

KOLUMNE

Ein Stück Pariser Bistro-Charme in Zürich – zum Mitnehmen oder bald wieder auf der Sonnenterrasse Geniessen

Das Café des Amis vermählt zwei Stadtzürcher Viertel und verbindet die Generationen. Trotz der Pandemie hat es nichts von seiner Beliebtheit eingebüsst.

Katja Baigger

15.04.2021, 07.07 Uhr



Illustration Anja Lemcke / NZZ

Ein wenig französischer Bistro-Charme über Mittag gefällig? Diesen kann man sich trotz temporärem Restaurant-Lockdown in Zürich nach Hause holen oder ab dem kommenden Montag endlich wieder auf der Sonnenterrasse geniessen. Der lauschige Sitzplatz liegt an der Ecke Kronenwiese, wo sich die Nord- und die Kornhausstrasse sowie die VBZ-Buslinien 32 und 46 kreuzen.

Hier hat sich ein kleines Quartierzentrum herausgebildet, mit einer Bäckerei, mit Velo- und Pflanzengeschäften. Herz und Treiber dieser Entwicklung ist ein seit genau zehn Jahren bestehendes Restaurant, das die Gäste nicht nur verpflegt, sondern vielen von ihnen mit dem Wohnzimmer-artigen Interieur und dem Vorgarten eine zweite Heimat bietet – die derzeit vermisst wird. Doch auf der Terrasse kehrt bald das Leben zurück, mit Corona-Abstand finden dort bis zu 50 Gäste Platz, bei Regen immerhin 20 Personen unter dem Vordach. Die Rede ist vom Café des Amis. Der Betreiber Miguel Castro sagt, sein Team und er freuen sich sehr auf diesen Öffnungsschritt.

Das im Kreis 10 gelegene Lokal steht nicht nur an einer Kreuzung, es ist auch in vieler Hinsicht ein Zwischending. Als Mischung aus Pariser Flair und Zürcher Szene-Gastronomie vermählt es die Viertel Wipkingen und Unterstrass, vereint es die Generationen vom Baby bis zur älteren Dame. Das beweisen die für Kleinkinder bereitstehenden Vintage-Hochstühle, Spielsachen, aber auch bequeme Sessel, Zeitungen und Zeitschriften.

Das orientalisch angehauchte Brunch-Angebot – derzeit werktags als kleines und am Wochenende als grosszügiges Frühstück erhältlich – hat es sogar in den Reiseführer Lonely Planet geschafft. Die Take-away-Menükarte ist ebenfalls nicht zu verachten, unterscheidet sie sich doch kaum von den hier zu normalen Zeiten servierten Speisen.

An diesem verregneten Mittag warten vor dem Lokal schon einige Hungrige mit Hygienemaske und in gebührendem Abstand voneinander: zwei Bürolisten, ein Pärchen und eine ältere Dame. Um zu bestellen, betreten wir mit Schutzmaske das Restaurant und reiben die Hände mit Desinfektionsmittel ein – dass dieses fein schmeckt, ist eine Wohltat.

Der unkomplizierte Angestellte nimmt unsere Wünsche entgegen: Die Melanzane al forno und die Spargel-Quiche mit Salat kosten faire 21 Franken 50 bzw. 19 Franken 50. Wir warten draussen, die Markise bietet Schutz vor dem Regen. Nach zehn Minuten bringt uns der Mitarbeiter das Ausgewählte. Die Seniorin neben uns muss sich noch etwas länger gedulden. Das sei einem Missverständnis geschuldet, erklärt ihr der Kellner entschuldigend und lädt sie ein, mit einem spendierten Kaffee die Wartezeit zu überbrücken – lobenswert, wie hier kleine Patzer ausgebügelt werden.

Daheim stellen wir einmal mehr fest, dass beim Heimservice ein Abfallberg anfällt. Doch das Wegwerf-Geschirr ist zu grossen Teilen kompostierbar, und die durchsichtigen Deckel, die wie Plastik aussehen, sind biologisch abbaubar. Die Restaurant-Macher setzen also nicht nur auf regionale Zutaten, sondern auch auf nachhaltige Materialien.

Der Auberginen-Tomaten-Gratin mit Sbrinz und Mozzarella ist so saftig und würzig wie erwartet, die Auberginen scheinen auf der Zunge zu zergehen. Auch bildet der Sbrinz eine ansprechende Alternative zum Parmesan, schmecken die beiden Käsesorten doch ähnlich rezent. Die beigelegte, hausgemachte Focaccia mit knusprig-salziger Rinde ist noch warm.

Bei unseren Prä-Coronazän-Besuchen im Café des Amis orderten wir

stets eine Quiche, aus Freude darüber, dass die französische Spezialität in Zürich ebenfalls zelebriert wird – so tun wir das auch dieses Mal. Wir werden nicht enttäuscht: Die Wähe enthält passend zur Saison wunderbar zarten, weissen Spargel auf Chèvre und Pinienkernen mit Meersalz. Das Salat-Bouquet dazu ist erfrischend.

Auf ein Dessert verzichten wir – zu viele Osterhasen reihen sich im Vorratsschrank noch aneinander. Doch in der Vitrine wäre verlockendes Gebäck bereitgestanden. Nächstes Mal probieren wir den Apfel-Rhabarber-Kuchen mit Mohnstreusel auf der Terrasse, versprochen.

Café des Amis, Nordstrasse 88, 8037 Zürich. Derzeitige Öffnungszeiten für Take-away: Montag bis Sonntag, 10 bis 17 h. Terrasse ab Montag geöffnet. Aktuelle Informationen: desamis.ch