

Café Boy

Mmmh!

Auf einen Besuch im «Café Boy» freuen wir uns, wie wir uns früher jeweils gefreut haben, als es auf die Schulreise ging und der Tag etwas ganz Besonderes zu werden versprach.

Heute Abend geht es wieder einmal ins Restaurant mit der wahrscheinlich besten Küche im Quartier und mit einer der interessantesten Weinkarten der Stadt. Zu Jann Hoffmann, dem Küchentüftler, und zu Stefan Iseli, zuständig für den Wein.

Schon die hohen, grosszügigen Räume machen das «Café Boy» zu einem speziellen Ort. Auch die lange Bar beim Eingang, einfach zum Vorbeischaun für ein Glas Wein oder ein Bier. Oder wie jetzt für einen Aperitif vor dem Essen. Es werden gleich ein paar angebrochene Flaschen aus der Kühle auf den Bartresen gestellt, der gesamte Offenausschank in Weiss. Zu jeder Flasche bekommt der Gast ein paar erläuternde Sätze gesagt, zum Wein selber, auch zum Winzer. Wir wählen einen weissen Saint-Joseph namens Circa von Chave, eine Sélection aus zugekauften Roussanne-Trauben. Von der gleichen Rhône-Domaine Jean-Louis Chave lassen wir uns später zum

Essen den exzellenten roten Saint-Joseph 2013, einen Syrah, entkorken. Ob der Weinkarte könnte man leicht die Zeit vergessen. In der Rubrik «Für Grössenwahnsinnige» sehen wir gerade eine Dreiliter-Flasche Sociando-Mallet 2005 (Fr. 465.-), ein sehr guter, aber wahrscheinlich noch viel zu wenig gereifter Jahrgang, als das Amuse-Bouche aufgetragen wird. Ein gut gewürztes Blumenkohlsüppchen im Glas und gerollter Toggenburger Rauchspeck – sehr appetitanregend. Ausserhalb der Karte gibt es heute noch drei weitere, mündlich vorgetragene Empfehlungen: Kalbssteak aus dem Toggenburg mit grünem Spargel und Saibling mit Bratkartoffeln und Gemüse, ausserdem roh marinierte Jakobsmuscheln, und die sind von besonderer Qualität, wie wir gleich feststellen. Auf Glas hübsch präsentiert, etwas Stangensellerie, etwas Kräuter, etwas Limonen – einfach, perfekt. Zwei langsam auf heissem Schieferstein schmelzende Geisskäse, von etwas Feigenkompott und Wildblüten begleitet, sind eine rustikale Alternative. Weitere Empfehlungen der beiden Café-Boys, in der Speisekarte speziell aufgeführt: Eden-Shrimps mit Sesam auf jungem Blattspinat an Mango-Passionsfrucht-Dressing, Wetziker Rehwurstli mit Mor-

cheln auf Cicerchie, Fenchel, Tomaten, Stangensellerie und Estragon, heiss geräuchertes Perlhuhnbrüstli mit gebackener Reisrolle an Rhabarberchutney und Avocado, glasierte Wachtel gefüllt mit Spinat an Rotweibutter auf Gröstl von Artischocken, Dörrtomaten und Bergkartoffeln. Vergnügen bereiten uns die gebratenen Bergkartoffelnocchi (zwei Farben: Gelb und Violett) auf Currylinsen mit Frühlingszwiebeln (Fr. 19.-/25.50). Die Beilagen des Hackbratens vom Toggenburger Kalb haben es uns ebenfalls angetan, es gibt die währschaftigen Magerquarkspätzli auch zur geschnetzelten sehr zarten Kalbsleber an Portweinjus, gut passen die grünen Bohnen dazu (Fr. 38.-).

Zu einer richtigen Schulreise gehört ein feines Dessert, für uns allerdings nicht möglichst gross. Nicht nur hier hatte das Gespann Hoffmann-Iseli die genau richtige Idee: Die süssen Leckereien gibt es alle in kleinerer oder grösserer Version. Auch den Quark-Schmarrn mit Aprikosenkompott und Vanilleeis – mmmh! *wm*

Kochstrasse 2, 8004 Zürich
Fon 044 240 40 24
www.cafeboy.ch
mo-fr 11-15, & 18-24 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18-21.30 Uhr),
sa & so geschlossen
sowie Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 27-54

h m t v

Genuss pur in den Quartieren: Rang 8