

# Wo sich Kochkunst und Kultur verbinden

## Restaurant Terroir, Zürich

Slow geht es im Terroir keineswegs zu und her, auch wenn die Philosophie des Restaurants an die Slow Food-Idee angelehnt ist. Im Restaurant von Adrian Bindella herrscht schon am frühen Abend eine aufgekrazte Stimmung und die Kellner wissen, dass ihre Gäste zwar auch wegen der Küche hier sind, sich aber vor allem schnell verpflegen wollen. Denn gleich nebenan ist das Zürcher Schauspielhaus. Wer einen ruhigen Abend zu zweit wünscht, sollte ein anderes Haus wählen. Wer sich nicht an der lauten Akustik stört, ist hier zweifellos richtig. Obwohl die Menu-Karte deftige Schweizer Küche verheisst, wurden wir eines anderen belehrt. Das Rahmsauerkraut mit Lachsforellenstreifen (Fr. 16.-) war eine Offenbarung: leicht und harmonisch zugleich. Der Hackbraten mit Kartoffelpurée (Fr. 35.-) an einer überraschend sämigen Sauce und das Forellenfilet in Kräuterkruste (Fr. 39.-) schön angebraten, einzig der Spinat war uns zu fad. Wer nicht ins Theater eilen muss, sollte auch die Desserts kosten. Unser Tipp: Gâteau Ormonan (Fr. 9.-). SILVIA SCHAUB



BILD: SUSI BODMER

**Dario Ackermann, Küchenchef im Restaurant Terroir. Rämistrasse 32, Zürich. Telefon 044 262 04 44. [www.terroir.ch](http://www.terroir.ch). Geöffnet: Mo–Fr 7.30–23 Uhr und Sa/So 9.30–23 Uhr.**

**KÜCHE** frische, saisonale Marktküche mit Schweizer Produkten  
**SERVICE** sehr aufmerksam und flexibel  
**AMBIENTE** unaufdringliches Interieur  
**PREISE** angemessen, ebenso die Weinkarte