



À LA CARTE

Vom Fuchs und von den Trauben

Urs Bühler · Als wir an diesem fabelhaften Juliabend in Zürich Aussersihl die rebenumrankte Pergola des «Café Boy» erblickten, ging es uns ähnlich wie Reineke Fuchs mit den Trauben. Ein so schöner Ort, murmelten wir, lenke doch nur ab von Genüssen, derentwegen wir gekommen waren. Drinnen aber könne man sich ganz auf Gaumen und Nase konzentrieren. So gingen wir an der vollbesetzten Terrasse, auf der auch ein bald zurücktretender SP-Regierungspolitiker kaute, vorbei in den Essraum.

Dieser, in unserer Studentenzeit noch ziemlich linksalternativ angehaucht, bietet jetzt ein auf sehr angenehme Weise gehobeneres, grosszügiges Umfeld zum Tafeln. Die Küche bringt eine inspirierende Mischung aus bodenständigen Werten wie feinem Hackbraten (Fr. 34.–) sowie mitunter überraschend, aber nie exaltiert wirkenden Variationen und Fusionen. Küchenchef Jann Hoffmann und Gastgeber Stefan Iseli, die den Betrieb seit Anfang Jahr führen, scheinen nahtlos an den starken Ruf anzuknüpfen, den sie sich zuvor gemeinsam im «Zentraleck» erarbeitet hatten.

Unsere Wartezeiten waren lang, das Gebotene entschädigte für vieles. Der Wein «Les Dentelles» der Domaine Calvet-Thunevin aus der Côtes du Roussillon-Villages (Fr. 75.–), den Sommelier Iseli mit einem Loblied auf südfranzösische Traubenkultur empfahl, vereinte Frucht und Wucht fabulös. Die wohl eher neue, noch etwas unsichere Kellnerin brachte hocheufreuliche Vorspeisen – vom frischen, hellen Rindstatar, das ein mit Sauerrahm angerichteter Gurkensalat (Fr. 18.50) ideal ergänzte, bis zum Mais-Zitronengras-Süppchen mit Lammfilet-Streifen (Fr. 12.–), dem die süssliche nordafrikanische Gewürzmischung Raz el Hanout dezent einheizte. Taglierini mit Meeresgetier (Fr. 16.–) waren fein, nur erschien uns das Tomatenmark im Sugo eher zu dominant. Gebratene Bachsaibling-Filets (Fr. 38.–) als Hauptgericht waren auf feines Avocado-Papaya-Tatar gebettet. Auch von der Tageskarte gewählte Hacktätschli vom Sommer-Reh (Fr. 32.–) mundeten, wenngleich der dazu servierte Pilz-Risotto uns etwas allzu suppig war.

Wir hatten für eine tüppige Sommernacht zwar zu üppig, aber zu fairem Preis weit überdurchschnittlich gespeist, als wir ins Freie traten und auf die nun fast leere Pergola schielten. Vielleicht nehmen wir uns dann trotz allem vor, ein nächstes Mal frühzeitig zu reservieren.

Café Boy, Kochstr. 2, 8004 Zürich, Tel. 044 240 40 24.
Montag bis Freitag 16 bis 0.30 Uhr. www.cafeboy.ch