

Gegessen

Im Restaurant Bürgli

Traumgericht mit Traumaussicht



im Pfännli, mit Café-de-Paris-Sauce und goldgelben Pommes frites à discrétion. Erwähnenswert sind der freundliche Service und die liebevolle Speisekarte, handgeschrieben. Sogar die Fleischdeklarationen sind hier witzig illustriert; das Schwein genau wie das Huhn und das Schaf. Der Frühlings-Spinat-Salat mit Portulak und Hüttenkäse ist erfrischend, das Basilikumdressing fein abgestimmt. Dazu geniessen wir einen kühlen Rosé für den Rundum-Sommergenuss. **Ginger Hebel**

Ein guter Ort ist ein Ort, an dem man gerne weilt und an den man gerne zurückkehrt. Das Bürgli erfüllt diese Ansprüche. 1864 erbaut, thront das denkmalgeschützte Gebäude an erhöhter Lage in Wollishofen. Es bietet eine wunderbare Terrasse mit Bäumen, deren dickes Blattgrün Schatten spendet. Der Kies knistert unter den Füßen, und die Aussicht von hier oben über den Zürichsee wirkt wie eine Belohnung, besonders abends, wenn die immer schwächer werdende Sonne das gegenüberliegende Seeufer in weiches Licht taucht und die Häuser anstrahlt. Das Bürgli serviert saisonale Küche. Legendär ist die Hausspezialität: ein saftiges Muotathaler Entrecote

Menü & Adresse

Vorspeise:

Zarter Blattsalat an Hausdressing; frischer Frühlings-Spinat-Salat an Basilikumdressing, Hüttenkäse und getrocknete Cherrytomaten

Hauptspeise:

2 x Entrecote mit Pommes frites

Getränke:

1 Mineral, 5 dl Rosé Salento di Puglia, 2 dl Quinta do Sobreiro

Rechnung:

171.40 Franken (2 Personen)

Restaurant Bürgli

Kilchbergstrasse 15

Tel. 044 482 81 00

www.restaurantbuergli.ch