TOP 18
ZÜRCHER INSTITUTIONEN

Nicht mehr wegzudenken

Es gibt Lokale, ohne die man sich Zürich und die Region gar nicht vorstellen kann. In manchen Gaststuben wird tatsächlich schon seit Ewigkeiten getafelt und getrunken. Aber es gibt auch jüngere Lokale, die sich in viel kürzerer Zeit auf eine Art etabliert haben, dass sie bereits nicht mehr aus Zürichs gastronomischer Landschaft wegzudenken sind.

onenhalle, Altstadt, rechts der Limmat

1 **Caduff's Wine Loft** *Passion für das Beste* 145
Kreis 4; Kanzleistrasse 126, 8004 Zürich

2 **Didi's Frieden** *Tradition mit Pfiff* 078
City; Stampfenbachstrasse 32, 8006 Zürich

3 **Kronenhalle** *Entspannte Freude* 114
Altstadt, rechts der Limmat; Rämistrasse 4, 8001 Zürich

4 **LaSalle** *Der trendige Flussdampfer* 176
Kreis 5/Zürich West; Schiffbaustrasse 4, 8005 Zürich

5 **Helvetia** *Schon wieder eine Institution* 154
Kreis 4; Stauffacherquai 1, 8004 Zürich

6 **Casa Ferlin (Restaurant Chiantiquelle)** 077
Sympathisch altmodisch
City; Stampfenbachstrasse 38, 8006 Zürich

7 **Terrasse** *Saal von Weltformat* 119
Altstadt, rechts der Limmat; Limmatquai 3, 8001 Zürich

8 **Emilio** *Ecken und Kanten* 150
Kreis 4; Zweierstrasse 9, 8004 Zürich

9 **Haus zum Rüden** *Solider Klassiker* 113
Altstadt, rechts der Limmat; Limmatquai 42, 8001 Zürich

10 **Schloss Wülflingen** *Kulinarische Weltreise* 287
Kanton Zürich; Wülflingerstrasse 214, 8408 Winterthur

neu 11 **Veltlinerkeller** *Von wegen Keller* 104
City; Schlüsselgasse 8, 8001 Zürich

12 **Kaufleuten** *Angesagt* 084
City; Pelikanplatz, 8001 Zürich

13 **Old Fashion Bar** *Very nice, indeed!* 092
City; Fraumünsterstrasse 15, 8001 Zürich

14 **Tessinerkeller** *Fünf vor zwölf* 168
Kreis 4; Neufrankengasse 18, 8004 Zürich

15 **La Côte** *It's only rock 'n' roll, but we like it!* 130
Kreis 3; Aemtlerstrasse 26, 8003 Zürich

16 **Santa Lucia** *Eine lebende Legende* 183
Kreis 5/Zürich West; Luisenstrasse 31, 8005 Zürich

17 **Bodega Española** *Fürs Leben gern* 113
Altstadt, rechts der Limmat; Münstergasse 15, 8001 Zürich

18 **Oepfelchammer** *Weinsarg mit Balken* 118
Altstadt, rechts der Limmat; Rindermarkt 12, 8001 Zürich

Didi's Frieden

Tradition mit Pfiff

Wer bei Didi speisen will, braucht etwas Geduld. Oder Weitsicht. Oder Flexibilität. Ob mittags oder abends, der «Frieden» ist immer voll, meist schon viele Tage im Voraus. Wir nehmen, was es hat. In diesem Fall einen Mittagstermin.

Leider gibt es da nicht das ganze (Viergang-)Menü, und auch nicht die gleiche A-la-carte-Auswahl wie abends, weshalb wir auf lauwarmen Pulposalat, die «Praline vom Turbenthaler Highland-Ochsenschwanz» und den Rücken vom Puszta-Wollsäuli verzichten müssen. Dafür gibts eine Mittagskarte mit zwei Vorspeisen und acht Hauptgerichten. Pasta, Fisch und Fleisch, eine ausgewogene Sache.

Die Vorspeisen klingen banal, habens aber in sich. Der Kopfsalat mit gerösteten Kürbiskernen ist mit Kürbiskernöl angerichtet – fein. Die Rindsbouillon mit Flädli und Gemüsen ist eine dunkle, sehr schmackhafte, wenn auch etwas stark gesalzene Suppe mit feingliedrigen, offensichtlich hausgemachten Flädli.

«Traditionelles mit Pfiff» nennt man das, was hier aufgetischt wird. Siedwurst vom Aargauer Wollsäuli, Hechtklösschen an Flusskrebssauce etwa. Die Siedfleischtranchen vom Aargauer Hochlandrind (Fr. 27.–, Vorspeise inbegriffen) sind in eine Kräuterkruste gepackt und liegen auf einem lauwarmen Kabissalat. Zart wie es zarter nicht geht ist dieses dunkle Fleisch, die Kruste ist Würze und Sättigungsbeilage zugleich. Mmh. Die Hacktätschli sind aus dem Fleisch eines Pyrenäen-Milchlamms (Fr. 28.50), von einer köstlichen, dunklen Sauce, für die Teile vom selben Tier eingekocht worden sein müssen, begleitet. Dazu gibts eine meringueförmig präsentierte, «rote» Polenta, die eher braun ist und auch Buchweizen enthalten dürfte. Da kocht einer, dass es eine Freude ist.

Den Frieden findet man im «Frieden» nicht unbedingt, es ist belebt, um nicht zu sagen laut hier, in dem ziemlich eng gestuhlten Restaurant. Und man muss angesichts der schmalen Tische und der breiten Teller aufpassen, dass weder Gabel noch Messer vom Tisch rutschen. Passiert es dennoch, ist die Kellnerin rasch zur Stelle und besorgt Ersatz (überhaupt ist der Service sehr freundlich und aufmerksam, trotz Vollbesetzung der Plätze).

Freude macht die Weinkarte: eine gute, wenn auch nicht besonders grosse Auswahl an offenen Weinen. Wir trinken zuerst vom währschaften Pinot blanc von Donatsch in Malans (Fr. 8.–/dl). Umfassend das Angebot an Flaschenweinen, erfreulich die Preisgestaltung an dieser Lage mitten in der Stadt. Der Quator 2005, eine Cabernet-Merlot-Syrah-Cuvée aus der Waadt (Fr. 68.–), ist eine Wohltat, komplex, aber alles andere als wuchtig.

Das gilt schon eher für die Süssspeise, einen Rharbarstreusel, der in einem Tontopf serviert wird, glänzend und sehr süss – köstlich (Fr. 16.–). Zum Kaffee gibts feines Gebäck mit nicht weniger Butter drin.

Fazit: Dass «Didi's» so überlaufen ist, kann nicht erstaunen. Es gibt in der Innenstadt kaum ein Lokal für gehobene Ansprüche mit einem besseren Preis-Genuss-Verhältnis als den «Frieden». *ml*

Stampfenbachstrasse 32, 8006 Zürich
Fon 044 253 18 10
www.didisfrieden.ch
mo–fr 11–14.30 & 17–24, sa 18–24 Uhr
(Küche 11.30–14 & 18–22 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen sowie
2 Wochen im Oktober, über Weihnachten/
Neujahr und 2 Wochen im Frühling
HG Fr. 32–56

h m t v

Zürich, Stampfenbachplatz
Linien 11, 14, 46

Zürcher Institutionen: Rang 2