

*A la carte*

**Lückenlose Deklaration**

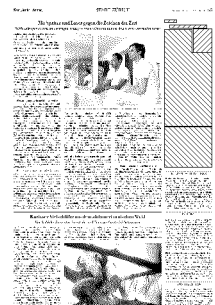
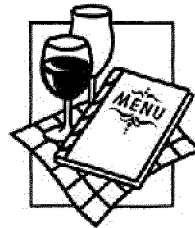
su. Ende September 2007 zählte Rudi Bindellas Imperium von italienischen Restaurants in der Schweiz 30 Betriebe. Dann kam im ersten Stock des Zürcher Schauspielhauses ein weiteres Lokal hinzu, das nicht Rudi Bindella führt, sondern sein Sohn Adrian. Und in diesem Restaurant «Terroir» wird keine italienische, sondern eine schweizerische Küche geboten. Man ist bestrebt, erstklassige Produkte des Landes zu finden, und die Herkunft der Zutaten wird auf der Speisekarte mit einer nicht zu überbietenden Fülle von Informationen deklariert. Bei einem guten «Züri-Gschnätzlete mit Rööschti» (Fr. 38.–) liest sich das so: «Geschnetzeltes vom Muotathaler Kalb (Metzgerei Heinzer, Muotathal SZ), Kartoffeln (Hans Guggisberg, Eggenwil AG), Champignons (Hans Zürcher, Belp BE), Vollrahm aus dem Zürcher Oberland der Molkelei Spittel (Albert Neff, Wald ZH)». Und die Kräuter für ein Forellenfilet werden von Urs Mäder, Boppelsen ZH, geliefert.

Im «Terroir» mit sympathischer Atmosphäre werden von einem aufmerksamen Service erfreuliche Gerichte aufgetragen. Die Marktküche orientiert sich an Klassikern, wobei da und dort auch spielerische Akzente gesetzt werden. Auswahl und Preise der Schweizer Weine sind attraktiv. Eine Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleischstreifen (Fr. 11.–) war hervorragend. Der Terroir-Salat wurde vorerst ohne Sauce serviert, erwies sich aber nach der Korrektur als recht ordentlich. Eine kleine Köstlichkeit ist der «Ringlirande-Carpaccio mit Baumnussvinaigrette»; die dünnen «Pro Specie Rara»-Randen-Rondellen haben allerdings einen stolzen Preis (Fr. 14.–). Und nicht ganz gratis ist auch der feine Hackbraten mit Kar-

toffelpüree (Fr. 35.–).

Noch bis Ende Februar wird der Region Waadt mit einigen Spezialitäten die Ehre erwiesen. Eine Saucisse aux choux aus Vuarrens VD mit Kartoffeln und Linsen im Lauchstroh (Fr. 27.–) war ganz prächtig. Der Begriff Terroir wird von Bindella als Ursprung eines Erzeugnisses unter Berücksichtigung von Bodenbeschaffenheit und Klima bezeichnet. Da erstaunt es, wenn beim Waadtländer Zusatzprogramm bei einem «Tomme vaudoise» der Käse aus dem Kanton Freiburg kommt, der Beinschinken aus dem Muotathal und der Fisch – Eglifilets – aus dem Bodensee, auch wenn die Kochrezepte aus dem Waadtland stammen. Aber Adrian Bindella hat eine Antwort parat: Unser Terroir ist die Schweiz!

Restaurant Terroir, Rämistr. 32, 8001 Zürich, Tel. 044 262 04 44.



Lieferschein Nr.: 4032479 Medien Nr.: 1317 Medienausgabe Nr.: 759672 Objekt Nr.: 18990724 Subobjekt Nr.: 1 Lektoren Nr.: 26 Abo Nr.: 721008 Treffer Nr.: 30227024