

Gastro ▶ Aktuell ▶ Didi's Frieden

## SOMMERFRISCHE

Von Daniel Böniger. Aktualisiert am 14.08.2013

**Endlich hat Didi Brunas Lokal wieder eine Terrasse, die diesen Namen verdient. Dort schmecken die Gerichte des Küchenkünstlers noch einen Tick besser.**

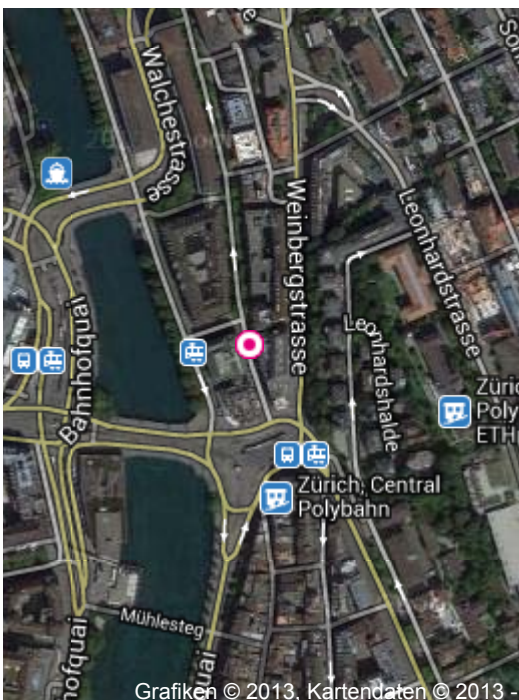


Türe? Nur hingemalt. Küchenkünstler Didi Bruna? Echt.

### Didi's Frieden

Adresse: Stampfenbachstr. 6  
8006 Zürich  
Telefon: 044 253 18 10  
Url: <http://www.didisfrieden.ch>  
Öffnungszeiten: Mo-Fr 11-14.30 und 17-24,  
Uhr, Sa ab 18 Uhr.

Karte [Street View](#)



Grafiken © 2013, Kartendaten © 2013 -

Die hingemalte Tür an der Rückwand der Terrasse? Viele Gäste wollen es kaum glauben, doch sie war schon vorher dort. Neu gestaltet dagegen ist das Gartenrestaurant von Didi's Frieden – immerhin zwei Meter breiter ist es geworden. Wegen Bauarbeiten beim Nachbarn konnte der Aussenbereich zwei Saisons lang nur eingeschränkt benutzt werden. Ärgerlich für einen solchen Betrieb, denn Herr und Frau Zürcher zieht es an die frische Luft, sobald das Thermometer die 20-Grad-Marke übersteigt. Vor gut vier Wochen wurde die Gartenwirtschaft wieder eröffnet, und sie gefällt sehr. Weil sie Raum zwischen den einzelnen Tischen lässt. Und mediterranes Flair verströmt – was ausgezeichnet zur saisonalen Küche von Chef Didi Bruna passt.

Ein Ratatouille aus Jakobsmuschel, Scampo und Oktopus mit einer geschmacklich tiefen Tomaten-Ingwer-Suppe läutet den Abend ein: Der Ingwer bleibt vornehm im Hintergrund, die zarten Aromen der Meeresfrüchte finden spielend daneben Platz (19.50 Fr.). Grosse Küche! Frisch

---

**User-Rating**

---

**Profil****Preise**

Nicht ganz billig

---

**Ambiente**

Tische weiss gedeckt

---

**Kriterien**

Attraktiver Garten/Terasse, Garten/Terrasse,  
Kreditkarten - Ja, Rauchfreie Zone,  
Rollstuhlgängig - Nein, Weinkarte

---

**Restaurantarten**

Restaurant

---

**Restaurant-Küche**

Frische Marktküche

---

wie grad gefangen ist der Schwertfisch, die Tranchen sind mit Pomelo und leicht süsslichem rosa Pfeffer mariniert worden. Zwei Scheiben Foccacia, etwas erdige Rucola und eine fein komponierte Verjus-Mayonnaise machen diese zweite Vorspeise zum Highlight des Abends (24 Fr.).

Die Weinkarte bleibt ein Feuerwerk alter Bekannter und neuer Entdeckungen – die meisten Flaschen kosten weniger als ein durchschnittlicher Besuch am Zürifäscht. Wir genossen den offenen, barrique-gereiften Sphinx LaClape 2009 von Peter Wildbolz' Weingut Mas de Soleilla im Languedoc-Roussillon (7.80 Fr./dl); dann eleganten Zweigelt 2011 vom Burgenländer Paul Achs (7 Fr. / dl).

Achs' Tropfen harmoniert tiptopp mit dem Bio-Wienerschnitzel (120 g, 39 Fr.). Dazu wird Kartoffelsalat serviert, der mit Oliven und Kräutern auf Mittelmeer getrimmt worden ist. Eine ebenso gute Falle macht das perfekt gebratene Karree vom irischen Weidelamm mit passendem Kichererbsen-Püree. Begleitet von Merlot-Olivenöl-Jus, erlesenen schwarzen Oliven, Zucchini und Datteritomaten (52 Fr.); Letztere sogar enthäutet!

Beim Dessert wünschten wir uns dann etwas mehr Hingabe: Ein Millefeuilles aus Buttersablés und weisser Schokoladencreme, serviert mit pochierten weissen Pfirsichen (16 Fr.) – es erweist sich als «Deux-Feuilles». Nun ja, es ist die sprichwörtliche Ausnahme, die das Niveau des Abends bestätigt.

*Hauptspeisen 38-69 Franken*