

"Bürgli" in Zürich

## Bürglifrieden

von Urs Bühler / 29.6.2017, 11:18 Uhr

Wer sich gute Aussichten wünscht, ist mit dem "Bürgli" in Wollishofen seit jeher gut bedient. Aber auch kulinarisch ist der Betrieb durchaus auf ansprechendem Niveau.



Den See im Visier: Ausblick von der Terrasse des «Bürgli». (Bild: urs. / NZZ)

Wir neigen hierzulande ja zum Diminutiv, zumindest es bitzeli, wovor selbst die feste Burg nicht verschont bleibt: So heisst eines der schönsten Zürcher Aussichtsrestaurants «Bürgli». An der Bürglistrasse allerdings steht es nicht. Diese, einst nach einem Haus mit turmartiger Form benannt, führt kilometerweit vom gleichnamigen Wollishofer Lokal entfernt durchs Engequartier. Dort gab es früher auch ein Restaurant «Bürgli-Terrasse», das aber vor 125 Jahren der Kirche Enge weichen musste.

Nun, die erhöhte Lage im pittoresken alten Kern von Wollishofen, der an die Ursprünge als Bauerndorf erinnert, bietet einen ebenso tollen Ausblick. Einige Wochen vor unserem Testbesuch sind wir hier bei einem Leidmahl gewesen, und die Schönheit des Ortes mischte tröstliche Tupfer in die ganze Traurigkeit. Nun kehren wir zurück, an einem prächtigen Sonntagabend; durchs satte Grün der Bäume zeichnet sich der See in Form tiefblauer Kleckse ab. Die Pfäuselküste döst um 21 Uhr längst im Schatten, doch der Zürichberg vis-à-vis ist noch in goldenes Licht getaucht, das eine halbe Stunde später erst ausgeknipst wird.

Das 150-jährige Haus bietet nebst dem festlich-gemütlichen Gasträum ein Sali und ein Séparé, wir aber sitzen im Kiesgarten unter der Linde an einem weiss gedeckten Tisch nahe der Theke mit Elektrogrill. Die Pächterinnen, Regula Gloor Belide - seit gut 20 Jahren auf dem Betrieb - und Catharina Joss, bringen persönliche Noten ein, die handschriftliche Karte ist rührend illustriert (und spiegelt die leidige Mode, vor Speisen Attribute wie «paradiesisch», «unwiderstehlich», «legendär» zu setzen).

Seit Jahrzehnten zu Recht als Hausspezialität gilt das in Tranchen servierte Entrecôte Café de Paris (Fr. 44.50), comme-il-faut nicht von einem faden Stückli Kräuterbutter, sondern nahrhafter Sauce bedeckt. Man dürfte ihr für unseren Geschmack noch mehr Pfiff verleihen - etwa mithilfe von Sardellen -, und leider dickt sie ein, da die tadellos agierende Kellnerin keinen Weg findet, die zum Warmhalten der Platte genutzte Rechaudkerze vor dem Wind zu schützen. Die feinen Pommes frites, laut Karte à discrétion, werden uns nur einmal geschöpft und erkalten ebenfalls rasch.

Sonst aber gibt's nichts auszusetzen an diesem stimmigen Abend. Der «Jachello» (Fr. 76.-) aus dem auf hiesigen Weinkarten selten berücksichtigten Kalabrien basiert auf der alten, raren Traubensorte Gaglioppo und ist ein Glücksriff: gehaltvoll, ohne ins Schwülstige zu kippen. Als Desserts überzeugen Panna cotta, der Joghurt eine säuerliche Frische verleiht (Fr. 13.50), Himbeer-Tiramisu (Fr. 14.50) und der mit etwas Kirsch zubereitete Eiskaffee (Fr.10.50) im sich beschlagenden Silberbecher wie anno dazumal. Zum Schluss erst fällt der Blick auf den aparten Holzpavillon in einer Ecke des Gärtchens. Er soll mit etwas Glück für kleine Gruppen reservierbar sein - was man sich sicher merken darf.