

lokaltermin



Zürich

FACELIFTING MIT RASSE

Hat ein Facelifting auch Auswirkungen auf die Küche? Manchmal hofft, manchmal fürchtet man es. Im Fall des **Restaurants Bürgli**, in Zürich ein bewährter kulinarischer Treffpunkt, lautet die Antwort: Alles bleibt ähnlich – gut. **Das denkmalgeschützte Lokal erhielt die lang ersehnte, sanfte Renovation.** Fassade aufgefrischt, neue Frischluft-Lounge unter dem Vordach, drinnen das Glasperlenspiel der Leuchter, ausgewechselte Decke für bessere Akustik und Luft. Der Koch soll ob der neuen Küche Purzelbäume geschlagen haben. **Der Elan hat sich auf die Würzung des Essens übertragen.**



Gut ohne
Schicki-
micki:
«Bürgli»

Küche: ★★★★★
Ambiance: ★★★★★
Service: ★★★★★
Preis/Leistung: ★★★★★
Interieur: ★★★★★

Das Adjektiv «rassig», mit dem auf der Speisekarte manches Menü angepriesen wird, bleibt kein leeres Versprechen. Geschmacklich stark bereits der Blattsalat mit Avocado und Apfelschnitzen, wobei die weisse Balsamico Sauce schön mildert (12.50 Franken). In der kalten griechischen Joghurt-Tomatensuppe sticht fein der Estragon heraus (12.50 Franken). Das «Bürgli» hat einen **eigenen Kräutergarten** – und verteilt von der Ernte grosszügig auf die Speisen. Mein Seabassfilet an Martinisauce liegt auf Gurken, getarnt unter viel Grün (44 Franken). **Leider fällt der Fisch etwas auseinander und wurde mit zu viel Salz bestreut. Mein Begleiter lobt dafür sein schlankes Kalbspallard (43.50 Franken).** Um meinen Brand zu löschen, schiebt er mir von den saftigen Melonenwürfeln zu, die sich als Beilage auf seinem Teller türmen. Der **legendäre Schokoladenkuchen zum Dessert (12.50 Franken) ist schoggi**, die Prosecco-Rhabarber-Kaltschale mit Zitronensorbet (13.50 Franken) intensiv. Die Klientel – schicke Bankerszene, Arbeiter über Mittag – trifft also weiterhin auf das Vertraute. Besonders sympathisch: **Gegen zu viel Schickimicki bleibt man im «Bürgli» resistent** und hat kein Gehör für die Stiletto-Trägerin, die den Kiesbelag auf der Terrasse durch Steinplatten ersetzt haben möchte. ★ *Restaurant Bürgli, Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich, Tel. 044 482 81 00, www.restaurantbuergli.ch*

Ausprobiert von BIRGIT SCHMID