

Aufgetischt

Bürgli, Wollishofen ZH

Bei der Roten Farbrük am linken Zürichseeufer geht es hinauf. Das Restaurant Bürgli tischt in einem denkmalgeschützten Haus von 1864 auf. Vis-à-vis die Alte Kirche, beste Sicht auf den See. Im Restaurant harmoniert die rote Wand mit den weiss gedeckten Tischen. Goldene Spiegel, Kronleuchter und der schwarze Flügel verleihen eine besondere Eleganz. Die Karte ist unkonventionell. Und hübsch von Hand geschrieben. Wir entscheiden uns für das kalte Gurken-Joghurt-Süppchen, derzeit ein beliebter Kartengast, und für ein Cherrytomaten-Bettchen mit cremigem Büffelmozzarella zur Vorspeise. Das Kalbspaillard kommt mit ein wenig zu viel Melonenwürfeln, die ein bisschen an Frucht-salat erinnern. Das schottische Lachsmedail-lon mit Beluga-Linsen ist köstlich. Einer der



letzten Sommerabende geniessen wir mit Heidelbeer-Tiramisù und einem Rosé Federweiss aus Eglisau. Auf der Karte stehen nur europäische Weine. Nun ist der Herbst eingezogen. Auch auf der «Bürgli»-Karte. Wir müssen also bald wieder hin. ALEXANDRA FITZ

Tolles Ambiente mit Farben und schöner Deko hoch über dem Zürichsee.

HO



Küche Saisonale Küche mit frischen Lebensmitteln von Lieferanten aus der Region.



Service Freundlich und kompetent, sehr persönlich.



Ambiente Farbenspiel, helle Räume, Tradition und Moderne kombiniert.



Preis Vorspeisen ab 10 Fr. Fisch und Fleischmenüs ab 40 Fr.

Adresse

Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich,
044 482 81 00, Sonntag offen,
www.restaurantbuergli.ch.