



## CAFÉ BOY

Kochstrasse 2



+41 44 240 40 24



[www.cafeboy.ch](http://www.cafeboy.ch)

[info@cafeboy.ch](mailto:info@cafeboy.ch)

Stefan Iseli, Jann M. Hoffmann

*Geschlossen: Samstag, Sonntag, 22. Dezember bis  
2. Januar*

**M 16.-/36.- / D 60.-/111.- / à la carte 45.-/75.-**



**POSTCARD**

Als Stammgast kennt man die hohe Qualität des Lokals und staunt über die Begeisterung der Gäste, die zum ersten Mal hier sind und versprechen, bald wieder zu kommen. Und sie halten offenbar den Schwur: Das Lokal ist fast immer ausgebucht.

Man hat hier seit jeher ein feines Händchen für tolles Fleisch. Das stammt wie der marinierte Rindshohrücken an einem Jus mit Weinaromen meist aus dem Toggenburg und schmeckt unglaublich intensiv. Aber auch Bodenständiges wird gepflegt: etwa Hacktätschli vom Toggenburger Kalb auf gebratenen Artischocken mit Favebohnen an Rosmarinjus und serviert mit Magerquark-Spätzli. Ein Volltreffer sind immer die Pilzflans – erdige Morcheln mit einem Schuss Cognac oder Steinpilze mit knackigen Kefen. Manchmal mischt man aber gar viel Gewürz bei: Chili und Basilikum zum Mango-Fenchel-Salat überfordern den Gaumen und übertünchen den zarten Bufala-Mozzarella.

Die Weinkarte ist grossartig, eine Art Hauswein ist der exklusive «Vierviertel» von Erich Meier vom Zürichsee, eine kühne Cuvée.