

## ZÜRICH

### **Didi's: Der Wein spielt die Hauptrolle**

„Vorzügliche Weine verdienen schlichte, schmackhafte Gerichte, die deren Qualitäten unterstreichen“. Nach diesem Motto gestaltet Didi Bruna seine Speisen- und Weinkarte.

Natürlich kommt auch der Liebhaber illustrier Flaschen im lebendigen Bistro „Didi's“ auf seine Kosten, spannender und preisgünstiger ist es aber allemal, sich auf die Entdeckungen des Patrons und Küchenchefs einzulassen, der gern auf dem Motorrad Weingüter ansteuert, seinen Urlaub am liebsten an der Mosel verbringt und „auf edelsüße Rieslinge steht“.

Als Angebot des Tages, auf einer Spiegelfläche über den weiß eingedeckten Tischen angeschrieben, verlockte ein 96er Brancaia, auch glasweise zu haben. Der tiefrote Toskaner „ein Tafelwein aus Sangiovese und Merlot, vom Weingut der Zürcher Erzeuger Widmer“ beeindruckt, seine Finesse passt perfekt zu einer mürben, in Merlot

mit Wurzelgemüsen geschmorten Lammhaxe. Hausgemachte Nudeln runden die Liaison ab.

Zuvor ein lauwarmer, subtil marinierter Meeresfrüchtesalat. Für den Ziegenkäse und seine Desserts wird Bruna gerührt: etwa Schoggitorste, Portweins-Mousse mit Feigen.

Weinkenner aus Redaktionen und Agenturen sind die Stammgäste des lebendigen Lokals im gediegenen Quartier zwischen dem Ostufer des Zürichsees und Hirslanden. Ein Sonderlob für den liebenswürdigen, informierten Service. *Eva Lamparter*

**FF** „Didi's Bistro“,  
Asylstr. 110, CH-8032 Zürich,  
Tel. 0041-1-380 61 00,  
Fax 380 00 61, Sa und So  
geschl., Hauptgerichte  
34-54 Mark. AmEx EURO



**Trinken und Essen: Patron Didi Bruna bietet in seinem Zürcher Bistro Entdeckungen für Weinfreunde**

