

Abo [Lunch im Café des Amis](#)

# Ein Chèvre chaud in der Sommerhitze, und alles ist gut

Leichtes Essen und süffige Weine sind die perfekten Zutaten für einen genussvollen Sommertag. Beides gibts im Café des Amis à discrétion.



Tina Fassbind

Publiziert heute um 12:46 Uhr



Viel Grün und Schatten: Das Café des Amis im Zürcher Kreis 10.

Foto: Urs Jaudas

Es ist viel zu heiss. Eigentlich sogar zum Essen. Glücklicherweise hat das Café des Amis einen lauschigen Garten mit vielen Sonnenschirmen und viel Grün rundum, wo man der Hitze entfliehen kann. Noch besser ist, dass mein Freund Gregor und ich gleich gefragt werden, was wir trinken möchten, kaum haben wir uns an einen der Tische gesetzt.

Ganz wider jede Vernunft bestelle ich bei knapp 30 Grad im Schatten ein Glas Sauvignon blanc Touraine (8.50 Fr. / dl), schliesslich gilt es dieses seltene Zusammentreffen zu feiern. Gregor mixt sich mit einem Vollmond-Bier und Citro ein Panaché (6.50 Fr.). «Prost!» Hach, Sommer ist schon etwas Herrliches, und dieser Weisswein mundet vorzüglich.

## Leichte Gerichte für Sommertage

Der Tag wäre geradezu ideal, um ihn gänzlich mit anregenden Gesprächen – selbstredend ohne hitzige Debatten – und dem Genuss von Wein zu verbringen. Aber wir müssen beide nach dem Mittagessen zurück zur Arbeit, also studieren wir gleich die Karte.

Das Angebot passt zu den Temperaturen: Gerichte, die schwer im Magen liegen, hat es keine. Dafür lockt mich die Salatschale mit buntem Gemüse, Blattsalat, Kresse, gerösteten Kernen, Früchten und Hausdressing (16.50 Fr.).



Dinnen und draussen gemütlich: Das Café des Amis ist bei jedem Wetter ein guter Treffpunkt für entspannten Genuss.

Foto: Urs Jaudas

Dazu stehen diverse kulinarische Amusements in kleinen Portionen zur Auswahl wie Hummus, irischer Rauchlachs oder Mozzarella di bufala zur Wahl, die man zusätzlich bestellen kann. Ich nehme trotz der sommerlichen Temperaturen den Chèvre chaud mit Honig und Rucola (9 Fr.)

Mein Begleiter entscheidet sich für den Plat du jour: Spinat-Ricotta-Gnudi – eine Art Gnocchi – mit Zitronenmelisse, Basilikum und Parmesan. Dazu gibts Datteltomaten-Pfirsich-Konfit mit Mandeln und wahlweise Salat oder Suppe als Vorspeise (24.50 Fr.).

## Rhabarber-Kaltschale zur Erfrischung

«Für Suppe ist es mir heute wirklich zu heiss. Ich nehme den Salat», sagt Gregor zum Chef de service. «Es ist aber eine Rhabarber-Kaltschale. Sehr erfrischend», erwidert dieser und hat meinen Begleiter damit überzeugt.

Wenig später löffelt Gregor die Kaltschale bereits genüsslich aus. «Eine richtige Geschmacksexplosion ist das», sagt er. «Es schmeckt erst bitter-säuerlich und hat dann einen süssen Abgang. Wie dieses Brausepulver, das wir als Kinder immer assen.»



Knackige Salate gepaart mit süssem Chèvre: So macht Mittagessen in der Sommerhitze Spass.

Foto: Urs Jaudas

Während wir munter weiter über die Wirkung von Pulvern plaudern, wird auch meine Salatschale serviert. Knallbunt und knackig liegt alles da. Zusammen mit der hausgemachten Sauce, die den Geschmack des Salates unterstreicht und nicht überdeckt, ist dieses Gericht für sich schon ein Vergnügen.

Aber dann gibt es da noch diesen Chèvre chaud!

Vielleicht ist es ein besonders guter Ziegenkäse, vielleicht hat auch der Imker Aussergewöhnliches geleistet. Jedenfalls ist dieses Extra ein Hochgenuss. Gepaart mit dem Glas Riesling Silvaner Rheinhessen (6.50 Fr. / dl) sogar umso mehr.





Unwiderstehlich: Der Cheesecake des Hauses.

Foto: Urs Jaudas

Auch Gregor schmecken die Gnudi. Nur leider muss er gleich nach dem Hauptgang gehen. Deshalb verpasst er den cremigen Cheesecake. So ein deftiges Dessert ist bei der Hitze eigentlich des Guten zu viel. Aber mit Cheesecakes verhält es sich bei mir ähnlich wie mit Tiramisù: Ich kann einfach nicht widerstehen.

Der Kuchen ist jedenfalls jede Gabel wert. Zum Verdauen spaziere ich zurück ins Büro. Das ist vom Café des Amis sogar mit vollem Magen ein Leichtes: Es geht sanft den Hügel runter.

In der wöchentlichen Gastrokolumne «Bon App» lesen Sie, was wir bei unserem Besuch in Zürcher Restaurants erlebt und gegessen haben.

---

**Tina Fassbind** arbeitet seit 2008 für das Ressort Zürich Politik & Wirtschaft. Sie hat in Basel Germanistik studiert und ein Studium in Journalistik an der Universität Freiburg abgeschlossen. [Mehr Infos](#)

[@TFassbind](#)

Fehler gefunden? [Jetzt melden.](#)

**0 Kommentare**