



ESSEN / ANDREAS HONEGGER

Trutzburg für das Entrecôte Café de Paris



Andreas Honegger

Restaurant Bürgli

Kilchbergstrasse 15 8038 Zürich Tel. 044 482 81 00

Zugegeben, die beste Jahreszeit für einen Besuch im Restaurant «Bürgli» bei der alten Kirche in Wollishofen ist der Sommer: Eine prächtige Terrasse mit Ausblick über den See macht das Restaurant zum idealen Refugium für die schönen Tage des Jahres. Wir gehen häufig in die sympathische Quartierbeiz mit grossräumiger Ausstrahlung und waren noch nie

enttäuscht. Ein Grund dafür ist wohl das Erfolgsrezept des Hauses: eine alles andere als ausufernde Karte. Ein Hummersüppchen oder ein, zwei Salate zur Auswahl, Graved Lachs oder Roastbeef mit Tatarsauce als Starter, dann ein Hummerschwanz oder eine Lachsforelle, ein vegetarisches Gericht und vier Fleischangebote. Klassiker wie Schnitzel, Spaghetti oder Geschnetzeltes finden sich nicht auf der Karte – nicht die grosse Vielfalt, sondern gewissermassen lauter Hausspezialitäten machen das Angebot aus.

«Königliches Gefühl»

Und die Spezialität des Hauses ist das Entrecôte, in stets gleichbleibender Qualität geliefert von der renommierten Metzgerei Heinzer in Muotathal, an der klassischen Sauce Café de Paris. Es wird auf dem Rechaud serviert, stets genau auf den gewünschten Grad gegart. Bei unserem letzten Besuch haben wir auch ein hervorragendes Lammnierstück gegessen, begleitet auf Wunsch von luftigem Petersilien-Kartoffelstock. «Ossobuco nach Grosis Rezeptur an Rotweinsauce und von Safran-Risotto begleitet» müssen wir bei einem anderen Besuch geniessen.

Breit ausgebaut ist hier aber die Dessertkarte mit Hits wie Valrhona-*Bitterschoggimousse*, *Schoggichueche*, Eiskaffee und einer langen Serie von erlesenen Bränden diverser Provenienz.

«Waltis Beizenführer», der trotz Pandemie auch in diesem Jahr erscheinen konnte, attestiert dem «Bürgli» im denkmalgeschützten Haus wegen des eleganten Interieurs mit liebenswürdigen Details wie üppigen Spiegeln und Kronleuchtern sogar, ein «königliches Gefühl» auszulösen.

Die Weltwoche - das ist die andere Sicht!