

GAULTMILLAU

Guide.  
Schweiz

Der Reiseführer für Gourmets

2009

800 Restaurants getestet, bewertet  
und kommentiert

OOO Ringier

Die besten Hotels  
der Schweiz

## FRIEDEN

Stampfenbachstr. 32



044 253 18 10, Fax 044 253 18 12



www.didisfrieden.ch

info@didisfrieden.ch

Didi Bruna, Markus Furtner

Geschlossen: Samstagmittag, Sonntag, 24. Dezember bis  
4. Januar, 13. bis 26. April, 5. bis 18. Oktober

M 24.-/35.- / D 95.- / à la carte 39.-/79.-



Im schnörkellosen Restaurant hinter dem Centralplatz tut sich Erfreuliches. Didi Bruna ist wieder voll da! Einen Abend lang verwöhnte er uns mit kulinarischen Kompositionen, die ihn auf der Höhe seines Könnens zeigen: vielseitig, eigenwillig, harmonisch – und das bei durchwegs sattefester Zubereitung. Schon die drei Vorspeisen präsentieren den Fächer seiner Fähigkeiten. Locker pendeln die Kreationen zwischen angenehm adaptierter Exotik und verfeinert Währschaftem. Die mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln gebratenen Crevetten ruhen auf einem mit Koriander, Anis und Kurkuma gewürzten Tomaten-Bananen-Curry und schmecken superlecker. Aromatisch mild munden die Kalbshacktätschli auf dem lauwarmen Salat von Rapsspitze und Karotten. Eine souveräne Anleihe bei der Luxusküche ist die Essenz von der Barbarie-Ente mit Trüffelroyal: In der Suppe schwimmen drei entenförmige Miniklösschen, auf dem Tellerrand liegt ein Löffel mit einer Entenleber-Crème-brûlée, beides schmilzt delikats auf der Zunge. Diese facettenreiche Komposition weist viel «Handschrift» auf, die sich auch in der verspielten Präsentation offenbart. Perfekt gegart sind die Hauptspeisen: das Kabeljau-Rückenfilet in der Dörrtomatenkruste auf Meerbohnenrisotto und die Rindfleischroulade mit der hervorragenden Schwarzbiersauce zum Erbsen-Kartoffel-Püree.

Beim Dessert geht's genüsslich weiter: Das Waldmeisterparfait im Schoggimantel an Rieslingsauce ist eine gelungene Kombination von herber Frische und schmelzender Süsse. Unaufdringlicher und stets präsender Service.