

Café Boy

Das neue Quartier

Hier blüht ein Viertel neu auf und mitendrin das «Café Boy», das es schon seit 1934 gibt. Sogar die «New York Times» hat darüber berichtet. Das Restaurant in den hohen, grosszügigen Räumen, in denen auch Squash gespielt werden könnte, war einst ein Treff der proletarischen Jugend in Aussersihl. Geblieben ist der Name, und das «Café Boy» gehört heute noch einer Genossenschaft. Seit der Durchgangsverkehr der Westtangente verlegt wurde, belebt sich die Gegend zwischen Stauffacher und Letzigrundstadion mit Familien und Kinderwagen, Kleinunternehmen, Läden, Passanten. Und das «Café Boy» ist der Mittelpunkt schlechthin – mit der wahrscheinlich besten Küche und einer der interessantesten Weinkarten aller zürcherischen Quartierrestaurants und einer langen Bar beim Eingang einfach zum Vorbeischauen für ein Glas Wein oder ein Bier. Im Sommer sitzt man draussen. Und bringen Sie auf jeden Fall viel Appetit mit.

Erfunden haben diese Formel Jann Hoffmann, 35, der Küchentüftler, und Stefan Iseli, 33, zuständig für den Wein, die schon im hochgelobten «Taggenberg» in Winterthur und im «Zentralleck» zusammengearbeitet hatten. Das Durchschnittsalter der Gäste ist tief, die Küche grosszügig, doch sind die meisten Gerichte auch als Halbportionen zu haben. Fleisch und Gemüse stammen von ausgewählten Schweizer Produzenten und Metzgereien – der wahre neue Luxus in der Gastronomie: dass die Dinge so schmecken, wie sie heissen.

Wir begannen, zu dritt, mit einer Platte Salami, Toggenburger Rauchspeck, Veltliner Bresaola und Wurst, dazu Gschwellti, eine Focaccia mit Auber- ginentatar, Hummus und Tapenade

und einige Bergkäsemüsterchen, alles zusammen 45 Franken, und wir hätten gesättigt nach Hause gehen können oder auf den Schwingplatz. Es folgten: ein Cordon bleu vom Wollschweinkotelett (Fr. 45.–), irische Lammkoteletts mit Bärlauchgnocchi (Fr. 48.–) sowie ein sehr delikater Zander (Fr. 42.–). Begleitet von einem faszinierenden Vacqueyras Halos de Jupiter 2009 des Rhône-Kultwinzers Philippe Cambie zum Freundschaftstarif von 65 Franken, dann noch offen nachgeschenkt (Fr. 8.50 das Glas).

Das Menü-Angebot wechselt monatlich. Die Weinkarte präsentiert sich als Fass ohne Boden: Eine Fülle von Schweizer Flaschen, etwa von Schlossgut Bach- tobel, Bovard, Besse, Donatsch, Teni- mento dell'Ör, Pircher; Frankreich ver- treten mit der Rhône, dem Roussillon und der Provence; Italien zum Entde- cken; stark vertreten auch Österreich. Eine Steigerung, preislich: das Kapitel «für Hedonisten», etwa der Clos des Papes 2007 für 220 Franken oder der legendäre Grange Shiraz Penfolds 2005 für 410 Franken. Und schliesslich «für Grössenwahnsinnige» oder grössere Anlässe: die Grossformat-Batterie, zum Beispiel der Sechsliter-Pannobile 2007 von Heinrich für 600 Franken. Wer die- ses Kompendium am Tisch liest, macht sich einsam. Der Kluge entscheidet sich vorher im Internet. ph

Kochstrasse 2, 8004 Zürich

Fon 044 240 40 24

www.cafeboy.ch

mo-fr 11-00.30 Uhr (Küche 11.30-17 & 18-23 Uhr), sa & so geschlossen und Weihnachten/Neujahr

HG Fr. 16.50-45

h m t v

 Zürich, Lochergut, Linien 2, 3

Trouvailles für Weinnasen: Rang 2