

## Gastronomie

# Kleine Idylle mitten in der Limmatstadt

*Wer Lust auf einen neuen Geheimtipp in der Limmatstadt verspürt, der besuche das Restaurant Camino im sonst so hektischen Kreis 4, wo eine gemütliche kulinarische Oase inmitten städtischer Umgebung verborgen liegt.*

Schweizer Grosstadt Innenhöfe sind entweder grau und kahl wie Schächte, oder unzivilisiert überwuchert. Ihrer Ungemütlichkeit wegen bleiben sie in den meisten Gedächtnissen der Hausbewohner nur als Mysterien verhaftet und wohl kaum ein Aussenstehender würde hinter den grauen Fassaden eine kleine Grosstadt-idylle vermuten. Das Potenzial einer solchen Kulisse für die Gastronomie entdeckten Mutter und Tochter, Sarah Hartmann & Claire Kuhn, die einen solchen mitten in der Stadt im Kreis 4 gelegenen Innenhof zu einer kleinen grünen Oase mit weichen weissen Sitzgelegenheiten und viel Grün verwandelten. Die Idylle scheint zwar auf den ersten Blick mit den umschliessenden Wohnwänden zu kontrastieren, dann wird dem Gast aber ein Gefühl von Geborgenheit und von unmittelbarem Stadterleben vermittelt.



Dementsprechend lautet auch ihre Devise: „Unsere Philosophie: vorwärts mit Einfachheit, weg vom Künstlichen, Sterilen und Ungemütlichen“.

Das Camino (zu Deutsch „Kamin“), zeigt seinen gemütlichen Charakter auch im Inneren des Restaurants. So ist der Kamin auch wirklich vorhanden und die kleinen weiss gedeckten Tischchen laden zum geniessen ein, wenn sich die kälteren Jahreszeiten durchsetzen. Wer es mag, kann im eigens eingerichteten Fumoir eine Zigarre geniessen, oder den Vorteil des Séparées für geschäftliches nutzen.

Kulinarisch und auch Weintechnisch steht der stressfreie und gemütliche Genuss im Mittelpunkt. Küchenchef Walter Felberbauer verwöhnt die Gäste sowohl am Abend als auch am Mittag mit frischer und ehrlicher Küche, die daher auch für Allergiker gut zugänglich ist. Zur Auswahl stehen unter anderem, ganz im Sinne der mediterranen und saisonalen Gastronomie, Rucola mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Feigen, Taglierini mit Trüffel, Tagliata di manzo mit Steinpilzen und verschiedene Fischgerichte. Die Weinauswahl umfasst viele Schweizer Weine, aber auch eine grosse Anzahl an europäischen Trouvaillen.



**Genusstipp in Zürich**  
**Restaurant Camino**  
Freischützgasse 4  
8004 Zürich  
[www.restaurant-camino.ch](http://www.restaurant-camino.ch)

*Saisonale Küche  
Innenhof-Oase  
Mittagsmenüs  
Fumoir  
Schweizer Spitzenweine  
Europäische Trouvaillen*

Sarah Hartmann & Claire Kuhn  
und Team freuen sich auf  
Ihren Besuch.



## Für Sie getestet

# Neues aus der Weinwelt



Salgesch (VS)

### Der „heisse“ No. 76 von Tobias Mathier

Der Sommer 2003 bleibt allen in hitzigster Erinnerung, denn das Thermometer kletterte über längere Zeit über die 30 Gradmarke und Tropennächte waren an der Tages (respektiv Nacht-)ordnung. Doch wer sich noch weiter zurück erinnert, der weiss: Vor 33 Jahren war

der Sommer ebenfalls so heiss. Diese glühende Kraft gibt dem Namen der neusten Kreation von Tobias Mathiers Kollektion ihren Namen: „Feurig, kräftig, strukturvoll – wie seinerzeit der heisse Sommer im Jahr 1976!“, so seine Beschreibung der neuen Walliser Rotweinlinie, die ab sofort in unserer Taverne in Zürich-Höngg zur Verköstigung bereit steht. Im Gegensatz zur Dürre des Sommers 1976 bleiben Sie beim Genuss dieses Weines nicht auf dem Trockenen sitzen.