





## DIDI'S FRIEDEN

Stampfenbachstrasse 32

  +41 44 253 18 10

[www.didisfrieden.ch](http://www.didisfrieden.ch)

[info@didisfrieden.ch](mailto:info@didisfrieden.ch)

Didi Bruna und Sandra Wismer,  
Markus Furtner

*Geschlossen: Samstagmittag, Sonntag, 7. bis*

*20. Oktober, 22. Dezember bis 2. Januar*

**M 26.-/36.- / D 95.-/105.- / à la carte 52.-/85.-**



Für unser Essen an einem Samstagabend mussten wir drei Wochen im Voraus reservieren. Darunter war nichts zu machen, denn das Lokal hinter dem Central ist stets rammelvoll. Hier sitzen der durchtätowierte junge Wilde und die aufgebrezelte Zürichberg-Dame nebeneinander, im gemeinsamen Genuss vereint: «Didi's Frieden» ist das erklärte Lieblingslokal der Zwinglistadt. Die Kochkünste des Hausherrn und seiner Crew verzaubern die protestantischen Gemüter mit mediterraner Leichtigkeit und Wiener Opulenz. Zu einem vernünftigen Preis-Leistungs-Verhältnis notabene.

Wir bestellten die beiden Menü-Vorpeisen (der Viergänger wechselt monatlich): Die gebratenen Jakobsmuscheln waren mit Topinamburmousse und Chips aus Chorizo kombiniert – aufregend und fein. Auch die zarten Wachtelbrüstchen und Morcheln mit Selleriepüree und Petersilienschaum schmeckten fantastisch. Die Hauptspeisen wählten wir à la carte und machten gemischte Erfahrungen: Das Filet vom irischen Angus-Rind an Sauce béarnaise, mit badischen Spargeln und neuen Kartoffeln, war perfekt. Das Doradenfilet dagegen lag auf einem kaum gewürzten Püree aus schwarzen Kichererbsen mit undefinierbarem Geschmack – eine ziemlich enttäuschende Komposition!

Das Dessert machte einiges gut: Die Crema catalana aus Grenada-Grand-Cru-Schokolade passte wunderbar zu der als Fruchtsalat und Granita gereichten Ananas. Die Weinkarte lässt keine Wünsche offen.