Didi's Frieden

Sympathisches Bistro-Feeling

Wie haben lange im Voraus reserviert – muss man im «Didi's» –, das heisst, wir haben vor zehn Tagen uns den letzten Tisch für diesen Samstagabend gesichert. Wir sind zeitig, gleichwohl ist bereits recht viel los im L-förmig angelegten Lokal. Das Publikum: bunt gemischt. Die Anbiance: angeregt und animierend, sympathisches Bistro-Feeling.

Auf unserem Tisch, nicht gross, aber gross genug, stehen Salz, Pfeffer und ein Fläschchen Oivenöl vom Weingut Brancaia in der Toskana. Die angenehme Beleuchtung erinnert an einen imposanten Kristalllüster, besteht aber aus Hunderten von auf den Kopf gestellten Weingläsern. Die Schiefertafel verweist auf die Tagesspezialitäten – beim Fisch sind dies heute etwa Tentakel vom Pulpo oder Seabass. Unser Aperitif macht Laune, ein Glas Champagner von Drappier und ein ausgewogener Weissburgunder Hofstatt aus Südtirol. Dann wird vom ganz in Schwarz gekleideten Kellner das Amuse-Bouche aufgetragen: ein wunderbares Süppchen aus Wurzelgemüsen mit einer Grönland-Crevette auf Avocado-Gurken-Salat.

Das Speisenangebot ist nicht riesig, aber verlockend vielfältig. Zum Menü (4 Gänge, Fr. 98.–) gehören isländischer

Didi's Frieden

Kabeljau, Brust von der Königstaube, Zürcher Weidekalb und ein Rhabarber-Tiramisu. A la carte fallen uns etwa die Radicchio-Trevisano-Ravioli von Patrizia Fontana auf oder das Seabass-Filet mit Calamaretti und Cashewnüssen auf Borlottibohnen-Püree. Wir lassen uns zu Beginn das gebratene Kaninchenfilet schmecken, herrlich ergänzt mit Peperoni-Coulis, Pistazien, Auberginen-Kaviar und Salat (Fr. 24.–). Ganz ausgezeichnet auch der pochierte Lachs, zu dem nicht nur ein Blutwurst-Carpaccio prima passt, sondern auch das Apfel-Fenchel-Salätchen (Fr. 24.–). Das folgende, prächtige Cordon bleu ist prall gefüllt mit nicht allzu rezentem Käse und ausgezeichnetem Rohschinken, dazu wird Spinat serviert und ein Kartoffelgratin im roten Töpfchen (Fr. 58.–) – klasse. Die herrlichen Mezzelune mit ihrer feinen und doch äusserst schmackhaften Füllung aus Wildschweinfilet kommen mit grosszügig bemessenen Beilagen, grünem Spargel und frischen Morcheln (Fr. 48.–).

Zu all den Köstlichkeiten passt unser Südtiroler, der Lagrein Reserva 2013 von Taber (Fr. 86.–), ganz ausgezeichnet. Er ist nur ein Beispiel für die sorgfältig zusammengestellte Weinkarte, in der Schweizer Gewächse einen besonderen

Platz einnehmen. Schliesslich beweist die Equipe rund um Didi Bruna, dass man im «Frieden» bis zum Dessert alles richtig macht. Der Maracaibo-Schoggikuchen, mit frischen Früchten und Erdbeer-Coulis kunstvoll garniert, wirkt wie eine Riesenpraline der Extraklasse – und so schmeckt er auch. *hjk*

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 sowie 6. bis 20. Oktober und Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 36–59, Menü ab Fr, 98

Genuss pur in den Quartieren: Rang 5