

Thymian, auf einem separaten Teller dazu die Patatini. Den direkt von der Hitze auf den Tisch gekommenen Fisch muss der Gast selber filetieren, was wegen der Platzverhältnisse kein leichtes Unterfangen ist, doch der Steinbutt ist perfekt, absolut frisch, noch etwas glasig, und das Olivenöl, die Tomaten und der Thymian sorgen für die nötige Meerbrise. Sehr zufrieden sind wir auch mit der grob, also nicht zu fein geschnetzelter Kalbsleber (perfekt im Biss) mit viel Zwiebeln (schön lind) und Salbei. Die Weine aus dem Bindella-Programm umfassen die schönsten Tropfen Italiens, ausserdem werden 13 verschiedene Grappe angeboten. Und etwa ähnlich viele Dolci. Sehr sympathisch eine andere «Contrapunto»-Geste: Kinder bis zu 12 Jahren essen nach Lust und Laune – für 15 Franken. *dh*

Waaggasse 5, 8001 Zürich
Fon 044 211 65 25
www.bindella.ch
mo-so 11.30–23.30 Uhr
HG 38–52

m s t v

Zürich, Paradeplatz
Linien 2, 6, 7, 8, 9, 11, 13

Verführung auf Italienisch – edel:
Rang 10

D

Didi's Frieden

Unter gleichgesinnten Geniessern

Ab und zu taucht er für ein paar Sekunden aus der Küche auf, winkt vom Buffet Bekannten zu, geht manchmal auch zu Gästen an den Tisch, schüttelt Hände, um gleich wieder in der Küche zu verschwinden. Didi ist eine stadtbekannt Grösse, und was nur wenigen Gastgebern und Küchenkünstlern gelingt, schafft Bruna, wie er mit Nachnamen heisst, mit scheinbarer Leichtigkeit: von den Zürchern geliebt zu werden. Seit vergangene Oktober, der Eröffnung seines «Frieden» hinter dem Central, schlägt Didi Bruna eine fast stürmische Sympathiewelle entgegen. Anfänglich dürfte es ihm etwas viel aufs Mal gewesen sein, und ein halbes Jahr später ist sein neues Restaurant immer noch auf Tage hinaus ausgebucht. Alle schätzen seine leichte Küche, seinen gleichzeitigen Hang zum Wärschaften, seine süssen Irrsinnigkeiten, seine gepflegte Beziehung zum Wein.

Mittags, wenn verschiedene Menüs serviert werden, lässt man es sich beispielsweise bei einem tadellosen Ragout vom Wollsäuli gut gehen; das ist farblich abwechslungsreich durch gleich lang geschnit-

tene Rüeblis und Schwarzwurzeln von einer runden kleinen Rösti getrennt. Neugierigere Gäste lassen sich erklären, in welcher Gegend sich das behaarte Tier einst gesuhlt hat.

