



Restaurant Pflugstein, Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach. Tel. 044 915 36 49. Ganzer Montag sowie Dienstag- und Samstagmittag geschlossen.

À LA CARTE

## Eine Nummer grösser

*Andreas Honegger* · Das Restaurant Pflugstein in Erlenbach hat sich verändert. Da, wo einst eine Angestelltenwohnung die schöne Seite des Hauses gegen den See und die Stadt Zürich hin belegt hat, sind nun eine gut zu bespielende grosse Küche und ein zweiter Raum für Gäste entstanden. Gegenüber der Fensterfront widmet sich eine gestrichene Wand dem Thema, das dem Restaurant den Namen gibt, dem Pflugstein. Dieser grösste Findling des Kantons, den der Linthgletscher hier zurückgelassen hat, ist zwar immer noch gleich gross, aber in hübschen Schwarz-Weiss-Aufnahmen wird er hier für diejenigen dokumentiert, die den kurzen Spaziergang vom Parkplatz zum Findling scheuen. Auch der Garten ist grösser geworden, aber noch immer verleihen ihm der Kiesboden und die alten Platanen seinen Charme.

Angebot und Qualität haben sich nicht gross verändert. Zu viert können wir fast die ganze Karte ausprobieren: Vom ständig wechselnden Menu (rund 100 Fr. für vier Gänge) wählen wir das vorzügliche Schwertfischcarpaccio mit Spargelsalat (Fr. 19.-). Gut gefallen uns auch ein grob geschnittenes, hervorragendes Thunfischtatar (Fr. 22.50) und ein Tomatensalat mit Burrata, dem buttrigen Pendant zum Mozzarella aus Apulien. Alles ist einfach gemacht, schnörkellos und gut. Hacktätschli mit Kartoffelstock und Gemüse (Fr. 33.50) sind ebenso ein Kindertraum für Erwachsene wie die klassischen Wiener Schnitzel mit Pommes Allumettes (Fr. 35.50 – auch in XL erhältlich). Als speziell erweist sich ein Dorschrücken aus dem Ofen mit einer Verveine-Sauce und Artischocken (Fr. 42.-). Zartes Siedfleisch wird mit Dijon-Senf, Meerrettich und Preiselbeeren serviert. – Es braucht diese aromatischen Farbtupfer dringend, denn das mitgelieferte Gemüse in Form von Julienne bringt nicht viel Geschmack mit sich. Während wir essen, dringt die Sonne zwischen den Wolken hervor – sie geht im Hochsommer rechts vom Üetliberg unter – und zaubert einen goldenen Streifen über den See. Gastgeberin Jeannine Meili hat an diesem Ort ein besonderes Restaurant geschaffen, und Maria Appel als Küchenchefin kocht mit schlichter Eleganz.