

m t v

Zürcher Institutionen: Rang 3

Bürgli

Beständig

Die Jahre ziehen ins Land, alles ändert sich, nur das «Bürgli» bleibt, wie es war, denken wir, als wir nach längerer Zeit wieder einmal in diesem hübschen, kleinen Restaurant einkehren, das in einem etwas versteckten, idyllischen Winkel mit Seeblick hoch oben in Wollishofen steht. Zwar wechselt hier schon mal der Chef am Herd, der Karte sieht man so etwas aber kaum an. Regula Gloor Belide und Catharina Joss betreiben das Lokal nun schon seit 15 Jahren mit einer Beständigkeit, wie sie der hiesigen Gastronomie immer mehr abhandenkommt.

Zur Beständigkeit gehört das Muotathaler Entrecôte «Café de Paris» (mit Pommes frites, Fr. 44.50), die Hausspezialität des «Bürgli», die auch an diesem Tag an einigen Tischen genossen wird. Man sieht das gut, weil das aufgeschnittene Entrecôte auf einer Platte auf einem Rechaud an den Tisch kommt und weil den Entrecôte-Essern immer wieder frische Pommes an den Tisch gebracht werden. Auch wir erfreuen uns an dem guten Fleisch, das wie gewünscht saignant gegart ist, und an der feinwürzigen «Café de Paris»-Sauce.

Wir sitzen in der heimeligen, gepflegt klassisch eingerichteten Gaststube, die voll besetzt ist. Auf die Terrasse mit Aussicht und den Garten mit der grossen Linde prasselt heftiger Regen nieder. Am Nebentisch versuchen sich zwei jüngere Männer in Business-Outift damit zu übertrumpfen, wer beruflich mehr im Ausland unterwegs ist. «Ich muss jetzt dann wieder mal ein Bild von den Kindern machen, damit ich weiss, wie sie aussehen», sagt der eine. Da gefällt uns die Seniorenrunde

an einem langen Tisch schon besser. Wir hören, wie sie eine lange Liste durchgeht, wer warum fehlt. Da leben welche im Ausland, andere sind gestorben oder haben gesundheitliche Probleme.

Aber blicken wir doch wieder auf unseren Tisch. Das vis-à-vis servierte Schweinsfilet vom Grill mit Marsalajus (Fr. 46.50) ist zart und schmeckt fein. Herrlich auch der Mönchsbarb dazu, ein Gemüse, das mehr Beachtung verdienen würde, das mediterrane Couscous ist weniger überzeugend. Zuvor haben uns feine Salatkreationen, die einen Grossteil des Vorspeisenangebots bestreiten, erfreut. Sowohl der bunte Blattsalat an Hausdressing (Fr. 10.50) wie vor allem der zweifarbige Kopfsalat mit Gurken- und Apfelwürfeli an Thousand-Island-Dressing (Fr. 13.50) schmecken. Den Kaffee nehmen wir diesmal kalt: Ein kleiner Eiskaffee (Fr. 10.50) rundet das Essen ab.

Die Weinkarte des «Bürgli» bietet eine schöne Auswahl an europäischen Weinen zu Preisen zwischen 45 Franken (Torre d'Orti Rosso Verona 2017) und 249 Franken (Bordeaux, Château Lynch-Bages 2010). Wir hatten zum Entrecôte vom offen ausgeschenkten Saint-Emilion Château Soleil 2015 (Fr. 12.10). *hpe*

Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich
Fon 044 482 81 00
www.restaurantbuergli.ch
mo-fr 9-24, sa 18-24, so 9-24 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18.30-22 Uhr),
sa-mittag geschlossen
HG Fr. 27.50-58.50

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 6