

Bürgli

Gepflegt, freundlich und gut

Das «Bürgli» ist einfach ein sympathischer Ort. Ob im Kiesgarten, der von einer imposanten alten Linde fast vollständig beschattet wird, auf der Terrasse unter dem Sonnendach oder in den gemütlichen Gaststuben mit ihren vornehmen Leuchtern, dem Flügel und den Blumenarrangements: man fühlt sich einfach wohl. Das hat auch mit der Aufmerksamkeit des Personals zu tun. In unserem Falle war es mit Eiswürfeln, einem Handtuch und einem Gel zur Stelle, um einen zuvor in der Badi erlittenen schmerzhaften Insektenstich zu kühlen. Das funktionierte prima, und das Essen konnte zum unbeschwernten Vergnügen werden. Dazu trug auch der Kellner bei, der mit feinen Sprüchen unsere Humorfähigkeit testete.

Auch der Spumante Rosé Motivo (Fr. 10.50/dl) lockerte die Laune. Im gleichen Stil ging es weiter: Vorzüglich war die kalte Gurkensuppe mit Mangowürfeln und Minzeschaum (Fr. 12.50). Das sorgfältig grillierte Gemüse mit Bio-Büffel-

mozzarella und einem Tomaten-Oliven-Pesto (Fr. 15.50) kam dem Adjektiv «himmlisch», mit dem es auf der Speisekarte versehen ist, recht nahe. Das «Bürgli» setzt erklärermassen auf saisonale Gerichte – aber nur zum Teil. Hit dieses Restaurants ist, wie ein Blick auf die Teller der Nachbartische zeigte, das Entrecôte «Café de Paris» (Fr. 44.50), das zu jeder Jahreszeit serviert wird. Wir verhielten uns antizyklisch, aber saisonal und bestellten ein sommerliches Poulet-Ragout an Thai-Curry-Sauce (Fr. 36.50). Es war sorgfältig gemacht: Das Schenkelfleisch des Huhns war so feucht, als sei es am Knochen gegart und erst vor dem Servieren davon gelöst worden, und die Currymischung war schweizerisch abgemildert punkto Schärfe, aber nicht was die Geschmacksvielfalt angeht. Das Kotelett vom Ibérico-Schwein (Fr. 49.–) wurde mit farblich attraktiven Beilagen präsentiert, mit grasgrünen Bohnen und einem leuchtend orangen Süsskartoffelstock. Das Kotelett hätte für mich vor dem Braten nicht von seiner Fettschicht befreit werden müssen. Aber als Ersatz lag eine sehr feine Art Fett auf dem Teller: mit Olivenstücken versetzte und mit Chili abgeschmeckte Butter. Dazu tranken wir vom offen ausgeschenkten Ripasso La Casetta aus der Appellation Valpolicella Classico (Fr. 9.80/dl, 68.–/Flasche), quasi als Vorfreude auf die Ferien, die uns bald durch diese Region führen sollten. *ml*

Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich

Fon 044 482 81 00

www.restaurantbuergli.ch

mo–fr 10–24, sa 17.30–24,

so 10–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),

sa-mittag geschlossen

HG Fr. 27.50–52.50