

**Gault & Millau**

Der Reiseführer für Gourmets

Guide  
**Schweiz**  
2011

800 Restaurants getestet, bewertet  
und kommentiert

ooo Ringier

Die 100 besten Hotels

**PFLUGSTEIN**

Pflugsteinstrasse 71



044 915 36 49, Fax 044 915 49 23



www.pflugstein.ch

welcome@pflugstein.ch

Jeannine Meili, Maria Appel

*Geschlossen: Montag, zwei Wochen im Februar*

M 18.50/36.– / D 79.–/98.– / à la carte 44.–/73.–

Welche Aussicht! Unten der Zürichsee, hinten das schöne alte Rebbauernhaus, oben eine Wiese, auf der Kühe grasen und sich ein frecher Kater heranwagt, über uns der blaue Himmel und vor uns zum Einstimmen ein Glas Champagner. Den hatten wir, der Winzer möge es verzeihen, dem Herrliberger Federweissen vorgezogen.

Seit 2002 führt Jeannine Meili den «Pflugstein», und seit einem Jahr steht Maria Appel am Herd. Die Karte bietet ein geschicktes Nebeneinander von Herzblut-Küche wie Hacktätschli oder Wiener Schnitzel und Gerichten wie Parmesan-Quark-Ravioli an einer Brunnenkresse-Schaumsauce oder den Klassiker im «Pflugstein» – Wolfsbarsch in der Salzkruste, mit Kräutern gefüllt und am Tisch filetiert.

An diesem Sommertag hatten wir für einmal Lust auf ein Filet Stroganoff (annonciert als «Tagesfleisch») und ein Wiener Schnitzel mit Pommes frites. Das letztere lohnte sich besonders: Superdünn geklopft und mit einer Panade, die zart nach Butter schmeckte, blieb nichts auf dem Teller zurück. Auch die Panna cotta mit Holunderblüten zum Dessert schmeckte gut – obwohl wir sie eigentlich lieber im Original essen. Übrigens: Ortsfremde finden das attraktive Lokal ohne Navi nur mit Mühe. Sie verpassen wirklich etwas!