

# Neugierig auf die Neuen

## Liebevoll und saisonal

Wenn Restaurantgäste anfangen, beglückt ihre Desserts zu fotografieren, hat der Küchenchef etwas richtig gemacht. Seit Anfang Oktober heisst der im «Frieden» Didi Bruna. Und da Bruna zu Zürichs bekanntesten und besten Köchen («Kronenhalle», «Rössli» und weitere) gehört, ist man erstens nur wenig verwundert, dass der Nachtisch-Kaiserschmarrn so liebevoll verziert daherkommt, dass der Tischnachbar ihn als Fotomotiv einstuft, und zweitens darf man gespannt sein, was sich in dem kleinen Lokal hinter dem Zürcher Central künftig in Sachen Gault-Millau-Punkten tut. Denn Bruna, ein erklärter Anhänger der Slow-Food-Bewegung, setzt nicht nur auf bewussten Genuss beim Verzehren, sondern auch auf ein bewusst saisonbestimmtes, kleines und feines Angebot: zarter Aargauer Tafelspitz, den man geradeso gut mit dem Kaffeelöffel statt mit dem Messer hätte zerkleinern können (38 Fr.), Kalbs-Cordon-bleu, das zumindest so tut, als sei es keine Kalorienbombe (kleine Portion 33 Fr.). Und selbst der Risotto ist für einmal nicht derart mastig, dass einen nur ein doppelter Grappa



rettet, sondern so leicht und cremig, dass ein Anschlusspresso völlig ausreicht. Ein bunt gemischtes Publikum trifft sich derzeit im «Frieden»: Alte, Junge, Banker, Künstler.

.....  
Restaurant Frieden, Stampfenbachstrasse 32,  
Zürich, Tel. 044 253 18 10

Genuss