



## Gastro Tipp

von Y. Sauter



Restaurant  
**Gambrinus**  
Winterthur

Das Restaurant «Gambrinus» liegt nordöstlich des Zentrums; hinter dem Bahnhof, Ecke Neuwiesen / Wartstrasse. In der Küche zelebriert der Besitzer Angelo Meloni gleich selbst. «Den Jahrhundertsommer mit den heissen Temperaturen ohne Gartenwirtschaft zu überleben, war nicht einfach», erklärt Meloni, aber seine Zaubereien am Herd sind so gut, dass er auf seine zahlreichen Stammgäste zählen konnte.

Angelo Meloni war zuletzt 5 Jahre Geschäftsführer im Restaurant Madrid (ein Betrieb von Aurelio Lorezo) im Zürcher Niederdorf, bis er im Frühjahr 2003 als Chef ins Winterthurer «Gambrinus» wechselte. Die angebotenen Gerichte bewegen sich im Bereich «Swiss Cuisine du Mond»; mit einem unverkennbaren spanischem Touch. Sie sind zwar nicht ganz günstig, aber Feinschmecker schätzen die Top-Qualität und die stets frischen Produkte. Nur schon das Lesen der Speisekarte regt die Sinne an. Alles ist vorhanden, was es zum Geniessen einer feinen Mahlzeit braucht. Angelo selbst empfiehlt sein «Mistkratzerli». An-dere Gäste schmelzen schon beim «Risotto» als Beilage dahin. Meloni's Philosophie heisst «Qualität», und wie er seine Speisen abschmeckt, ist der reinste Gaumengenuss.

Natürlich gehört zu einem guten Essen der richtige Wein dazu – welcher sich im «Gambrinus» in allen Preiskategorien finden lässt. Ein exzellentes Abendessen im Gambrinus kann gut und gerne 60 Franken kosten, was es allemal wert ist. Das «Gambrinus» ist nichts für

«Abmagerer» und «Rohkostesser», auch wenn fast alle Speisen schonend gekocht werden. Der besondere Geschmack ist es, den die Küche von Angelo Meloni prägt.

Geniessen Sie es und lassen Sie sich diese Gaumenfreuden etwas kosten.

Das Restaurant «Gambrinus» ist über Mittag (ausser Samstag) und abends (ausser Sonntag) immer geöffnet. Am Samstagnachmittag kann man es mieten, zum Beispiel für eine grosse Paella mit Freunden oder der Familie.

So könnte Ihr Lieblingsgericht aussehen: Gambas al ajillo, dann Riesencrevetten mit Risotto und einem Glas eines gehaltvollen Spaniers, dann Crema Catalana und ein Schluck Brandy dazu - mmmm ...

Nächsten Monat im Gastrotipp: «Tom Tom» - Sushi ist nicht gleich Fisch.



Yves Sauter ist unabhängiger Trend-Gastronom aus Winterthur. Diese Rubrik erscheint montlich und zeigt die Vielseitigkeit der Winterthurer Gastro-Szene.