



Zürich



FRIEDEN

Stampfenbachstr. 32

  044 253 18 10, Fax 044 253 18 12

www.didisfrieden.ch

info@didisfrieden.ch

Didi Bruna, Markus Furtner

Geschlossen: Samstagmittag, Sonntag, 24. Dezember bis 3. Januar, 26. April bis 7. Mai, 11. bis 24. Oktober

M 24.-/35.- / **D** 95.- / **à la carte** 43.50/79.-



Obwohl der Service etwas gestresst war, verbrachten wir im schnörkellosen Lokal hinter dem Central einen schönen Abend. Das Amuse-bouche sorgte für einen aufregenden Auftakt: ein harmonisches Dreierlei von Lachs auf Taboulé mit Ingwer-Rahmsauce, einem würzigen Merlot-Cremesüppchen und einer kleinen Steinpilzquiche. Ein erstes Zeichen dafür, dass die Küche hier weltoffene Bodenständigkeit mit einem Schuss Poesie vermählt.

Im Menü gab's als erste Vorspeise dann Jakobsmuscheln in krosser Sonnenblumenkernen-Kruste. Sie passten gut zum zarten Salat aus grünen und weissen Spargeln und sorgten zusammen mit einer Honig-Himbeer-Vinaigrette für ein interessantes Aromenspiel. Gut gelungen auch das zweite Entree: die mild-pfeffrige Brust einer Bresse-Wachtel auf einem Ragout von Kalbsmilken mit Artischocken und Tomatencoulis. Deftig präsentierte sich der Hauptgang: ein raffiniertes Pyrenäen-Milchlamm mit Rapsspitze und roter Polenta an süsslichem Fond.

Zum Schluss überzeugte ein Erdbeersorbet mit entsprechendem Kompott, gekrönt von Rhabarberstreusel. Das tönnte zwar schlicht, doch die unterschiedliche Konsistenz und die authentischen Fruchtaromen muss man zuerst mal hinkriegen. Gut bestückte Weinkarte.