

DIDI'S, ZÜRICH

Rundherum sympathisch

«Didi» Bruna verbindet in seiner Küche harmonisch Modernes mit Althergebrachtem. Und er serviert es **GANZ OHNE CHICHI**.

VON HANSPETER EGGENBERGER

Das Lokal ist modern eingerichtet, mit vereinzelt altmodischen Akzenten, aber ganz ohne Chichi. Was im neuen Zürcher Restaurant Didi's serviert wird, ist genauso.

Die Terrine aus Ricotta und gedörrten Tomaten ist mit frischem Basilikum fein gewürzt. Die Kürbisravioli, die halbe Portion als Vorspeise, sind nicht hausgemacht, kommen aber von der besten Teigwarenherstellerin in der Stadt. Als Hauptspeise gibts von der Tageskarte etwa ein Lammrückenfilet mit Balsamicosauce auf Ratatouille, dazu knoblauchig duftenden Kartoffelgratin. Oder von der normalen Karte ein Cordon bleu, das in zwei Grössen – zu 150 und 250



WIRT UND KOCH: «Didi» Bruna.

Gramm – angeboten wird, mit Wintergemüsen und Weissweinsteinrisotto.

Wie der Einrichter verbindet Wirt und Küchenchef Dieter «Didi» Bruna in der Küche harmonisch Modernes mit Althergebrachtem. Italienische und französische Einflüsse dominieren, aber Bruna ist offen für die Küchen der Welt: «Ich mache auch mal ein Curry.»

Der weltoffene Koch Bruna stammt aus Deutschland. Nach acht Jahren als Küchenchef im Zürcher Restaurant Blaue Ente, einer Saison in Italien und zwei Jahren in der Geschäftsleitung des Neumarkts in Zürich suchte er eine eigene Beiz. Seit Mitte November führt Bruna nun in der ehemaligen Römeralp am Zürichberg sein Didi's. Ein in jeder Hin-



«DIDI'S»: Mitte November eröffnet.

sicht sympathisches Restaurant: hübsche Einrichtung, freundlicher Service, feine und frische Küche, gute Weine. Kein Wunder, dass das Bistro trotz der nicht zentralen Lage schon wenige Wochen nach der Eröffnung prima läuft.

Mittags serviert Bruna auch zwei preisgünstige Menüs – zu 16.50 bis 21.50 Franken. Abends gibts neben der nicht

sehr umfangreichen, aber alle vier bis sechs Wochen wechselnden Karte ein paar Tagesangebote. Zu den Hits der ersten Wochen zählen bei den Vorspeisen ein lauwarmer Meeresfrüchtesalat, bei den Hauptgängen ein Loup de mer in einer Oliven-Kräuter-Kruste und – zum Erstaunen Brunas – das Cordon bleu.

Ergänzt wird das Angebot durch feine Tropfen vor allem aus Italien, Frankreich und der Schweiz. «Ich habe schon vor Jahren angefangen, Weine zu kaufen im Hinblick auf ein eigenes Lokal», sagt Bruna, «Weine sind mein Hobby.»

Didi's, Bistro,
Asylstrasse 110, 8032 Zürich,
Telefon 01 - 380 61 00.
Geöffnet Montag bis Freitag,
11.30 bis 14.30 und 17.30 bis 24 Uhr.
Am Wochenende geschlossen.



Mittlere Preise