



DIDI'S FRIEDEN

Stampfenbachstrasse 32

  044 253 18 10, Fax 044 253 18 12

www.didisfrieden.ch

info@didisfrieden.ch

Didi Bruna und Sandra Wismer,

Markus Furtner

Geschlossen: Samstagmittag, Sonntag, 7. bis 20. Oktober, 23. Dezember bis 3. Januar, 21. April bis 5. Mai

M 26.-/36.- / D 95.- / à la carte 43.50/83.-



Nach wie vor wird das Lokal hinter dem Central überrannt. Aber der Service hat alles im Griff, Didi Bruna seine Küche sowie. Souverän verwandelt er prima Produkte in kreative Kompositionen, die zwischen mediterraner Leichtigkeit und deftiger Opulenz pendeln.

Der marinierte irische Bio-Lachs auf Rettich-Apfel-Salat an Honig-Senf-Sauce sorgte zum Auftakt für einen harmonischen Akkord. Auch der Würfel vom knusprigen Fidelio-Säuli-Bauch auf Süsskartoffelcurry mit Spargeltempura war eine aufregende Komposition, die geschickt einen geschmacklichen Bogen über mehrere Kontinente schlug. Für wunderbaren Genuss sorgte das Rückenfilet vom Waldviertler Maibock mit Kräuterknödelscheiben an Zweigelt-Jus. Und das Filet vom schottischen Angus-Rind wurde geschickt mit Rindshaxenragout kombiniert und fein von Merlot-Risotto sowie badischen Spargeln begleitet.

Ein Volltreffer war auch das Haselnussmuffin mit Stracciatella-Cappuccino; nur das Ribelmals-Chöpfli mit Erdbeeren wirkte nach dem vorangegangenen Feuerwerk banal. Die Weinkarte lässt keine Wünsche offen.