

Bürgli

Freiluftküche

Das «Bürgli» draussen in Wollishofen ist einer der Orte, an die in der Stadt lebende Leute gerne auswärtige Gäste hinführen. Denn diese Gartenwirtschaft unter den grossen Bäumen mit Blick auf den See und in die Weite – Berner und andere Nicht-Zürcher glauben gar nicht, dass es so etwas überhaupt gibt in der grossen Stadt. Das «Restaurant z. Bürgli», wie es seit ewig am Haus angeschrieben ist, könnte gut und gerne auch «Restaurant z. schönen Aussicht» heissen. Doch auch in der kalten Jahreszeit und bei schlechtem Wetter lohnt sich der Besuch der schmucken, liebevoll eingerichteten und ebenso geführten Beiz am Stadtrand.

Schon seit über hundert Jahren wird in dem alten Haus gewirtet. Vor rund einem Dutzend Jahren hat der ebenso charmante wie innovative Zürcher Wirt Thomas Krebs (heute «Seerose» und «Chez Fritz») die simple Quartierbeiz übernommen und herausgeputzt, und seither kommen die Gäste, die an einem schönen Ort in ungezwungener Atmosphäre gut essen wollen. Seit 2003 führen Regula Gloor Belide und Catharina Joss das «Bürgli».

Sobald es das Wetter und die Temperatur zulassen, wird hinausgezögelt. Dann wird nicht nur unter den alten Bäumen serviert, sondern die Speisen werden auch in der Freiluftküche zubereitet. Da es im April ja plötzlich Sommer wurde, kamen wir dieses Jahr schon sehr früh in diesen Genuss. Sollte es im Lauf des Abends etwas kühl werden, legt das Personal dem frösteindenden Gast übrigens gerne eine wärmende Decke über die Schulter.

Die «Bürgli»-Küche ist saisonal geprägt, man arbeitet mit frischen Produkten guter Qualität, möglichst aus der Region. So wechselt die Karte denn auch häufig je nach dem Marktangebot. Eine ständige Spezialität ist das Entrecôte Café de Paris (Fr. 43.–). Wir begannen an diesem Frühlingstag mit einer wohl schmeckenden Spargelsuppe (Fr. 12.50) und einem sehr leckeren Salat aus Linsen und kleingeschnittenem Gemüse (Fr. 13.50). Die üppige Dekoration der Teller aus der «Bürgli»-Küche ist ein bisschen Geschmackssache; uns stört sie nicht gross, solange das Essen gut schmeckt. Und das tut es. Wir genossen eine saftige Maispouletardenbrust an Orangen-Honig-Jus mit Spargeln und neuen Kartoffelchen (Fr. 41.50) und ein würziges Lammierstück mit Bärlauchkräuterbutter und einem Limetten-Pilawreis (Fr. 45.50). Ein guter Begleiter dazu war der Merlot «Il Tesoro» (Fr. 72.–) aus der Maremma, produziert vom Gut Terrabianca des Schweizers Roberto Guldener.

Viel gerühmt wird der «Bürgli»-Schoggi-chueche (Fr. 12.50), doch wir wählten zum Abschluss einen anderen Klassiker: den feinen Eiskaffee (Fr. 9.50), der im Glas eingefroren wird. Da wir inzwischen eine Decke über der Schulter hatten, durfte es durchaus etwas Eiskältes sein. PS 1: Mittags werden günstige Menüs (Fr. 18.50–21.50) angeboten.

PS 2: Am Sonntag wird im «Bürgli» von 11 bis 14 Uhr ein Brunch à discrétion (Fr. 39.50, Kinder bis 12 Jahre Fr. 12.–) serviert, einmal im Monat mit Livemusik.

PS 3: Von September bis Mai findet an jedem zweiten Mittwoch ein klassischer «Sängerabend» statt. *hpe*

Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich
Fon 044 462 81 00

www.restaurantbuergli.ch

mo–fr 9–24, sa 17–24, so 10–24 Uhr
(Küche 11.30–14 & 18.30–22, so Brunch 11–14 Uhr), sa-mittag geschlossen
HG Fr. 26.50–45

m n s t v

Zürich, Post Wollishofen
Linie 7

Speisekarten mit Aussicht: Rang 4