

Herzlich willkommen

im Quartier-Restaurant Bürgli

Micha Battilana und sein Team begrüsst Sie ganz herzlich im Restaurant Bürgli, das Traditionslokal im Herzen von Zürich Seebach. Schön haben Sie den Weg zu uns gefunden.

Nun fragen Sie sich sicher wie kann ein so junger Wirt ein Restaurant im Jahr 2024 eröffnen und mit aufs Logo gleich «seit 1895» packen? Bringen wir ein wenig Licht ins Dunkle. Das genaue Jahr der Eröffnung des Restaurants ist 1895. All dies kann man dem Brandassekuranz-Steuerverzeichnis 1892-1896 entnehmen. Der genannte Erbauer der Liegenschaft, war aber ein gelernter Coiffeur und ziemlich sicher nicht der Wirt, sondern nur der Bauherr. Er verkaufte das Bürgli gleich nach der Fertigstellung. In den darauffolgenden Jahren haben verschiedene Wirte das Restaurant betrieben und das Bürgli geprägt. An dieser Stelle möchten wir uns ganz herzlich bei der ortsgeschichtlichen Sammlung Seebach bedanken, die es möglich macht, die 130-jährige Geschichte des Bürglis nachzuvollziehen.

Seit Mitte März 2024 ist Micha Battilana der Gastgeber. Wie bereits vorangegangene Wirte legt er Wert auf eine gutbürgerliche Schweizer Küche.

Herzlich willkommen! Schön, dass Sie da sind...

Bürgli
SEIT 1895

Gut zu wissen

Kennzeichnungen



Kleine Portion

Gekennzeichnete Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.
3.00 CHF günstiger.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

Hausgemachte Salatdressings

Hausdressing und italienisches Dressing sind vegan, glutenfrei & laktosefrei
Französisches Dressing ist vegetarisch, glutenfrei & laktosefrei

Alle drei Dressings sind hausgemacht und je nach Verfügbarkeit auch zum Mitnehmen erhältlich.

1/2 Liter 10.00 CHF | 1 Liter 20.00 CHF

Frittieröl

Wir frittieren mit High Oleic Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl.

WLAN

Netzwerk: Buergli Gast 2.4

Passwort: Buergli_8052



Da git's no meh vo eus!



Instagram



Facebook



Homepage

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.



Vorspeisen

Grüner Salat (wahlweise mit Hausdressing, French oder Italienisch)	8.50
Gemischter Salat (wahlweise mit Hausdressing, French oder Italienisch)	10.50
Tomatensalat mit Zwiebeln (wahlweise mit Hausdressing, French oder Italienisch)	11.00
Hausgemachtes Knoblauchbaguette	Klein 6.50 Normal 12.00
Beefsteak Tatar Chili Essiggurken Kapern Zwiebeln Toastbrot	Klein 24.90 Gross 37.90

Alle unsere Salatdressings sind hausgemacht und werden im Bürgli frisch zubereitet.

Suppen

Bouillon Nature mit Kräuter	5.50
+ Ei	6.50
+ Flädli	6.50
Bürgli Tomatencremesuppe (Vegan)	7.50
Bürgli Tagessuppe	7.50

Gute Schweizer Küche heisst bei uns, alles wird frisch zubereitet und die Zutaten sind praktisch alle aus Schweizer Produktion.

Klassiker

Schweinsgeschnetzeltes 		27.90
Champignonrahmsauce Butternudeln Marktgemüse		
Schnipo 	Klein	19.50
Zitronenstern Pommes	Normal	23.50
Schweinsrahmschnitzel 		24.50
Champignonrahmsauce Butternudeln		
Bürgli G`hackets 		23.50
Rindfleisch Hörnli Röstzwiebeln Parmesan Öpfelmues		
Beefsteak Tatar	Klein	24.90
Chili Essiggurken Kapern Zwiebeln Toastbrot	Gross	37.90
Züri Geschnetzeltes		44.50
Kalbsfleisch Champignonrahmsauce Butterrösti Marktgemüse		
Kalbsleberli 		37.50
Kräuter Zwiebeln Kalbsjus Butterrösti Marktgemüse		
Wienerschnitzel 	Klein	34.50
Preiselbeeren Zitronenstern Pommes	Normal	44.50
Kalbsbratwurst  		22.50
Zwiebelsauce Pommes		
Stroganoff 	Poulet	28.90
Reis Peperoni Essiggurken Champignons Paprikasauce	Rind	33.90
Bürgli Pouletflügeli im Chörbli	Klein	26.90
Currysauce Süss-Sauer Cafe de Paris Pommes	Gross	33.90
Zusätzliche Beilagen		8.50
Pommes Frites, Pommes Allumettes, Rösticroquetten, Reis, Rösti, Teigwaren, Gemüse oder Salat		



Die Zubereitungszeit für unsere frisch zubereitete Rösti kann bis zu 20 Minuten betragen.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Salate & Fitnesssteller

Salatteller (wahlweise mit Hausdressing, French oder Italienisch)
Blattsalat | fünf verschiedene Salate | Ei | Croutons   **21.50**

Fitnesssteller (wahlweise mit Hausdressing, French oder Italienisch)
mit Kräuter-, Knoblauch oder Chilibutter

Schweizer Bio Poulet Brust **28.90**
Schweinsschnitzel nature / Schweiz **28.90**
Schweinssteak / Schweiz **29.90**

