

Bürgli

Himmlich

Das «Bürgli» ist ein Fixstern am Zürcher Gastrohimmel, überhaupt keine Frage. An einem lauen Frühlings-, Sommer- oder Herbstabend auf der Terrasse zu sitzen, zu essen, zu trinken, zu quatschen, zu lachen und dabei immer wieder auf die Zürichsee-Banane hinunterzugucken, ist eine einmalig schöne Sache. Als wir das «Bürgli» besuchen, ist der Mai zwar bereits angebrochen, doch noch immer ist es kalt und feucht. Nichts mit Terrasse also. Und zu allem Übel ist auch der kleine Parkplatz bereits mit grossen Autos verstellt. Also stellen wir den Wagen aufs Trottoir und nehmen, sorry, liebe ausgehfreudige Stadtpolizistinnen,

eine Busse in Kauf. Unsere Gemütslage bessert sich allerdings schlagartig, als wir das alte, denkmalgeschützte Haus betreten – schön warm ist es drinnen, es riecht nach feinem Essen, wir werden charmant begrüsst und an den besten Tisch geleitet, und hinter dem grossen Fenster erkennen wir prompt auch noch die stolze MS «Linth», die über den dunklen See kreuzt. «Ein Cüpli gefällig, die Herren?» Aber gerne!

Es folgt der Blick auf die Karte und es kommt – nach dem notorischen zugestellten Mini-Parkplatz – zum zweiten Aha-Erlebnis des «Bürgli»-Abends: Die liebevoll von Hand geschriebene – und mit allerlei Herzen, Engeln, Häuschen usw. verzierte –, kleine, doch sehr feine Speisekarte gefällt einmal mehr. Von den Entrées wählen wir ein pikantes Tomatensüppchen mit Basilikumschaum (Fr. 12.50) und einen zarten Blattsalat an «Bürgli»-Hausdressing (Fr. 10.50). Auch wenn wir uns das Tomatensüppchen etwas pikanter vorgestellt haben – beide Vorspeisen sind wunderbar gemacht. Als Hauptgang bestellen wir einmal Fisch und einmal Fleisch: Das grillierte Zürichsee-Felchenfilet, bezogen von der Fischerei Gerny, an einer speziellen Kalamansi-Zitrusfrucht-Sauce und auf einem Tomaten-Bulgur-Bett liegend, serviert mit lauwarmem Gurkengemüse (Fr. 44.50), entpuppt sich als Höhepunkt des Abends – Extraklasse, Monsieur Bourquin! Etwas weniger originell, doch ebenfalls ganz wunderbar, ist die Hausspezialität, ein Entrecôte Café de Paris mit Frites (Fr. 44.50).

Zum Essen geniessen wir den Lindenburg 2008, einen Lagrein aus Südtirol von Alois Lageder (Fr. 82.-). «Und was darf es zum Dessert sein?» Einmal der traditionelle, hausgemachte Eiskaffee (Fr. 10.50) und einmal marinierte Saison-Beerli mit Rahm und einer Kugel Vanilleglace (Fr. 13.50). Und hinterher, weil wir während des Desserts irgendwie auf die Fankultur des stolzen HC Ambri-Piotta zu reden kamen, noch je einen Nonino (Fr. 13.-). Versöhnlich auch der Abschluss des Abends: wir sind für einmal ohne Busse davongekommen. tk

Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich

Fon 044 482 81 00

www.restaurantbuergli.ch

mo-fr 9-24, sa 18-24, so 10-24 Uhr

(Küche 11.30-14 & 18.30-22 Uhr),

sa-mittag geschlossen

HG Fr. 27.50-44.50

h m s t v

 Zürich, Post Wollishofen, Linie 7

Speisekarten mit Aussicht: Rang 5