

Bürgli

Richtig gut bürgerlich

Im denkmalgeschützten, 1864 erbauten Haus, mit Blick auf den See einfach mal wieder gut bürgerlich schlemmen? Genau das macht das Team vom «Bürgli» in Wollishofen mit viel Leidenschaft möglich. Wir reservieren an einem Montagabend. Das ist auch an diesem Wochentag unbedingt zu empfehlen, denn das Restaurant ist gut gefüllt mit Stammgästen in Karohemd, Familien in Jeans und Pärchen, die sich zur Feier des Tages chic gemacht haben. Wir werden mit einem freundlichen Lächeln begrüsst und schnell wird klar, im «Bürgli» fühlen sich alle wohl. Gleich zu Beginn wird uns ein erfri-

schendes Glas Sommer-Bowle (Fr. 14.50) als Aperitif angeboten. Das fühlt sich so retro an, dass wir nicht Nein sagen können. Der trocken witzige Kellner bringt uns darauf die von Hand geschriebene Karte, die dem Lokal noch mehr Charme verleiht. Die Karte ist nicht zu gross, die Küche saisonal und die Produkte kommen aus der Region. Die Speisen sind klassisch, traditionell und doch modern. Das spiegelt sich auch in unseren Vorspeisen wider. Das traditionelle Rindstatar (Vorspeise Fr. 19.50, Hauptgang Fr 35.50) mit Brioche und Salatbouquet ist mild und voller Geschmack. Die Karte kokettiert übrigens damit, dass dies ein Gericht für Figurbewusste sei – mit dieser Art von angenehm urchigem Humor begegnet uns das Servicepersonal den ganzen Abend hindurch. Zurück zu den Vorspeisen. Als moderne Variante gibt es Rucola-Erdbeer-Salat mit zart schmelzender Burrata (Fr. 15.50). Dazu ein so ausgewogenes Balsamico-Dressing, dass man dem frischen Brot auf dem Tisch erst recht nicht widerstehen kann und das Dressing bis zum letzten Tropfen auftupfen muss.

Als Hauptspeisen gibt es eine schöne Auswahl an Vegi-, Fisch- und Fleischgerichten. Wer aber ins «Bürgli» geht und gerne Fleisch hat, kommt eigentlich nicht um das bis über die Stadtgrenzen hinaus bekannte Entrecôte (Fr. 44.50) herum. Das Rindfleisch kommt aus Muotathal und ist perfekt gegart. Wir bestellen es einmal blutig und einmal medium. Obschon beide Stücke im gleichen Pfännchen aufs Rechaud gestellt werden, hat jedes die gewünschte Garstufe. Doch nicht nur das. Das Fleisch wird von einer buttrig, perfekt sämigen «Café de Paris»-Sauce begleitet. Und davon reichlich. Dazu gibt es übrigens knusprige Pommes frites à discrétion und gegen einen Aufpreis von 7 Franken ein saisonales Gemüseplättli. Das Supplement Frites ist sehr zu empfehlen, denn dieses wird vom Kellner auf sein Anraten direkt in die übrige «Café de Paris»-Sauce ins Pfännli gegeben. Knusprig, würzig, buttrig. Alles auf einmal. Danach braucht man entweder einen Schnaps, einen Verdauungsspaziergang oder einfach den hausgemachten, legendären Schoggikuchen (Fr. 12.50). Er ist schokoladig und feucht und schmeckt wie vom Grosi. Und genauso fühlt man sich nach einem Abend im «Bürgli»: wohlig warm, etwas zu viel gegessen, doch alles ist einfach

unglaublich gut. Halt so richtig gutbürgerlich. no

Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich
Fon 044 482 81 00
www.restaurantbuergli.ch
mo-fr 09-24, sa 18-24, so 10-24 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr),
sa-mittag geschlossen
HG Fr. 27.50-62.50

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 6