

GEGESSEN IM RESTAURANT BÜRGLI



Vorspeise:

Blattsalat mit Bürgli-Chrütli, Crevet-
tencocktail in Avocado

Hauptgang:

Rindsfilet mit Süsskartoffelmousse,
Black-Tiger-Crevetten

Dessert:

Zwetschgenkompott mit Sauerrahm-
Glacé

Getränke:

Mineralwasser, 5 dl Hauswein (Rau-
di), 2 Espresso

Rechnung:

197 Fr. für 2 Personen

Bewertung:

Die Atmosphäre im Bürgli ist gemüt-
lich, die Terrasse mit Blick aufs See-
becken lockt vor allem an lauen Som-
merabenden. Die Köche haben sich
hinter einer Freiluftküche installiert,
ihr Hantieren kann vom Gast bestens

mitverfolgt werden. Die Speisekarte
ist zwar klein, die Gerichte sind aber
liebevoll zusammengestellt und sai-
sonal abgestimmt. Nachdem wir erst
die Nase über die hohen Preise ge-
rümpft hatten, müssen wir beim An-
blick des gereichten ersten Gangs
gestehen, dass sie gerechtfertigt
sind: Salat gibts reichlich, und auch
mit den Crevetten wurde nicht ge-
spart. Sie schmecken ausserdem
herrlich frisch. Zwischen Vor- und
Hauptspeise müssen wir uns gedul-
den. Der Wein hat seine Zimmertem-
peratur inzwischen verloren, dafür
verteilt das Servicepersonal Wolde-
cken zum Schutz gegen die frische
Brise. Schliesslich kommen Fleisch
und Riesencrevetten. Beides ist säf-
tig und von guter Qualität, hübsch
angerichtet und schmeckt. Das Bür-
gli ist ein charmantes Restaurant am
Stadtrand mit freundlichem Personal
und feiner Küche. JF

Restaurant Bürgli
Kilchbergstrasse 15
8038 Zürich
Tel. 044 482 81 00

@ www.restaurantbuergli.ch