

AUFGETISCHT

Eine unkomplizierte Es(s)kapade

Restaurant Café Boy, Zürich

ENDLICH EIN UNKOMPLIZIERTES Zürcher Restaurant, indem man nichts tun muss, aber vieles tun darf. Im Café Boy, einem Lokal mit langer Geschichte, kann sich der Gast sorgenfrei nach hinten lehnen. Gleich zu Beginn wird er mit einem Glas aus Stefan Iselis Weinkarte, darin viele Schweizer Spezialitäten, überrascht. Als bald erfreut ein Spargel-Kartoffel-Süppchen – ein nettes Amuse-Bouche. Vierergruppen ist nun ein «Gemischtes Plättli» (Fr. 18.–) zu empfehlen, dann aber eine der prächtigen Vorspeisen: Etwa ein Morchel-Panna-cotta auf Erbsenpüree (Fr. 15.50). Und jetzt ein Toggenburger Gitzi mit Rosmarienjus oder doch besser der Zander gespickt mit Chorizo auf schwarzem Risotto (Fr. 40.–)? Der Fisch ist eine kleine, aber typische Variation eines «normalen» Gerichts. Die sanfte Abweichung ist bei Koch Jann Hoffmann Konzept. Und dieser Küchenzüftler hat einen gesunden Hang zum Bodenständigen, serviert auch Wiener Backhendl (Fr. 36.–) oder Felchenknusperli (Fr. 28.–). Drei Gerichte werden jeweils tagesaktuell angeboten. Habitués bestellen aber blind die Küchen-Es(s)kapaden: ein 3-Gänge-Menü für 60 Franken.

CHRISTIAN BERZINS



BILD: CHRIS ISELI

Jann-M. Hoffmann und Stefan Iseli im Restaurant Café Boy, Kochstrasse 2, 8004 Zürich, Tel. 044 240 40 24, www.cafeboy.ch
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 16 bis 00.30 Uhr.

KÜCHE Beste Zutaten, jedes Gericht überrascht mit einer kleinen Spielerei.

SERVICE Aufmerksam und nett.

AMBIENTE Etwas laut, aber unkompliziert und dennoch elegant.

PREISE Überaus fair.