



DIDI'S FRIEDEN

Stampfenbachstrasse 32

+41 44 253 18 10



Didi Bruna, Markus Furtner

info@didisfrieden.ch 

www.didisfrieden.ch

 *Samstagmittag, Sonntag*

M 27.-/36.- • **D** 98.-/108.- • **à la carte** 52.-/85.-

Auch noch nach mehr als zehn Jahren pilgern die Zürcher scharenweise ins Wohlfühllokal hinter dem Central. Betreut wird das generationenübergreifende Publikum von einem zuvorkommenden, stressresistenten Service, und was Didi Brunas Küche verlässt, ist gekonnt und mit der gerade richtigen Dosis Raffinement zubereitet.

Als Amuse-bouche gibt's ein himmlisches Aprikosen-Sellerie-Süppchen mit Crevette, Algensalat und Safran-Mayonnaise. Die Vorspeisen sind meisterlich ausbalanciert: zum einen das Saint-Pierre-Filet auf Peperoni-Quinoa-Salat mit Sanddorn, Gemüsesprossen und Koriander-Mayonnaise und zum anderen das Steinbuttfilet auf Randen-Glasnudel-Salat mit Sesam, Sprossen, Dill und Wasabi-Frischkäse-Sauce. Zart und deftig schmecken die Hauptspeisen: ein irisches Rindsfilet an Chianti-Jus samt Wurzelspinat mit Dörrfeigen. Und ein magerer, Innerschweizer Wollsäuli-Rücken an Meaux-Senf-Sauce mit grünen Spargeln und Morchelrisotto.

Nur gerade das Willisauer-Ringli-Parfait an Weisswein-Birnen-Ragout und Williamsbirnensauce fiel etwas ab: Die an sich originelle Idee wurde viel zu süss umgesetzt.