



Restaurant Camino, Freischützgasse 4, 8004 Zürich, Tel.
044 240 21 21. Samstagmittag und Sonntag geschlossen.

LUNCH

Gastfreuden

Urs Bühler · Was zeichnet Restaurants aus, die uns immer wieder zurückkehren lassen wie das Vieh an die Tränke? Die Qualität der Küche macht den Unterschied, doch nicht allein. Ähnlich wichtig ist der Eindruck, als Gast willkommen zu sein. Vorbildlich vermittelt dieses Gefühl ein Mutter-Tochter-Gespann im «Camino» im Kreis Cheib: Seit verganginem August führen Claire Kuhn und Sarah Hartmann den Betrieb, und sie tun es mit Herz und Sachverstand.

Schon die telefonische Reservation fiel ausnehmend angenehm aus; und bei unserem Besuch fühlten wir uns als Mittagsgäste, die ja manchenorts eher lieblos abgefertigt werden, von der ersten Minute an pudelwohl. Der Service überzeugte durch Souveränität, Freundlichkeit und Aufmerksamkeit, die in keiner Sekunde in Aufdringlichkeit ausartete. Erwähnenswert sind auch zwei räumliche Besonderheiten des kleinen Lokals: Direkt neben dem Hauptraum steht ein separates Kabinett für private oder geschäftliche Tête-à-Têtes zur Verfügung; und ein auch als Raucherabteil genutztes, überaus gemütliches Hinterstübchen bietet sich bis zu acht Personen für einen Businesslunch oder für eine geselligere Tischrunde an. Welch sympathische Formen des Luxus!

Was aus der Küche kam, überzeugte ebenfalls: vom hübsch angerichteten Blattsalat (Fr. 9.50) – wengleich die hausgemachte Sauce uns etwas gar Essig-lastig erschien – über das gebratene Zanderfilet an Butter mit gehackten schwarzen Oliven und feinem Kartoffelstock (Fr. 39.50) bis zum perfekten Basilikumrisotto mit Rohschinken (Fr. 21.50 mit Suppe oder Salat), das als Mittagsmenu im Angebot war. Als «Ménage» dienten auf dem weiss gedeckten Tisch Schälchen mit Fleur de Sel und Olivenöl, was den mediterranen Einschlag der kleinen, aber stimmigen Speisekarte symbolisiert. Gewiss werden wir hier eines Abends das Viergangmenu für rund 80 Franken kosten und im Sommer die vielversprechende Terrasse im Innenhof ausprobieren.

Das Lokal in einem Seitensträsschen bei der Kaserne ist nicht mit Passantenlage gesegnet und hat schon manchen Pächterwechsel erlebt. Nach dem Wegzug von Bertrand Klein, der hier bis 2003 die französische Kochkunst zelebriert hatte, verloren wir es aus den Augen. Nun ist es in unser Blickfeld zurückgekehrt, hoffentlich für längere Zeit.