

Rundum happy

Das Bürgli ist bekannt für sein Entrecote double mit Pommes frites und für seinen Garten. Mit Blick auf den See gehört es an einem warmen Sommerabend zu den attraktiven Orten dieser Stadt. Doch in diesem Sommer regnet es boshaft fast jedes Wochenende, und mein Begleiter entwickelt einen hartnäckiger werdenden Spleen in Richtung vegetarisch essen. Er bezeichnet die Bürgli-Spezialität etwas abschätzig als «Happy Meal für Erwachsene». Kommt erschwerend dazu, dass der letzte, ein paar Jahre zurückliegende Besuch im 1834 erbauten Restaurant in Wollishofen in zweifelhafter Erinnerung ist. Das Bürgli stand deshalb vor einer schwierigen Herausforderung: Es musste seinen Ruf als gutbürgerliches Speiserestaurant unter widrigen Voraussetzungen wiederherstellen.

Obwohl der Regen ein Essen im Garten verunmöglichte, gelang der Auftakt nach Mass. Auch innen ist das einstige Quartierlokal geschmackvoll

und gemütlich eingerichtet. Die Bedienung fand von Anfang an den richtigen Ton. Auf die Frage, wie gross die Portion Filet sei und ob da noch Platz für eine Vorspeise bleibe, wurde höflich von einer abgeraten. Zum Glück haben wir aber diesen Rat nicht befolgt und

In der Rubrik «A point» bespricht der TA bekannte Restaurants und Geheimtipps. Die Kritiker testen die Lokale anonym.



einen knackigen Eisberg-Fenchel-Salat an französischer Parmesansauce mit Brot-Croutons bestellt. Der Salat schmeckte vorzüglich. Auch der vegetarische Begleiter war mit seinem kalten, leicht und luftigen Gurken-

Joghurt-Süppchen fürs Erste rundum ruhiggestellt.

Trotz Ferienzeit war das Bürgli gut besucht von Gästen jeden Alters mit entsprechend unterschiedlichen Ansprüchen. Das spiegelt die Weinkarte mit ihrer grossen Auswahl an Spitzenweinen, vor allem aus dem Bordeaux und aus Spanien. Sympathisch ist aber vor allem, dass auch beste Weine im Offenausschank erhältlich sind. Wir entscheiden uns für einen Pesquera Crianza (2007), der für 13.50 Franken pro Deziliter erhältlich ist.

Der Wein harmoniert bestens mit dem Hauptgang. Das Rindsfilet an einer Avocado-Chili-Vinaigrette (Fr. 56.50), das auf der Speisekarte als «himmlisch» angepriesen wird, ist es auch. Das Filet ist genau so gebraten, wie es sein muss, innen zart und aussen kross. Die Avocado-Chili-Vinaigrette hätte eine Spur schärfer sein können, und das Linsen-Gemüse-Ragout war gut. Bei mir war das nur Beilage, aber auch die vegetari-

sche Fraktion hatte nichts zu meckern. Sie erhielt eine Baby-Ananas, die mit «himmlischem» Tofu-Linsen-Ragout und Sour Cream (Fr. 29.50) gefüllt war. Erst wenn ein Restaurant auch vegetarisch etwas zu bieten habe, sei es auch wirklich gut, hiess es zufrieden.

Der Hausspezialität wurde dann wenigstens beim Dessert der nötige Respekt erwiesen: Der legendäre Bürgli-Schoggikuchen war weder zu feucht noch zu trocken, sondern genau richtig (Fr. 12.50). Weil mein Begleiter noch nicht satt war, verdrückte er noch die Hälfte meines Desserts, ein Walliser Aprikosenkompott mit Sour-Cream-Glace (Fr. 14.50). Danach maulte er nichts mehr von Happy Meal, sondern verliess das Bürgli rundum happy.

Denise Marquard

*Bürgli, Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich,
044 482 81 00. Mo bis Fr von 9 bis 24 Uhr,
Sa 18 bis 24 Uhr und So von 10 bis 24 Uhr.
www.restaurantbuergli.ch*