





FRIEDEN

Stampfenbachstr. 32

  044 253 18 10

Fax 044 253 18 12

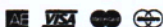
www.didisfrieden.ch

info@didisfrieden.ch

Didi Bruna, Markus Furtner

Geschlossen: Samstagmittag, Sonntag, 24. Dezember bis 9. Januar, 22. April bis 8. Mai, 10. bis 23. Oktober

M 26.-/35.- / D 95.- / à la carte 43.50/83.-



Im «Frieden» muss man weit im voraus reservieren, denn selbst Anfang Woche, wenn anderswo gähnende Leere herrscht, ist das Lokal ausgebucht. Das ist kein Zufall, denn hier erlebt man in kulinarischer Verwöhnatmosphäre Sorgfalt und Liebe zum Detail.

Das beginnt schon beim Amuse-bouche, das von Tisch zu Tisch variiert, denn Didi Bruna stimmt seine köstlichen Miniaturen auf die folgenden Gänge ab. Souverän kombiniert er anschliessend währschaften Gaumengenuss mit bunter Kreativität. Etwa beim bunten Peperonicoulis mit Pesto, auf dem ein lauwarmer Salat aus Gemüsetaboulé mit Pulpo, Calamaretti und Crevetten lag; hier stimmte wirklich alles. Auch die andere Vorspeise, eine Rieslingcremesuppe mit Hacktätschli vom Steinbeisser, mundete fein. Ein auch geschmackliches Kunstwerk war dann das im Wollsäulispeck gebratene Zackenbarschfilet; Ramser Spargeln, Sauerampfersauce und ein Püree aus blauen Kartoffeln umrahmten den Fisch. Und auch der Rücken vom Waldviertler Maibock auf Rhabarber-Pfeffer-Chutney mit Maracaibo-Jus und Risotto mit Syrah wäre ein Meisterwerk gewesen, hätte es dazu nicht noch überflüssigen Mönchsbar gegeben.

Ein Weissbier-Tiramisù an Acai-Orangensauce war zwar originell, aber keine besonders glückliche Kombination. Da gefiel uns der Rhabarberstreuselkuchen mit Fior-di-latte-Glace weit besser. Die sorgfältig zusammengestellte und grosse Weinkarte führt etliche Trophäen und Trouvaillen – eine kompetentere Beratung würde gut dazu passen.