

Das Bürgli ist nach wie vor eine erstklassige Adresse für Genussmenschen. Egal, ob bei schönem Wetter im lauschigen Garten mit ein bisschen Seeblick oder an kühleren Tagen in den zwei gemütlichen, liebevoll dekorierten Stuben: Das Ambiente ist stimmig. Ebenso stimmig ist das kulinarische Angebot. Seit gefühlten Jahrzehnten ist die Beiz weit über die Stadt- oder Kantonsgrenzen hinaus berühmt für ihr Entrecôte Café de Paris, welches auch heute noch hervorragend schmeckt (die Pommes Frites werden quasi à discrétion immer wieder nachgereicht, so dass sie nie kalt oder pampig werden). Ein weiterer, für viele nicht minder legendärer Evergreen sind die Moules marinières. Es lohnt sich aber durchaus, auch mal etwas Neues zu probieren. Der talentierte Samuel Guggisberg setzt konsequent auf saisonal Frisches, und es erstaunt immer wieder, was er aus der eher engen Küche hervorzaubert. Etwas mehr Platz findet er in der Outdoor-Küche, die er an schönen Tagen gerne nutzt und so praktisch mitten im Publikum (resp. direkt vor dessen Augen) kocht. Die beiden Powerfrauen Regula Gloor Belide und Catharina Joss, die das Bürgli seit 2003 gemeinsam führen, sind äusserst aufmerksame Gastgeberinnen und sorgen zusammen mit dem motivierten Team für das Gästewohl.