



Vorspeise:

Mandelsuppe mit Pfirsich und Chori-zowürfeln; Steinpilz-Panna-Cotta auf Erbsenpüree mit Kräutersalat an Nuss-dressing.

Hauptgang:

Rindstatar auf Gurken, Sauerrahm und Dill mit mediterraner Focaccia; Gebra-tener Bachsaibling auf Avocado-Pa-payatatar mit Soja-Honigzwiebeln und Kichererbsenpüree.

Dessert:

Ziegenkäse mit Honig, Wildblüten und Feigenkompott.

Getränke:

4 dl Viognier; 2 Mineralwasser.

Rechnung:

141 Fr. (2 Personen).

Bewertung:

Schwer zu glauben, dass sich hier in den 30er-Jahren Klassenkämpfer tra-fen. Wo die Linken gegen den Faschis-mus konspirierten, geniessen heute

Kenner die kreativsten Gerichte der Stadt. Dies behauptet jedenfalls die Gastro-Bibel «Zürich geht aus». Schon nach dem Amuse-Bouche (ein Was-sermelonen-Tomaten-Smoothie mit Basilikum) unterschreiben wir die Aussage. Und es wird nur noch bes-ser. Die angenehm lauwarme Stein-pilz-Panna-Cotta schäumt wie Mousse, während die Kombination Pfirsich-Chorizo durch ihre Frische überrascht. Auch beim Fisch fasziniert uns die ungewohnte Komposition, al-lem voran die süssen Honigzwiebeln. Nur beim Rindstatar vermissen wir ein bisschen Salz. Doch der aufgestellte Besitzer Stefan Iseli macht das schnell wett. In farbigen Turnschuhen hilft er uns bei der Wahl des auserle-senen Weines. Ganz beduselt vom Aromen-Mix und der Herzlichkeit be-stellen wir die Rechnung. Die Preise halten sich trotz feiner Küche an die ehemalige Arbeitertradition. Wir kom-men wieder. **CLA**

Restaurant Cafe Boy

Kochstrasse 2

Tel. 044 240 40 24

www.cafeboy.ch



www.cafeboy.ch