



Ein Haus aus dem 19. Jh. im alten Ortskern von Wollishofen beherbergt das Bürgli.



Originell: Die handgeschriebene Karte.

Essen / Trinken



Hauspezialität ist das Entrecôte – wir mögen auch das knackige Gemüse.



Blick ins Restaurant. Daneben gibts ein Sälü und ein Séparée.

QUARTIERBEIZ (6): BÜRGLI

HIMMLISCHES IN WOLLISHOFEN

Seesicht, eine französisch angehauchte Saisonküche und am Weekend voll mit Geburtstagsgästen: Das Bürgli ist eine schicke Quartierbeiz im Kreis 2.

VON CLAUDIA SCHMID (TEXT) UND RAISA DURANDI (BILDER)

Quartierlokale sind die letzten Inseln der unaufgeregten Gastronomie. Sie sind weder hip eingerichtet, noch stehen sie in bekannten Gastroführern. Dass an solchen Orten ein besonderer Geist herrscht, zeigt unsere Serie. Dieses Mal spazieren wir nach Wollishofen, wo sich im ruhigen, historischen Ortskern an erhöhter Lage das Bürgli versteckt.

Der Ort: Gleichermassen Quartier- und Ausflugsbeiz, weil es sich an pittoresker Lage mit Seesicht befindet, ist das Bürgli ein Klassiker. Am Wochenende reisen grosse Gruppen an, um hier Geburtstage oder Hochzeiten zu feiern; regelmässig finden auch Konzerte statt. Das Restaurant ist dank seiner abseitigen Lage zudem ein würdiger Ort für ein Date. Untergebracht in

einem denkmalgeschützten Haus, verfügt es nicht nur über ein Sälü, sondern auch über eine Gartenterrasse und ein Séparée im 1. Stock. Die Beiz ist chic und doch persönlich im Bistrostil eingerichtet – mit weissen Tischtüchern, Retroplakaten, Kronleuchtern und wild zusammengewürfelten Holzstühlen.

Das Publikum: Natürlich ist man auch im Kapuzenpulli willkommen. Viele Gäste putzen sich aber gerade am Weekend gerne heraus; einige Männer tragen Anzüge. Das Durchschnittsalter des distinguierten Publikums dürfte bei Ende 40 liegen.

Die Gastgeber: Regula Gloor Belide und Catharina Joss führen das Bürgli seit bald 25 Jahren – eine ungewöhnlich lange Zeit in der Gastronomie. Ebenfalls länger im Team ist Michael Masetta, einer der freundlichsten und bestgelaunten Restaurantleiter der Stadt.

Das Essen: Ein Muss auf der kleinen Abendkarte ist das Entrecôte aus dem Muotatal (44.50 Fr.). Die Hauspezialität wird auf Wunsch mit einem Plättli voller knackigem Saisongemüse serviert. Auch sonst setzt Chef de Cuisine Sämi

Guggisberg auf eine frische Jahreszeitenküche. Aktuell werden Randen, Spinat oder Spargeln (als Hauptgang mit Morchelsauce für 27.50 Fr.) grosszügig eingesetzt, zum Beispiel bei den zwei Fisch- und Vegierichten. Mittags gibts Menüs ab 19.50 Fr. Die Weinkarte mit etwa 60 Positionen konzentriert sich auf europäische Produzenten und viele Bordeaux. Praktisch: Angebrochene Flaschen lassen sich in einer Weintüte mit nach Hause nehmen.

Das gibts nur hier: Die von Catharina Joss handgeschriebene Karte ist Teil der Bürgli-DNA. Verziert ist sie mit Schablonen in Form von Herzchen, Sünneli oder Fischen. Ebenfalls eigen ist die äusserst blumige Sprache, die «himmlische», «unwiderstehliche» oder «köstliche» Speisen anpreist.

**KILCHBERGSTR. 15
8038 ZÜRICH**

WWW.RESTAURANTBUERGLI.CH

Öffnungszeiten: Mo–Fr 9–24 Uhr (Küche 11.30–14 Uhr/18.30–22 Uhr),

Sa 18–24 Uhr (Küche 18.30–22 Uhr),

So 10–24 Uhr (Küche 11.30–14/18–22 Uhr)

Vorspeisen 12.50–19.50 Franken, Hauptspeisen 29.50–56.50 Franken

Quartierbeiz des Monats

Welche Quartierbeiz besuchen Sie am liebsten? Schicken Sie uns Ihren Vorschlag.