



Knuspriges Doppel: Das Pulcino-Mistkratzerli in passender Begleitung.

PULCINO

GUT GEGACKERT

*Auf Federvieh in allen Varianten konzentriert
sich das neue Pulcino im Niederdorf.
Es wird gemeinsam von Bianchi und Bindella betrieben.*

VON DANIEL BÖNIGER (TEXT) UND THOMAS BURLA (BILD)

GEFLÜGEL Rund fünf Jahre nach Schliessung der legendären Grütfarm an der Grenze zwischen Zürich und Adliswil hat die Stadt endlich wieder einen echten Guggeli-Tempel. Die Rede ist vom kürzlich umgebauten Pulcino, dessen Name ungefähr so viel bedeutet wie Hühnchen. Das Lokal liegt mitten im Niederdorf und hat im Zuge der Neuausrichtung ein frech kariertes Interieur bekommen. Geführt wird es von den

Tages-Anzeiger

Züritipp
8021 Zürich
044/ 248 45 15
www.zueritipp.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 172'920
Erscheinungsweise: wöchentlich



Bindella
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 41
Fläche: 51'515 mm²

beiden Familien Bindella und Bianchi, die gemeinsam schon ein Fischrestaurant am Limmatquai betreiben; zum zweiten Mal teilen sich also das bekannte Gastronomieunternehmen und der Fisch- und Delikatessenhändler das unternehmerische Risiko.

Das Restaurant ist in jener Preisklasse angesiedelt, in der man die Flasche Weisswein zum Aperitif in den Eiskühler stellt und das weisse Tischtuch nach dem Essen mit dem silbernen Schaber von Brotkrumen befreit. Doch was passiert dazwischen auf kulinarischer Ebene?

Wie gesagt, stehen Hühner und Federwild im Zentrum des Konzepts: Man beginnt das Essen zum Beispiel mit einem gemischten Salat, der mit saftigen Pouletwürfeln aufgepeppt wird.

Diese Vorspeise (19 Fr.) wird nicht zu kalt serviert, wie es andernorts leider immer wieder geschieht. Und so schaut man darüber hinweg, dass sie nur aus dem Geflügel und verschiedenen Blattsalaten besteht.

Das gleiche Grünzeug begleitet auch die vornehm bleiche Geflügelterrine. Sie ist zurückhaltend gesalzen, wird aber von einer Olivensauce begleitet, die ihr den nötigen Pepp verleiht. Man wünschte sich allerdings, dass statt zwei Tranchen der Terrine nur eine aufgetischt würde – das entspräche nicht nur dem durchschnittlichen Appetit, sondern würde wohl auch den eher hohen Preis von 38 Fr. reduzieren.

Hauspezialität sind Mistkratzerli, die ausschliesslich von Schweizer Produzenten stammen. Die von uns gewählte Version mit Thymian (37 Fr.) erweist sich als perfekt durchgegart, wunderbar saftig und aussen goldbraun. Knusprig sind die hausgemachten, fingerdicken Pommes frites, die den Vogel begleiten. Applaus gibts auch für den Raviolo mit Büffelricottafüllung, Eigelb und Blattspinat (32 Fr.); das ganze Gericht wird unter ordentlich viel schwarzem Trüffel und geschmacklich fast noch dominanteren Parmesan hobeln begraben. Schade allerdings, dass bei unserem Testbesuch der Rand der Pasta etwas trocken geraten ist.

Gut gesorgt wird an besagtem Sonntagmittag, dem erst zweiten Tag, an dem der Betrieb geöffnet hat, für den Nachwuchs: Die Kleinen bekommen erst Malzeug, dann für hoch anständige 15 Franken eine Vorspeise sowie ein Dessert nach Wahl und als Hauptgang – na was wohl? – Chicken Nuggets mit Kartoffelstäbchen.

Begleitet wird das Essen der Grossen, wie könnte es anders sein, von verschiedenen Bin-

della-Weinen aus Italien und Mineralwasser der Marke San Pellegrino. Letzteres ist, so möchte man mit einem Augenzwinkern sagen, der wohl grösste Mangel am Konzept: Henniez wäre doch noch passender gewesen.

**NIEDERDORFSTR. 7
8001 ZÜRICH**

TEL. 044 262 54 62 WWW.BINDELLA.CH

Mo–So 11.30–23.30 Uhr

Vorspeisen 10–38 Franken, Hauptspeisen 26–37 Franken

ZÜRITIPP

Essen / Trinken

52 – 11.2.2015