Franken, ein Secondo zwischen 32 und 68.

Getränke-Auswahl: Wein-Liebhaber sind im Paradies. Es gibt Raritäten aus dem namengebenden Weingut in der Toskana – aber nicht nur.

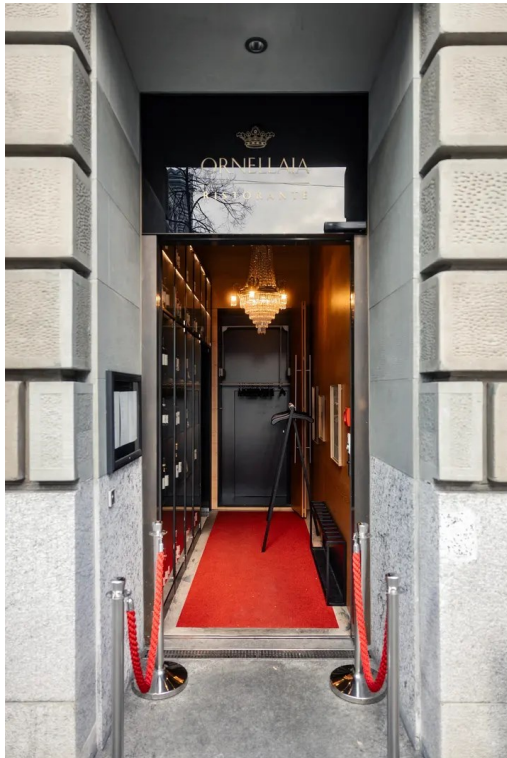
Service: Sehr zuvorkommend, angenehm und charmant.

Der perfekte Ort für: Ein Geschäftsessen oder einen speziellen Abend mit Freunden.

Restaurant Ornellaia, St. Annagasse 2, 8001 Zürich, Montag bis Samstag: 11.30 bis 23.00 Uhr, Sonntag: 11.30 bis 22.00 Uhr, ristorante-ornellaia.ch – Für unsere Restaurantkritiken besuchen wir die Gaststätten anonym und unangekündigt.



Das Restaurant Ornellaia hat die bekannte Architektin Thila Theus gestaltet. Foto: Jonathan Labusch



Eine automatische Schiebetüre führt ins Restaurant Ornellaia neben der Bahnhofstrasse.Foto: Jonathan Labusch



Die Weinkarte des Ornellaia ist gross und enthält viele Raritäten.Foto: Jonathan Labusch



Web Ansicht

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 95211411
Ausschnitt Seite: 4/5



Der Oktopus auf dem Fenchel-Orangen-Salat ist perfekt gegrillt. Foto: Jonathan Labusch



Spannende Kombination: Der Weissweinsrisotto wird mit Birnen und Nüssen serviert. Foto: Jonathan Labusch



Web Ansicht

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 95211411
Ausschnitt Seite: 5/5



Unter einer gratinierten Amaretto-Schicht verstecken sich zwei Eiskugeln. Foto: Jonathan Labusch