

Im Café de Wollishofen

«RESTAURANT BÜRGLI» Ein Entrecôte mit Frites, dazu freien Blick auf den See und viele nette Menschen: Das Lokal in der Zürcher Vorstadt macht es einem leicht, glücklich zu sein.

Ein kulinarischer Geistesblitz sieht anders aus: «Entrecôte Café de Paris» steht da unter «Hausspezialität». Fehlten nur noch die Bouillon mit Ei und der Glace-Schlumpf, und man hätte das Lokal subito verlassen müssen.

Wir sind geblieben. Nicht nur, weil sich der Rest der Karte spannend liest. Und das Entrecôte ja ein wirklich gutes Entrecôte hätte sein können – was es auch war. Das «Bürgli» ist einfach eines jener Lokale, in denen man sich auf Anhieb wohl fühlt.

Ein delikates griechisches Tomaten-Jogurt-Süppchen erinnert uns an den Sommer, der an diesem Abend Pause macht. Das ist Pech, denn die «Bürgli»-Terrasse gehört zu den schönsten Zürichs: Von unten grüsst der See und von etwas näher zwei Esel, die wie das Restaurant und die Wiese, auf der sie stehen, der Stadt gehören.

Im «Bürgli» trifft sich das Quartier seit über 100 Jahren

Das «Bürgli»-Haus wurde Anfang des 19. Jahrhunderts gebaut, seit 1892 ist es eine Beiz. Damals war Wollishofen noch ein Dorf, und einen Beizencharakter hat das «Bürgli» bewahrt – auch wenn die Tische jetzt weiss gedeckt sind. «Bei uns essen Handwerker und Banker, Grossmütter und In-People, es ist wunderbar», sagt Catharina Joss, die das Restaurant zusammen mit Regula Gloor führt.

Der Haus-Klassiker erfreut alle Sinne: Entrecôte Café de Paris (unten). Das Interieur ist sehr gepflegt, aber keine Spur überkandidelt.



Das Entrecôte verlangt Aufmerksamkeit. Nach Wunsch gebraten, liegt es auf dem Rechaud, daneben ein Plättli Pommes frites: zum Weinen schön. Ein Biss ins zarte Fleisch bestätigt den guten Eindruck. Nur die Frites schmecken etwas gar gewöhnlich. Wieder hervorragend ist der Rotwein, ein Palacio de Villachica (7.50 Fr./dl) aus der spanischen Trend-Denomination Toro.

Die «Bürgli»-Karte ist etwas für Schnellleser. Fünf Vorspeisen, drei Fleischgerichte, je zweimal Vegi und Fisch – zum Beispiel ein ausgezeichnetes Zanderfilet mit Safrannudeln und Gemüsestreifen (43.50 Fr.) – fertig. Das Weinangebot reicht von grossen Bordeaux bis zu neuen Weinen aus Spanien und Portugal.



DIE QUITTUNG

«Restaurant Bürgli», Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich, 044 482 81 00. www.restaurantbuergli.ch, Samstag-mittag geschlossen.

Genuss: Internationale Küche, liebevoll präsentiert. Klassiker ist das Entrecôte mit Pommes frites. Am Mittag drei Menüs ab 18.50 Fr. ★★★★★

Ambiente: Fröhlich und leger. Wunderschöne Terrasse mit Blick auf den Zürichsee. ★★★★★

Service: Flott und nett. ★★★★★

Preise: Am oberen Ende. ★★★★★

Für ein intimes Zwiegespräch ist der Lärmpegel zu hoch

Vorhang auf für das Dessert. Der schön präsentierte Schokoladekuchen (12.50 Fr.) wird auf der Karte mutig als «legendär» angepriesen. Gut ist er allemal, uns aber gefällt die Panna Cotta auf einem Frucht-coulis (12 Fr.) besser.

Am Nebentisch herrscht Aufbruchstimmung. Die Runde mit Geschäftsleuten hat sich in einem Crescendo vom Smalltalk zum allgemeinen Hallodri gesteigert. Uns hats nicht gestört. Wem der Sinn nach einem intimen Gespräch steht, sollte das bei der Reservation aber besser erwähnen. LUZI WEBER