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 ortgeschichtlichen 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

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	**6.50 / 12.00**
Beefsteak Tatar Chili | Eigelbcreme | Essiggurken | Kapern | Zwiebeln | Toastbrot	**23.00 / 34.00**

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.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Klassiker

Schweinsgeschnetzeltes **27.90**
Champignonrahmsauce | Butternudeln | Marktgemüse

Schnipo **19.50 / 23.50**
Zitronenstern | Pommes

Schweinsrahmschnitzel **24.50**
Champignonrahmsauce | Butternudeln

Bürgli G`hackets **23.50**
Rindfleisch | Hörnli | Röstzwiebeln | Parmesan | Öpfelmues

Beefsteak Tatar **23.00 / 34.00**
Chili | Eigelbcreme | Essiggurken | Kapern | Zwiebeln | Toastbrot

Züri Geschnetzeltes **44.50**
Kalbsfleisch | Champignonrahmsauce | Butterrösti | Marktgemüse

Kalbsleberli **37.50**
Kräuter | Zwiebeln | Kalbsjus | Butterrösti | Marktgemüse

Wienerschnitzel **34.50 / 44.50**
Preiselbeeren | Zitronenstern | Pommes

Kalbsbratwurst **22.50**
Zwiebelsauce | Pommes

Zusätzliche Beilagen **8.50**

Pommes Frites, Pommes Allumettes, Rösticroquetten

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 & Fitnessteller

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

Fitnessteller (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 Tomaten Cordon Bleu **29.90**
Bio Tofu | Veganer Käse (Kokos) | Tomaten | Zitronenstern

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

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

Hawaii **33.90**
Schinken | Raclette | Ananas | 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,
Rösti, Teigwaren, Gemüse oder mit Salat als Fitnessteller

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

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 **21.50**
Schweizer Speck | Zwiebeln | Crème fraîche

Förster Flammkuchen **22.50**
Champignons | Speck | Zwiebeln | Crème fraîche

Bürgli Flammkuchen **24.90**
Rösti | Schweizer Raclette | Speck | Zwiebeln | Crème fraîche

Poulet Flammkuchen **26.90**
Poulet | Ei | Zwiebeln | Crème fraîche

Vegetarisch

Vegetarischer Flammkuchen (auf Wunsch vegan möglich) **19.50**
Lauch aus der Region | Champignons | Zwiebeln | Crème fraîche

Gemüse Flammkuchen (auf Wunsch vegan möglich) **21.50**
Gemüse aus der Region | Zwiebeln | Crème fraîche

Knoblauch Flammkuchen **24.90**
Knoblauch | Raclette | Zwiebeln | Crème fraîche

Käse Flammkuchen **22.50**
Gruyère | Zwiebeln | Crème fraîche | Röstzwiebeln

Vegan

Veganer Flammkuchen **26.90**
Gemüse | Veganes Hack | Veganer Käse | Zwiebeln | Vegane Crème fraîche

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.