

Ein Fleisch mit Aussicht

ZÜRICH

Aussicht Das rechte Zürisee-Ufer von Wollishofen aus.



ENTRECÔTE → Wer keine Kalorien zählt und einen tollen Seeblick schätzt, wird im Bürgli glücklich.

fabienne.riklin
@ringier.ch

Wir ergattern die letzten Plätze unter den Kastanienbäumen auf der lauschigen Terrasse. Kein Wunder, die Aussicht von Wollishofen über den See ist traumhaft. Die wusste schon Schriftsteller Gottfried Keller zu schätzen, der zwischen 1876 bis 1882 im zweiten Stock des Bürgli wohnte.

Die Tische sind weiss gedeckt und mit kleinen Lampen bestückt. **Die Klientel ist international - auch einige Kinder sind darunter.** Während der Tag langsam zur Nacht übergeht und die Lampen wie Glühwürmchen zu leuchten beginnen, starten wir

mit einer Empfehlung, die in der Karte als himmlisch gepriesen wird: Einem «Green-in-Green-Salat». Zum Blattsalat-Bouquet gesellen sich Avocado und Apfelscheiben, für eine kräftige Note sorgt frischer Schnittlauch aus dem eigenen Kräutergarten.

Als zweite Vorspeiseentscheiden wir uns für ein Rindstartar mit Wasabi und Brioche-Toast. Eine originelle Verwendung für Wasabi, zumal jeder selber entscheiden kann, wie scharf er das Tartar mag. **Als Hauptgang kommt natürlich nur die Haus-spezialität in Frage: das**

Ein Entrecôte zum Dahinschmelzen.

Entrecôte Café de Paris. Und das könnte nicht besser sein.

Weder in Genf, wo das Gericht ursprünglich herkommt, noch in Paris, das ihm seinen Namen leiht. Die Kräuterbutter ist schäumend, das Fleisch zart, auch die Pommes frites sind, wie sie sein müssen - und man darf so viel nachbestellen, wie man will.

Den Abend schliessen wir mit der zweiten himmlischen Menü-Empfehlung ab: Aprikosenkompott mit Sour-Cream-Glace; dieses kommt mit zwei Löffeln.

Und auch sie hält, was sie verspricht. ●

Restaurant Bürgli

Kilchbergstrasse 15
8038 Zürich
Tel. 044 482 81 00

Vorspeisen: «Green-in-Green-Salat», 14.50 Fr./Rindstartar mit Wasabi und Brioche-Toast, 19.50 Fr.

Hauptgang: Entrecôte Café de Paris, je 44.50 Fr.

Dessert: Aprikosenkompott mit Sour-Cream-Glace, 14.50 Fr.

Getränke: Espresso, 4.50 Fr./Wasser 5 dl 6.50 Fr./Prosecco 9.50 Fr./Prosecco Aperol, 12.50 Fr.

Wir haben bezahlt:
194.30 Fr.

Essen:

Ambiente:

Service:

Gäste:



Wie es sein muss
Entrecôte Café du Paris.

Entrecôte kennt viele Köche.

BASEL

Aeschenplatz

Aeschenplatz 4

Im «Äschenplätzli» steht das Entrecôte mehrfach auf dem Menü. Zum Beispiel im Pfännli zum selber fertig braten oder als Lamm-Entrecôte an einer Cantadou-Sauce.

BERN

Café Fédéral

Bärenplatz 31

Das beste Entrecôte in Bern? Ist klar. Schliesslich essen die Bundesräte regelmässig im Fedi. Und auch der Name der Website www.entrecote.ch lässt keine Fragen offen.

ST. GALLEN

Englers Steakhouse

Sonnenstrasse 5

In Englers Steakhouse dreht sich alles um das Rindfleisch aus Irland und Argentinien. Das Entrecôte ist ein Genuss. Dazu gibts eine Kartoffel.

LUZERN

Brasserie Bodu

Kornmarkt 5

Entrecôte mit Kräuterbutter ist hier der Hit. Ein Muss dazu sind die selbst gemachten Pommes frites. Wer will, kann sogar rauchen beim Essen.