



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 173'877
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 24
Fläche: 20'364 mm²

A point Restaurant Bianchi, Zürich

Wenn der Bianchi mit dem Bindella



Für ein romantisches Tête-à-Tête ist das Ristorante Bianchi am Limmatquai suboptimal. Dank grossen Fenstern fühlt man sich ausgestellt und den Blicken der Flanierer

ausgesetzt. Im Inneren herrscht, was gemeinhin «kühle Eleganz» genannt wird. Das hat erstens ebenfalls seinen Reiz und ist zweitens passend. Bei Bianchi stehen die Fische im Mittelpunkt - und die sind bekanntlich Kaltblütler. Orata, Branzino, San Pietro und wie sie alle heissen, liegen denn auch gut einsehbar und auf Eis gebettet in einer Kühltruhe nahe beim Eingang.

Bianchi und Fisch haben in Zürich Tradition. Ältere Semester schwärmen heute noch vom Laden an der Ecke von Limmatquai und Marktgasse, die einst als erste Adresse der Stadt galt, wenn es um Fisch und Krustentiere ging.

Auch der Name Bindella hat einen guten Klang und wird mit bester italienischer Küche und Wein in Verbindung gebracht. Wenn also Bianchi und Bindella zusammen ein Fischrestaurant betreiben, kann eigentlich nichts schiefgehen.

Die Bedienung im gut besuchten Lokal ist freundlich und aufmerksam. Mein Partner bestellt als Vorspeise Hummercremesuppe, (19 Fr.), ich begnüge mich mit einem grünen Salat (9 Fr.). Die Hummersuppe ist tadellos. Mein Salat ist im wahrsten Sinn italienisch: Dank hervorragendem Essig und Olivenöl erübrigen sich weitere Zutaten. Der Wein, ein I Quadri di Montepulcino, macht dem Namen Bindella alle Ehre. Er ist mit 69 Franken für Zürcher Verhältnisse geradezu preiswert und schmeckt ausgezeichnet. Der Hauptgang meines Partners ist eine gemischte Fisch-Grill-Platte. (56 Fr.) Sie ist ebenfalls tadellos, so gut, dass mein Partner immer wieder in Loblieder ausbricht und Attribute von sich gibt wie «perfekt im Biss» und «hervorragend gewürzt». Ich bin enttäuscht, muss aber zuerst zur Entlastung der Küche sagen, dass ich teilweise selbst schuld bin. Ich wollte auf jeden Fall Muscheln essen. Zunächst dachte ich an Austern zur Vorspeise, doch mein Partner wollte davon gar nichts wissen. «Das

schmeckt wie dreckiges Meerwasser in einem italienischen Hafen», erklärte er bestimmt. Allein Austern zu schlürfen, macht keinen Spass, also liess ich es bleiben.

Beim Hauptgang hingegen beharrte ich auf Muscheln, obwohl keine auf der Karte aufgeführt waren. Doch Cozza marinare (32 Fr.) mussten es sein, und die Bedienung versicherte mir, dass dies selbstverständlich kein Problem für die Küche sei. Die Strafe folgte auf dem Fuss: Die Muscheln waren lauwarm und fad. Geschmacklich hatten sie nichts gemein mit meinen Erinnerungen an das Gericht, das ich in Frankreich und Italien jeweils mit so viel Lust verzehre.

Bleibt noch das Dessert. In einem Fischlokal bleibt immer Platz im Magen, denn die Cozze waren zwar fade, aber nicht mastig. Wir einigen uns auf eine Panna cotta (14 Fr.), die mit einem Schuss Mango- und Himbeerpüree serviert wird. Mein Ärger über die verpuschten Muscheln und die Belehrungen meines Partners in Sachen vernünftige Auswahl verflüchtigen sich mit jedem Bissen. Die Panna cotta ist vom Feinsten.

Denise Marquard
Bianchi, Limmatquai 82, 8001 Zürich,
044 262 98 44. Mo-Sa 11.30-23.30 Uhr,
So 11.30-22.30 Uhr.