

Lokaltipp Café Milchbar, Zürich

Über 30 Jahre lang führte die Familie Combe die «Milchbar» nahe der Zürcher Bahnhofstrasse als Frühcafé (ab 5 Uhr) mit eigenem Brot, Wähen und Canapés. Mitte Juni haben die beiden Gastronomen Michel Péclard und Florian Weber das Lokal übernommen, aufgefrischt und mit neuen Eigenheiten versehen. So sind hier jetzt Spezialitäten aus anderen Péclard-Betrieben erhältlich: Fischknusperli von «Fischers Fritz» etwa oder der Pumpi-Spiess von der Pumpstation am See. Eine spanische Tradition nimmt



die «Milchbar» in Form kostenloser Tapas auf, die nach 17 Uhr zu Drinks angeboten werden («S het, solangs het»). Tagsüber locken Crèmeschnitten oder Erdbeerkuchen am Meter vom Café Schober (für 4 Fr./100 g). Besonderen Wert legt man hier auf den Kaffee, der von der Rösterei Fresh Coffee in Rüschlikon kommt. Ziel sei es, Zürichs besten Kaffee zu servieren. Der Test zeigt: Die «Milchbar» ist auf gutem Weg dorthin. Im Herbst wird das Gebäude renoviert. Ob die «Milchbar» danach weiterbesteht, ist noch offen. *Roberto Zimmermann*

Facts

Was? Kaffee, Frühstück, Snacks und Kuchen. Abends Gratihäppchen zu Drinks (ab 17 Uhr).

Für wen? Kaffee- und Kuchenliebhaber, Mamis und Papis mit Kindern, Banker ohne Allüren, Apéro- und Tapas-Fans.

Café Milchbar
Kappelerstrasse 16
8001 Zürich
Tel. 044 211 90 12
info@cafe-milchbar.ch
www.cafe-milchbar.ch