

**Stefs Freieck**

Wildbachstrasse 42



+41 44 380 40 11

[www.stefs.ch](http://www.stefs.ch)[office@stefs.ch](mailto:office@stefs.ch)

Meinrad Schlatter und Stefan Wieser

*Geschlossen: Sonntag, Montag, zwei Wochen Anfang  
Januar, eine Woche Sommer-Schulferien, eine Woche  
Herbst-Schulferien*

**M** 24.–/68.– / **D** 90.–/110.– / **à la carte** 54.–/78.–

**POSTCARD**

Das kleine «Freieck» im Zürcher Seefeld ist ein angenehmes Lokal. Das Ambiente ist freundlich-unaufdringlich und der Service zuverlässig – die kleine Karte allerdings dürfte mal aufgefrischt werden; es fehlt vor allem ein vegetarisches Gericht. Am Aufgetragenen selbst aber gab's rein gar nichts auszusetzen. Stefan Wieser verarbeitet in der Küche mit liebevoller Akribie qualitativ hochstehende Produkte.

Das bewies der Marktsalat mit der Gitzileber ebenso wie das Tatar vom Balik-Räucherlachs an feiner Senfcreme, das von einem Dill-Pancake und Randengeleewürfeln begleitet wurde. Sehr zart war der Coq à l'estragon mit Bärlauch-Quarkspätzli und grünen Spargeln. Und auch die Black-Tiger-Crevetten mit Gemüse und neuen Kartoffeln schmeckten wunderbar.

Eine Vanilleglace mit Appenzeller Rahmlikör und ein Schoggi-Muffin sorgten für den hübschen Schluss. Kleine, aber feine Weinkarte.