

KUNSTKÜCHE

Lecker und lauschig: Das **Restaurant Didi's** im Hotel Rössli bietet exquisite Küche – aber keine Überraschungen.

TEXT JAN GRABER FOTO NICOLAS Y. AEBI

Bei Didi Bruna weiss man, was man hat: Da kommt pro Abend genau ein Vier-Gang-Menü auf den Tisch. Punkt. Der komplette Preis – rund 90 Franken – steht auf der Karte, für 10 Franken mehr gibts ein Dessert extra, und der Wein kommt ebenfalls hinzu. Das ist zwar nicht günstig, aber immerhin bleibt man damit von Überraschungen verschont. Oder? Nicht ganz: Denn Aussergewöhnliches gibts im Didi's durchaus – zumindest kulinarisch. Chefkoch Bruna kombiniert in gekonnter Weise die mediterrane Küche mit einheimischen Geschmäckern und scheut auch nicht davor zurück, seine böhmischen Familienwurzeln mit ins Spiel zu bringen. Weil Bruna den Kochlöffel zudem in vollendeter Weise zu führen versteht, darf man sich auf hervorragend zubereitete Speisen freuen – je nach Saison und Laune etwa auf butterzarten Kalbsrücken oder schmackhafte Pilzgerichte. Beim Dessert zeigt Bruna zudem, dass er neben der Kelle auch den Zeichentift im Griff hat: Jede süsse Nachspeise ist mit einer individuellen Zeichnung aus Schokolade verziert. Die kulinarischen Köstlichkeiten werden im lauschigen Ambiente des kleinen Lokals, das allerdings ein wenig konservativ wirkt, verspielen. Für ein romantisches Tête-à-tête eignet sich das Didi's aber besonders gut – und dafür greift man ja auch gerne mal ein bisschen tiefer ins Portemonnaie. **DIDI'S IM ERSTEN STOCK DES HOTEL RÖSSLI, RÖSSLIGASSE 7, 8001 ZÜRICH. TELEFON 044 256 88 00. GEÖFFNET DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 18 UHR.**

Ambiente ★★★★☆

Kleines Lokal mit 24 Plätzen, genug Platz für Privatsphäre. Eher konservativ eingerichtet, dennoch mit Charme.

Service ★★★★★

Vollendete Bedienung durch Christine Lehmann – mit Unterstützung aus der Küche. Erklärungen, was auf den Tisch kommt, gutes Timing.

Küche ★★★★★

Schlicht exquisit: perfekt gekochte Gerichte. Mix aus mediterranen, böhmischen und einheimischen Gerichten. Erstklassiger Weinkeller.



Happy Happen

Koch sei sein erster und einziger Job, sagt **Didi Bruna** (rechts), der seit 28 Jahren die Kochlöffel schwingt: «Ich will die Leute happy machen.» Das Didi's führt Bruna gleichberechtigt mit Christine Lehmann, unterstützt werden sie dabei von Philipp Mötteli. Die Zusammenarbeit hatten sie schon im Münsterhof erprobt. Sein erstes eigenes Lokal Didi's Bistro führte Bruna aber schon an der Asylstrasse.