Vegetarisch

Überbackene Rösti  **24.90**
Raclette | Marktgemüse

Vegan

Bürgli Vegan G'hackets (Erbsen- und Weizenprotein)    **23.50**
Hörnli | Veganes Hack | Röstzwiebeln | Veganer Parmesan | Öpfelmues

Vegane Überbackene Rösti   **24.90**
Veganer Mozzarella | Marktgemüse

Vegane Bratwurst (Rapsöl und Erbsenprotein)   **22.50**
Zwiebelsauce | Pommes

Hausgemachtes Veganes Lauch Cordon Bleu   **33.90**
Erbsenprotein | Veganer Käse (Kokos) | Lauch | Zitronenstern

Hausgemachtes Veganes Champignon Cordon Bleu   **33.90**
Erbsenprotein | Veganer Käse (Kokos) | Champignon | Zitronenstern

Lust auf etwas anderes? Entdecken Sie auch unsere veganen Flammkuchen.

Hausgemachte Cordon Bleus

Jedes unserer Cordon Bleus wird frisch im Bürgli zubereitet. Für die Zubereitung verwenden wir hochwertiges Schweins-Nierstück aus der Region. Jedes Stück Fleisch wird sorgfältig geklopft, mit feinen Zutaten gefüllt und anschliessend knusprig paniert. Gönnen Sie sich ein Geschmackserlebnis mit unseren köstlichen Cordon Bleus!

Wussten Sie, dass Sie unsere Cordon Bleus auch glutenfrei geniessen können?

Für die glutenfreie Zubereitung verrechnen wir aufgrund des zusätzlichen Aufwands einen Aufpreis von 4 CHF.

Auf Vorbestellung (24 Stunden im Voraus) servieren wir Ihnen unsere Cordon Bleus auch gerne mit zartem Kalbfleisch gegen einen Aufpreis von CHF 12.50.

0815 Schweins Cordon Bleu	29.90
Schinken vom Thurgauer Apfelschwein Gruyère Zitronenstern	
Gorgonzola	31.90
Bündner Rohschinken Gorgonzola Zitronenstern	
Förster	35.90
Schweizer Speck Pilze geräucherter Käse Zitronenstern	
Knoblauch	32.90
Schinken Raclette Knoblauch Zitronenstern	
Taleggio	33.90
Bündner Rohschinken Taleggio Zitronenstern	
Chorizo	33.90
Chorizo Gruyère Zwiebeln Zitronenstern	
Beilagen zur Auswahl	inkl.
Pommes Frites, Pommes Allumettes, Rösticroquetten, Reis, Rösti, Teigwaren, Gemüse oder mit Salat als Fitnessteller	



Die Zubereitungszeit für unsere hausgemachten Cordon Bleus kann je nach Gästeaufkommen bis zu 45 Minuten dauern.

Flammkuchen

Unsere Flammkuchen werden frisch und nach Ihren individuellen Wünschen zubereitet. Für die Zubereitung verwenden wir hochwertige Zutaten aus der Region. Jeder Teig wird mit feinen Zutaten belegt und anschliessend knusprig gebacken. Gönnen Sie sich ein Geschmackserlebnis mit unseren köstlichen Flammkuchen! Änderungen und Anpassungen sind für uns kein Problem, wir erfüllen gerne Ihre speziellen Wünsche, damit Ihr Flammkuchen genau nach Ihrem Geschmack ist.

Fleisch

Elsässer Flammkuchen Schweizer Speck Zwiebeln Crème fraîche	21.50
Förster Flammkuchen Champignons Speck Zwiebeln Crème fraîche	22.50
Bürgli Flammkuchen Rösti Schweizer Raclette Speck Zwiebeln Crème fraîche	24.90
Poulet Flammkuchen Poulet Ei Zwiebeln Crème fraîche	26.90

Vegetarisch

Vegetarischer Flammkuchen (auf Wunsch vegan möglich) Lauch aus der Region Champignons Zwiebeln Crème fraîche	 VEGETARISCH	19.50
Gemüse Flammkuchen (auf Wunsch vegan möglich) Gemüse aus der Region Zwiebeln Crème fraîche	 VEGETARISCH	21.50
Knoblauch Flammkuchen Knoblauch Raclette Zwiebeln Crème fraîche	 VEGETARISCH	24.90
Käse Flammkuchen Gruyère Zwiebeln Crème fraîche Röstzwiebeln	 VEGETARISCH	22.50

Vegan

Veganer Flammkuchen Gemüse Veganes Hack Veganer Käse Zwiebeln Vegane Crème fraîche	 VEGAN 	26.90
--	--	-------

Deklarationen

Brot & Gebäcke

Schweiz /
Frankreich

Kuchen & Torten

Zürich Seebach
(hausgemacht)

Kalbfleisch

Schweiz

Kalbsleber

Schweiz

Schweinefleisch

Schweiz

Rindsfleisch

Schweiz

Rindsfilet

Schweiz

Pouletfleisch

Schweiz

Lammfleisch

Australien

Reh, Hirsch, Wildschwein

Schweiz, Europa

Vorderschinken

Schweiz

Rohschinken

Schweiz

Bündnerfleisch

Schweiz

Mostbröckli

Schweiz

Salami

Schweiz

Speck

Schweiz

Eier Freiland

Schweiz