

Von Gang zu Gang bis zur Verzückung

Das Gericht Der «radikal saisonalen» Küche im Café Boy verfällt man schon beim ersten Bissen. Dazu ist das Konzept der neuen Pächter auch noch nachhaltig.



Restaurant Café Boy

— **Preis-Leistungs-Verhältnis**
Suppen und Salate für 6 Franken, Hauptgänge zwischen 19 und 25 Franken, Dessertkreationen à 8 Franken – und das mitten in Zürich! Hinzu kommt die durchgehend hohe Qualität der Speisen, und satt ist man nach dem Essen auch.

— **Ambiance**
Gemütlich wäre das falsche Wort für das Restaurant, das von Architekt Franz Stephan Hüttenmoser im Stil des «Neuen Bauens» gestaltet wurde. Der lange und sehr hohe Raum wirkt eher funktional. Mit dezenten Farben und eleganter Beleuchtung haben die neuen Besitzer aber das Optimum herausgeholt.

— **Service**
Die Mitarbeitenden sind hilfsbereit, zuvorkommend und vor allem überaus sympathisch: Im Café Boy fühlt man sich sofort bestens aufgehoben.

— So kommt man mit dem ÖV hin

Von der Haltestelle Lochergut gelangt man in wenigen Minuten zu Fuss zum Café Boy. Die Haltestelle wird vom 2er- und 3er-Tram bedient.

Restaurant Café Boy
Kochstrasse 2, 8004 Zürich,
Montag bis Freitag 11.30 bis 14.30 und 17.30 bis 23.30 Uhr,
Samstag 17.30 bis 23.30 Uhr,
Sonntag 17.30 bis 22 Uhr,
044 240 40 24,
www.cafeboy.ch



Perfekte Akustik im Café Boy und «Was es grad hät» auf dem Teller. Fotos: Andrea Zahler

Tina Fassbind

«Warum heisst es eigentlich Café Boy?» Mein Begleiter und ich suchen im Restaurant vergeblich nach Anhaltspunkten. Da gibt es zwar Hinweise auf die sozialistische Geschichte des Hauses, das 1934 von der Proletarischen Jugend Zürich gegründet wurde – die Säle tragen Namen wie Rosa Luxemburg, Karl Marx oder Michail Bakunin. Aber Boy? Nichts auszumachen. An diesem Mittag nicht einmal ein Kellner.

Irgendwie kommen wir ob des Namens ins Philosophieren über Boys and Girls, Beziehungen, Liebe und Triebe. Dabei stellen wir erfreut fest, dass es sich hier dank perfekter Akustik im Plauderton über allerlei Intimitäten diskutieren lässt, was sonst in einem gut gefüllten Restaurant kaum möglich ist. Vielleicht liegt es am deftigen Weisswein (SP68 Bianco Terre Sicillane, 8.50 Fr./dl),

dass wir noch vor dem ersten Gang (Salat Boy mit Ei, Speck und Brotcroutons, 14.50 Franken) die Frage erörtern, was denn eigentlich das weibliche Äquivalent von «Stecher» ist.

Noch besser als die Vorspeise mundet der Hauptgang. So-

Nichts von diesem Süsszeug wollen wir übrig lassen. Rein gar nichts.

wohl der chüschtige Suppentopf mit Gold-Bürli (15 Franken) als auch die pochierte Pouletbrust an Estragonsauce auf Lauchrisotto (25 Franken) versetzen uns in Verzückung. «Hui, das Fleisch zergeht ja auf der Zunge! Und versuch mal den Lauch: wie frisch gepflückt.»

Sie ist eben «radikal saisonal», die Küche der neuen Gastgeber Edith Pfister und Roman Wyss. Auf die Teller gelangt ausschliesslich Fisch und Fleisch aus der Schweiz, Gemüse und Früchte kommen aus biologischem Anbau. Seit letztem September wirten die beiden im Auftrag der Genossenschaft «Wirtschaft zum guten Menschen», welche die Pacht des Café Boy übernommen hat.

Zum neuen Konzept gehört auch die Kategorie «Was es grad hät» auf der Karte: Für 18 Franken bekommt man am Abend ein Gericht, das der

Küchenchef aus den Resten des Mittagessens kreierte. Wer will, kann sich die Zutaten verraten lassen. Man ist aber auch gut bedient, wenn man es nicht tut. Ein Genuss ist es sowieso.

Genauso wie diese Tagesdesserts für 8 Franken. In unserem Fall ein Apfeltörtchen mit Vanillecreme und caramelisierten Früchten oder ein Tirggel-Parfait auf Zwetschgen-Apfelkompott. Wir löffeln uns gegenseitig aus den Tellern und lecken uns die Finger. Nichts von diesem Süsszeug wollen wir übrig lassen. Rein gar nichts.

Satt und zufrieden wenden wir uns wieder unserem Gespräch zu und finden doch noch heraus, weshalb das Café Boy heisst: Der Verwalter wurde im Eröffnungsjahr Vater eines Jungen, weshalb er vor lauter Freude das Haus so benannte. Wir finden, dieser Boy hat sich prächtig entwickelt.