

A point Restaurant Bürgli, Zürich

Dem Burgfräulein mundets



Dass sich das Restaurant Bürgli in Wollishofen hervorragend eignet, um eine Konfirmation zu feiern, ist uns bekannt. Mehrere Freunde haben in dem denkmal-

geschützten Haus von 1864 auf ihren Eintritt ins kirchliche Erwachsenenalter angestossen. Das schmucke «Sääli» und der Garten mit Ausblick auf den Zürichsee sind wie gemacht für Familienfeiern. Aber ist das Restaurant, das wie eine kleine Burg über dem Ufer des linken Seeufers thront, auch ein guter Ort, um sich mit der Freundin zu treffen, die sich für kulinarische Trends interessiert? Einen Versuch ist es wert.

Der Altersdurchschnitt im Bürgli liegt am Abend unseres Besuchs bei Mitte 50. «Nicht so meine Crowd», sagt die Freundin, die gern im Kreis 4 oder 5 auswärts isst. Das Glas Pinot grigio aus dem Friaul (7 Franken) und das Gefühl, einen Abend lang Burgfräulein sein zu können, gefallen ihr besser. Das Gespräch kommt in Gang, es geht um

Themen, welche Frauen um die dreissig so beschäftigen: berufliche Weiterentwicklung, Hochzeitsplanung, Foodblogging. Die Freundin erzählt, wie sie neuerdings ihren Bekanntenkreis nach Rezepten löchert, diese nachkocht, fotografiert und auf einer Website versammelt. «Ursprünglich wollte ich nur lernen, wie man eine Website erstellt», sagt sie. Aber dann packte sie der Ehrgeiz, mittlerweile habe sie kaum mehr Zeit für eine andere Freizeitbeschäftigung, mindestens ein Beitrag pro Woche müsse sein.

Neugierig beäugt sie die Karte. Die Gerichte seien auf der Höhe der Zeit, befindet sie, neben Klassikern finden sich moderne und gesunde Gerichte mit Zutaten wie Wasabi, Aprikosenchutney oder Belugalinsen. Zur Vorspeise entscheiden wir uns für den Green-in-Green-Salad mit Blattsalat, Avocado, Apfelscheiben und Schnittlauch (14.50 Franken). Wir erwarten ein leichtes Gericht, doch entpuppt sich das als «erfrischend» beschriebene weisse Balsamicodressing auf dem Teller als Totengräber, es ertränkt den Salat. Schade! Besser steht es um die andere Vorspeise, den cremigen Büffelmozzarella, der basilikumgeschmückt

auf einem Tomatenbett ruht (16.50 Franken). Man merkt: Das Bürgli-Team setzt auf frische Produkte, wenn möglich aus der Region. Die Weinkarte enthält keine Weine aus Übersee. Sehr zu empfehlen: der Rotwein Carmignano (12.10 Franken/dl), eine Assemblage vom Weingut Piaggia in der Toskana. Auch Weine aus biologisch-dynamischem Anbau gibt es.

Zum Hauptgang wählt die Freundin ein Rindsfilet vom Grill mit Süsskartoffelpüree und Gemüse vom Markt (54.50 Franken) - das Fleisch und die Beilagen seien «top». Die Präsentation des Essens allerdings hätte man aufregender gestalten können, findet sie. Alles richtig macht das Bürgli-Team bei der Hausspezialität, Entrecote in einem Mantel aus Café de Paris (44.50 Franken), dazu Pommes frites und eine Portion Gemüse (7 Franken). Letzteres haben wir hier vor Jahren schon einmal gegessen - und wieder mundet es vorzüglich. Hier ist die Sauce am richtigen Ort.

Mirjam Fuchs

Restaurant Bürgli, Kilchbergstrasse 15,
044 482 81 00, Mo-Fr 9 bis 24 Uhr,
Sa 18 bis 24 Uhr, So 10 bis 24 Uhr.