





DIDI'S FRIEDEN


Stampfenbachstrasse 32

  +41 44 253 18 10

Didi Bruna, Markus Furtner

info@didisfrieden.ch

www.didisfrieden.ch

 *Samstagmittag, Sonntag, 5. bis 18. Oktober,
24. Dezember bis 4. Januar*

M 26.–/36.– • **D** 98.–/108.– • **à la carte** 52.–/85.–

Für Plätze an einem Freitagabend mussten wir drei Wochen im Voraus reservieren! «Didi's Frieden» ist eindeutig eines der beliebtesten Lokale Zürichs. Hier sitzen junge Wilde und alte Reiche versöhnlich nebeneinander – einträchtig beim kulinarischen Geniessen vereint.

Schon das Amuse-bouche – ein Lauch-süppchen mit Spargel-Panna-cotta auf Gurkenchutney – war bezaubernd. Dann sorgte ein lauwarmer Siedfleischsalat vom Gallo-way-Ochsen an Gemüse mit Kräutervinaigrette für einen sehr aromatischen Genuss. Die Carne cruda auf Spinat und ein geröstetes Markbein auf Selleriepüree ergänzten sich hervorragend und wurden wunderschön präsentiert. Auch das Seeteufelfilet mit Calamaretti, Frühlingszwiebeln und Zucchini-scheiben wäre ein mediterraner Traum gewesen, doch leider passte die Merlot-Zabaione dazu weder geschmacklich noch optisch. Nobody is perfect! Dafür war die Brust der Barbarie-Ente an Thymianjus mit badischen Spargeln und einem Morchelrisotto in jeder Hinsicht perfekt.

Auch der Zitronen-Cheesecake an Kiwis und Zitronenmelisse-Kiwi-Sauce schmeckte hervorragend – zudem war der Dessertteller hübsch mit Cartoons aus Schokosauce und Erdbeercoulis dekoriert. Im charmanten Lokal legt man auch Wert auf die Details!