Um bei den Schweinen zu bleiben: Auf den handgeschriebenen Blättern der Speisekarte haben wir schon mal ein Puschlaver Alpsäuli gesehen (das gebratene Filet mit Steinpilzen auf Gemüsestreifen, Merlotjus und Ribelmalspolenta; Fr. 39.50), auch ein spanisches Patanegra-Säuli (das Filet auf Artischockenragout, Tempranillojus und Ribelmalspolenta; Fr. 44.–). Didi Bruna hat eine gute Nase für gute Produkte. Unser Bachsaibling kommt aus Bremgarten, die mit gehackten Pistazien gebratenen Filets liegen auf einem roten Zwiebelragout zwischen je einem Klacks flüssigem Risotto mit Erbsen (Fr. 39.–). Bei den Vorspeisen disponieren wir (nach dem Blick auf den Nachbartisch) kurz um. Von der Kichererbsen-Currycrèmesuppe mit gebratenen Moscardini (Tintenfisch) und Kokosnuss wechseln wir zur perfekt gebratenen Gänseleber und zum feinen Hacktätschli vom Evolène-Kalb (Walliser Rasse). Grossartig auch die andere Vorspeise: saftig-zarte kleine Sot-l'y-laisse, gebratene, filetartige Stückchen vom Schweizer Poulet (herausgelöst aus den zwei Skelettmulden im Rückenbereich) mit gehackten Nüssen und Kürbiskernen auf einem frischen, bunten Blattsalat mit wunderbarem Kürbiskernöl. Fast samtig wirkt der nachfolgende Rochenflügel, serviert auf einem Auberginen-Tomaten-Ragout, begleitet von einem tadellosen Olivenöl-Kartoffelstock. Dass der «Frieden» in no time zu einem absolut sicheren Wert auf Zürichs kulinarischer Landkarte geworden ist, dürfte mit an der Übersichtlichkeit des Programms liegen: dem Blatt mit 3 tagesaktuellen Vorschlägen, einem mit 5 Vorspeisen, einem mit 5 Hauptgängen, einem mit dem monatlich wechselnden Menü mit 4 Gängen für 95 Franken (Gerichte daraus können auch einzeln bestellt werden). Nicht zu vergessen die Seite mit den zauberhaften Desserts: Parfait von weissem Mohn auf Honig-Apfel-Kompott und weisser Schokoladensauce; süsser Kaiserschmarren, dreieckige Fetzen mit sauren Beeren und Sauerrahm; Crema catalana von weisser Schokolade mit einem Mangoragout; Maracaibo-Schoggitorte (kleine Portion Fr. 9.–, grosse Fr. 14.–). Eine weitere kleine Sensation ist die Weinkarte: recht umfangreich, fair kalkuliert, mit vielen Schweizer Weinen, mit



Didi's Frieden

etlichen kleinen Flaschen, mit einigen Trouvaillen.

Wer Didis bistroartigen «Frieden» durch das orange «Eingangstor» betritt, darf sich auf einen garantiert gemütlichen Abend freuen, wird eine gepflegte Küche ohne allzu viel Firlefanz erleben, das unter gleichgesinnten Geniessern. *wm*

Stampfenbachstrasse 32, 8006 Zürich
Fon 044 253 18 10
www.didisfrieden.ch
mo-fr 11–14.30 & 17–24, sa 18–24 Uhr
(Küche 11.30–14 & 18–22 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 27–55

m n t v

Zürich, Stampfenbachplatz
Linien 11, 14, 46

Zürcher Trendsetter: Rang 1

H

Heugümper

Rundum zufrieden

Der kleine Scherz in der Namensgebung hat sich längst herumgesprochen: Das elegante Lokal gehört dem polysportiven Grasshoppers-Club. Ganz zentral zwischen Paradeplatz und Münsterhof gelegen, ist die Waaggasse 4 eine der interessanteren kulinarischen Adressen in der Bahnhofstrassengegend. Aus sei-

ner winzigen Küche zaubert René Suter ausserordentlich phantasievolle Gerichte und verleiht selbst dem Tomatensalat mit Mozzarella di Bufala eine fast schon übersinnliche Aura, die sich in Vorspeisen wie den raffiniert gewürzten Auberginen-Ricotta-Röllchen mit dünn geschnittenem Kalbfleisch an Papaya-Vinaigrette noch steigert. Beide Vorspeisen erweisen sich als schlechterdings genial, besteht doch der «Tomatensalat» aus einem Türmchen, abwechslungsweise geschichtete Tomatenscheiben und Mozzarella-Scheiben (natürlich vom Feinsten), daneben zeigt sich die traditionelle Anrichteform, diesmal aber mit angetrockneten und darum geschmacksintensiveren Tomatenviertelchen, und gekrönt wird das Ganze von einem Schälchen mit einem köstlichen Basilikumsorbet. Nicht ganz perfekt ist bei unserem Besuch einzig die Garzeit der Rindsfilets (Argentinien): saignant bestellt, kommen sie medium auf den Tisch. Wir erhalten sofort das Angebot, sie ersetzen zu lassen, aber das Fleisch ist von solcher Qualität, dass es auch so schön saftig geblieben ist und wir es trotzdem mit Genuss vertilgen. Dafür werden wir äusserst grosszügig entschädigt, Nachspeise und ein Extraglas des wunderbaren Paradeweines von Leo Hillinger gehen auf das Haus. Beim Charme