


 Tagblatt der Stadt Zürich AG  
 8021 Zürich  
 044/ 248 42 11  
 www.tagblattzuerich.ch

 Medienart: Print  
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
 Auflage: 127'355  
 Erscheinungsweise: wöchentlich

 Themen-Nr.: 721.024  
 Abo-Nr.: 1094406  
 Seite: 17  
 Fläche: 12'562 mm<sup>2</sup>

## GEGESSEN IM RISTORANTE BIANCHI



### Hauptgang:

Hausgemachte Tagliolini mit Scampi, Zucchini und Datteltomaten; gebratene Zanderfilets an Mandelbutter, Reis und Spinat

### Dessert:

Je 1 Kugel Amarena- und Schokoladenglacé

### Getränke:

3 gespritzte Weisse

### Rechnung:

116 Franken (für zwei Personen)

### Bewertung:

Als Frischluftfans sitzen wir draussen, wann immer es geht. Das Restaurant Bianchi verfügt über

eine nette Terrasse, hier sitzt man mitten auf der Flaniermeile Limmatquai. Der Ort ist perfekt für Sonnenanbeter, die Sonne bescheint die Terrasse mit voller Kraft, man wähnt sich sofort im Süden. Im Bianchi isst man Fisch vom Feinsten; von der Bouillabaisse über den Meeresfrüchtesalat bis hin zur Lachstranche und dem ganzen Hummer. Wir entscheiden uns für die hausgemachten Tagliolini mit Scampi, und die sind göttlich. Die Pasta ist al dente, und die Sauce ist schön sämig und reich an frischen Datteltomaten und knackigen Zucchini. Obendrauf liegen zwei Stück Scampi, mit den Nudeln vermischt wurden ganz viele kleine Stücke. Auch die gebratenen Zanderfilets sind absolut empfehlenswert, schön angerichtet, mild im Aroma, aber nicht fad. Die Mandelbutter passt wunderbar und ist auch nicht zu schwer. Dazu trinken wir kühlen gespritzten Weissen und gönnen uns als krönenden Abschluss ein feines Glacé. **GH**

### Ristorante Bianchi

Limmatquai 82

8001 Zürich

044 262 98 44

[www.ristorante-bianchi.ch](http://www.ristorante-bianchi.ch)