



**STEPS FREIECK**

Wildbachstrasse 42

  044 380 40 11www.stefs.ch, office@stefs.ch

Meinrad Schlatter und Stefan Wieser

*Geschlossen: Sonntag, Montag, zwei Wochen Anfang**Januar, eine Woche Sommer-Schulferien, eine Woche**Herbst-Schulferien***D** 58.–/110.– / **à la carte** 58.–/68.– **POSTCARD**

Das «Freieck» im Zürcher Seefeld ist ein kleines, feines Lokal mit dezentem Ambiente und einem zuverlässigen Service. Im schlichten Raum mit den weissen Tischtüchern und Wänden kann man sich gut auf die liebevollen Gerichte von Stefan Wieser konzentrieren.

Wir bestellten Black-Tiger-Crevetten mit Karotten-Ingwer-Parfait und staunten bei Letzterem, dass sich Leichtigkeit so gut mit Aroma paaren kann. Die zarten Hausravioli mit Artischockenfüllung waren genau richtig im Biss. Im Hauptgang gab's Rindfleischwürfel vom irischen Weiderind an Cognac-Sauce mit Pilzen und Engadiner Quarkspätzli. Sie schmeckten wunderbar, denn der Chef versteht es, den Eigengeschmack der Produkte herauszuarbeiten.

Gekonnt zusammengestellte Rohmilchkäse überzeugten ebenso wie die Joghurt-Panna-cotta und der Schoggikuchen. So ist das «Freieck» dank seiner unaufdringlichen Zuverlässigkeit eine wirklich gute Adresse und man wünscht sich, es gäbe in Zürich ein paar mehr davon.