

Restaurant Camino, Zürich Gewürzt mit Grossstadt-Flair

Das Lokal an der Freischützgasse im «Chreis Cheib» ist fest in Frauenhand: Sarah Hartmann und Claire Kuhn bieten alles, was man in einer Quartierbeiz sucht. Quartierbeiz-Flair, schöner Garten und solide, unaufgeregte Küche.



Unaufgeregert und herzlich: Gastgeberinnen Sarah Hartmann (l.) und Claire Kuhn mit Koch Lukas Strejcek.



© Dick Vredenbregt

powered by:

SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE

Das «Camino» hat in den letzten Jahren einige Wirtewechsel hinter sich. Seit August 2010 sind Claire Kuhn und Sarah Hartmann die neuen Inhaberinnen. Und Mutter und Tochter harmonieren, sind ein fröhliches, eingespieltes Gespann. Die Gäste empfangen sie mit viel Herzlichkeit und Freude. Im Sommer neu auch im Garten hinter dem Haus, der von hohen Backsteinmauern umrahmt ein bisschen Grossstadtflair vermittelt. Den Service erledigen die beiden Damen aufmerksam, aber unaufdringlich. Selbst ein überraschender Platzregen bringt die Gastgeberinnen nicht aus der Ruhe.

Am Herd Lukas Strejcek – seine Lehr- und Wanderjahre verbrachte er unter anderem im «Jasper» in Luzern und im «Giardino» in Ascona. Seine Küche ist unaufgeregert und solide. Schmackhaftes Gemüse, frische Fische, nahrhaftes Fleisch, hausgemachtes Brot – darauf baut er auf.

Zum Einstieg bestellten wir die Jakobsmuschel mit grünem Spargel und Ramati-Tomaten. Eine geschmeidige Basilikum-Olivenöl-Mayonnaise begleitete die auf den Punkt glasig gegarten Muscheln und das Gemüse. Das Carpaccio vom Rindsentrecôte mit Taggiasca-Oliven kam nicht traditionell, sondern lauwarm daher mit einer intensiven Parmesan-Emulsion.

Überzeugt hat uns auch die Kokos-Curry-Suppe mit Zitronengras, Ingwer und der gebratenen Jakobsmuschel. Bereits ein Klassiker im «Camino» ist das zarte Kalbskotelett mit Kräuter-Kartoffeln und frischem Gemüse.

Es lohnte sich, der Empfehlung der Chefin zu folgen und die würzigen Holzen-Würstchen aus Ennetbürgen zu bestellen. Dazu wurde getrüffeltes Kartoffel-Mousseline serviert. Zum Dessert wählten wir das Dreierlei von der Crème brûlée und waren vom Rosmarin-, Zitronen- und Schokoladenaroma hell begeistert.

Die Weinkarte überrascht mit preislich interessanten Sorten aus Italien, Frankreich und Spanien.