

**Vorspeise:**

Kaltes Gurken-Joghurt-Süppchen mit Cassis-Coulis, Blattsalat.

Hauptgang:

Grillierte Zürichsee-Felchen-Filets an Limettensauce, Lauchgemüse und Süsskartoffelstock; Entrecôte Café de Paris und Pommes frites.

Dessert:

Schokoladekuchen.

Getränke:

1 Stange, 1 dl Petite Arvine (Weisswein), 1 Flasche Enzo di Sette Rue, 2 Espresso, 1 Quittenschnaps.

Rechnung:

198.20 Fr. (2 Personen).

Bewertung:

«Wenn es jetzt ein bisschen heisser wäre», sagt meine Begleitung, «dann wäre dieses Gericht noch sensationeller.» Natürlich meint sie nicht die butterzarten Felchenfilets vor ihr,

sondern die Qualität dieses Sommers. Denn das Fischgericht mit dem Lauchgemüse und dem Süsskartoffelstock besitzt eine derartige Frische, dass es ruhig 35 Grad hätte sein können im Garten des Bürgli. Das war schon bei meiner Vorspeise so, der kalten Gurkensuppe, einem sommerlichen Gedicht mit einer leichten, süssen Note von Cassis. Als Hauptgang habe ich die Hausspezialität, das Entrecôte Café de Paris, bestellt. Das, stelle ich fest, tut hier fast jeder zweite männliche Gast. Die jungen Köche bereiten die deftige Köstlichkeit in der offenen Küche direkt auf der Terrasse zu. Je später der Abend, umso mehr Entrecôtes gehen über die Anrichte. Dazu reicht der Kellner goldgelbe Pommes frites nach. Das Fleisch (medium) ist richtig saftig, und die Sauce Café de Paris verströmt ihren Kräuterduft, ein bisschen Estragon, Senf, Currypulver, ein Spritzer Cognac und Madeira vielleicht? Es bleibt das Geheimnis des Bürgli – ein Palast für Geniesser. JS

Restaurant Bürgli
Kilchbergstrasse 15
Tel. 044 482 81 00

@ www.restaurantbuergli.ch