

TOP 15 ZÜRCHER TRENDSETTER



Kreativ und frisch

Regionale Produkte, zeitgemässe Rezepturen, neue Ideen und ungewöhnliches Ambiente: Mit spannenden Küchentrends und moderner Gastlichkeit begeistern kreative Gastgeber ein Publikum, das Neues sucht. Erfrischend lässig, aber nie nachlässig, immer gut inszeniert und sorgfältig auf den Tisch gebracht: In diesen innovativen Restaurants zu essen, macht Spass.

Cafe Boy, Kreis 4



neu	1	Segantini <i>Hohe Ziele</i> Kreis 4; Ankerstrasse 120, 8004 Zürich	168
neu	2	Cafe Boy <i>Geglücktes Comeback</i> Kreis 4; Kochstrasse 2, 8004 Zürich	145
neu	3	Zentraleck <i>Drei Ecken weiter</i> Kreis 3; Zentralstrasse 161, 8003 Zürich	138
neu	4	Jade <i>Urbaner Chic</i> City; Brandschenkestrasse 25, 8002 Zürich	082
neu	5	Asia (im Tao's) <i>Fusion mit Focaccia</i> City; Augustinergasse 3, 8001 Zürich	072
neu	6	Rubina <i>Frühling im Universitätsviertel</i> Zürichberg; Universitätsstrasse 56, 8006 Zürich	194
neu	7	Anthony's Kitchen <i>Pure Freude, auch am neuen Standort</i> Kreis 5/Zürich West; Quellenstrasse 49, 8005 Zürich	174
neu	8	Schmuklerski <i>Entrecôte vom Simmentaler Rind</i> Kreis 4; Badenerstrasse 101, 8004 Zürich	166
	9	Büscion <i>Weststrasse rustikal</i> Kreis 3; Zweierstrasse 114, 8003 Zürich	128
neu	10	Brunegg <i>Für die Sinne und mit Sinn</i> Enge/Wollishofen; Brunastrasse 61, 8002 Zürich	220
neu	11	Casinotheater <i>Applaus schon vor der Vorstellung</i> Kanton Zürich; Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur	286
	12	Bubu <i>Gemütliches Ufo</i> Kreis 4; Kasernenstrasse 2, 8004 Zürich	143
neu	13	Hot Pasta Due <i>The Place</i> Kreis 4; Militärstrasse 76, 8004 Zürich	156
neu	14	Tüfi <i>Ökobiologischer Tagesbefehl</i> Seefeld/Kreis 8; Dufourstrasse 154, 8008 Zürich	215
	15	Les Halles <i>Selbst ist der Gast</i> Kreis 5/Zürich West; Pfingstweidstrasse 6, 8005 Zürich	178



Cafe Boy

Cafe Boy

Geglücktes Comeback

Jann Hoffmann und Stefan Iseli haben nach ihrem Weggang vom «Zentraleck» nach langer und geduldiger Suche das Lokal gefunden, in dem sie in Zukunft ihrer Leidenschaft nachgehen wollen. Das Warten hat sich gelohnt. Der helle, hohe, kahle Raum mit seinen modernen, dunklen Möbeln bietet den perfekten Hintergrund für die lockere und doch seriöse Art der Gastronomie, die den beiden vorschwebt.

Das «Cafe Boy» war einst eine Hochburg der zürcherischen Linken. Die Klassenkämpfer von damals hätten wohl Mühe, sich an das heutige coole Ambiente zu gewöhnen. Dafür fühlt sich heute der hedonistische Sozialist hier ebenso wohl wie sein bürgerlicher Gegenpart. Beiden kommt entgegen, dass die beiden Inhaber sich Mühe geben, ihre anspruchsvolle Küche und die auserlesenen Weine zu Preisen anzubieten, die dem ehemaligen Arbeiterquartier angemessen sind.

Die Küche beruht auf den Grundsätzen, die im «Zentraleck» entwickelt wurden: erstklassige, aber nicht luxuriöse Produkte, frisch und sorgfältig gekocht und zu originellen Kompositionen zusammengestellt. Es gibt ein grosses Menü zu 111 Franken, man kann sich aber schon

für 60 Franken einen 3-Gänger zusammenstellen aus Vorspeise, Zwischengang und Hauptgang von der Karte, die Janns Es(s)kapaden auflistet. Wie schon im «Zentraleck» werden zusätzlich Tagesgerichte auf einer schwarzen Wandtafel notiert. Hinschauen lohnt sich immer. Das Cremesüppchen mit gebratenen Dorade-Streifen und Papaya-Tatar ergab überraschenderweise eine sehr harmonische Kombination (Fr. 14.-). Glänzend sodann das Siedfleisch-Carpaccio an Randen-Meerrettich-Salat. Das kräftige Fleisch vom schottischen Hochlandrind verband sich mit dem Randen-Meerrettich-Salat aufs Intensivste. Man kann sich gut vorstellen, dass dieses Gericht im Sommer einen wunderbaren Hauptgang ergibt (Fr. 24.-). Die Tagliata vom Limousin-Entrecôte mit Rucola, Parmesan und Balsamicojus war zwar nicht besonders originell, wurde aber geadelt durch einen absolut perfekten Trüffelrisotto, dessen Geschmack von echten schwarzen Trüffeln stammte. Je nach Grösse des Entrecôtes kostet das Gericht 44 oder 56 Franken bei 150 oder 250 Gramm Fleisch; in beiden Fällen ist es also sehr preisgünstig. Das gilt ebenso für den wunderbaren Coq au vin an Merlotjus mit

Taglierini (Fr. 34.-). Die Geflügelschenkel waren perfekt geschmort und fielen bei der ersten Berührung vom Knochen, der Jus war hochkonzentriert und die Garnitur von Perlzwiebeln, Champignons und Speckstreifen war einzeln auf die richtige Struktur und Konsistenz hin gebraten worden. Ein klassisches Bistrotgericht, wie man es sich viel öfter wünschen würde.

Die Weinkarte bietet über 200 verschiedene Flaschen an. Stefan Iseli hilft gerne, aus den zahllosen Trouvaillen aus der ganzen Welt die richtige Flasche auszuwählen. Wir liessen es uns nicht nehmen, endlich einmal den «Aagne» des jungen Winzerpaares Gysel-Saxer aus Hallau zu versuchen. Schon nach dem ersten Schluck hatten wir verstanden, warum Stefan Gysel letztes Jahr zum Winzer des Jahres erkoren worden war. Ein umwerfendes Weinmonument, das aber kaum jemand in einer Blinddegustation als Schweizer Rotwein erkennen würde.

Das Comeback von Jann Hoffmann und Stefan Iseli ist vollumfänglich gelungen. Die lockere Atmosphäre, hinter der so viel Professionalität steckt, ist in Küche und Service wiedererschaffen worden. Die Gäste werden nicht auf sich warten lassen und im Sommer auch die rebenumrankte Terrasse stürmen.

pw

Kochstrasse 2, 8004 Zürich

Fon 044 240 40 24

www.cafeboy.ch

mo-fr 16-0.30 Uhr (Küche 18-23 Uhr), sa & so geschlossen

HG Fr. 28-54

h t v

Zürich, Lochergut
Linien Linien 2, 3

Zürcher Trendsetter: Rang 2