



Didi Bruna und Christine Lehmann sorgen für Abwechslung im Frühstücksraum des Hotels Rössli.

ZURÜCK AM HERD: DIDI BRUNA

# KÜCHENKÜNSTLER

**Im neuen Didi's im Hotel Rössli gibt es keine grosse Karte, dafür einen herrlich komponierten Viergänger. Ein Besuch beim talentierten Didi Bruna lohnt sich.**

Von Daniel Böniger

Seine Biografie liest sich wie ein Zürcher Restaurantführer – ein guter, wohlgerneht: Kronenhalle und Rüden sind die teuren Häuser, in denen er kochte; die Blaue Ente, das Neumarkt und das Münsterhöfli stehen für einfallsreiche Gastronomie. Unvergessen auch das ehemalige Didi's an der Forchstrasse. Dem Koch Didi Bruna folgen die Feinschmecker seit Jahren von einer Station zur nächsten. Gross ist die Freude darüber, dass der beschauzte Küchenkünstler endlich wieder am Herd steht. Erstens weil er offensichtlich gut genesen ist von seinem schweren Verkehrsunfall, zweitens weil er sein Zelt mitten in der Stadt aufgeschlagen hat – im Hotel Rössli an der gleichnamigen Gasse im Oberdorf nämlich.

Einiges ist ungewohnt an der neuen Wirkungsstätte: dass die Gäste im Frühstücksraum des Hotels sitzen und deshalb nur gerade zwanzig Leute Platz finden. Dass Ko-Gastgeberin Christine Lehmann beim Hereinkommen jedem sogleich die Hand schüttelt und das Du anträgt. Und am wichtigsten: dass hier jede und jeder vom 4-Gänger isst, den Bruna wöchentlich komponiert. Nachdem gefragt worden ist, ob man auch sicher alles mag, wird aufgetischt. Eine Tomatentarte mit gerösteten Pinienkernen bildet neben einem Eglifilet in Tempurategie auf Gemüsevinaigrette den Auftakt. Da-

nach folgt ein Steinpilzparfait auf Wirtstatar mit Kräuterrösti und Sauerrahm als Vorspeise. Dass die Dekoration, eine Scheibe Pilz, warm ist, zeugt von viel Liebe zum Detail.

Am Fischgang – einer Riesencrevette auf einem Fencheltimbale, umspielt von einer kräftigen Crevetten-Chili-Sauce – lässt sich Brunas Küche hervorragend illustrieren: Er braucht keine ausgefallenen Zutaten, sondern marktfrische, die er durch Gespür für Kombination veredelt. Oft gewagt zwar, zumeist aber himmlisch. Dass alle Gäste das gleiche Menü geniessen, gibt dem gebürtigen Deutschen auch die Möglichkeit, Gerichte hinzuzaubern, die à la carte kaum möglich wären: Einen Hirschrücken pochiert er in Syrah und legt ein Stück davon auf einen herbstlichen Couscous mit Pilzen und Wurzelgemüsen. Die rosa Farbe des Fleisches und dessen Zartheit sind betörend. Ausklingen lässt der Gast das Mahl mit einer Auswahl Rohmilchkäse oder dem Dessert, das selbstverständlich mit Didis Schokocomics verziert worden ist. Sie kennen die essbaren Zeichnungen Brunas nicht? Noch ein weiterer Grund, das neue Didi's zu besuchen.

**Zürich, Rössligasse 7,**

Tel. 01 256 88 00 (Reservation unerlässlich);  
Di-Sa ab 18 Uhr. Menü mit vier Gängen für 85 Fr.;  
Wein dl ab 7 Fr., Flasche ab 49 Fr.