

Pflugsteinspezialitäten

Zartes Siedfleisch im kräftigem Sud und Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln, Markknochen, Meerrettichsahne, Preiselbeeren und Dijonsenf 39.50
auf Wunsch mit frischem Meerrettich direkt am Tisch serviert

Hausgemachte „Hacktätschli“ mit Jus, Kartoffelstock und Gemüse 34.50

Rebe Burger mit feinstem Schweizer Rindshackfleisch
im Brioche Bun mit Hot Barbequesauce, Spiegelei, Speck, geröstete Zwiebeln, Essiggurken und Salat dazu „Züri“ Fries 33.00

Wienerschnitzel „M“ – dünnes Kalbsschnitzel knusprig gebacken 35.50

Wienerschnitzel „XL“ - dünnes Kalbsschnitzel knusprig gebacken 43.50

Loup de mer in der Salzkruste mit Kräutern gefüllt und am Tisch filetiert (für 2 Personen) 49.50 p.P

Rosmarinkartoffeln	Blattspinat	
Pommes frites	Pommes Allumettes	
Frische Taglierini	Gemischtes Gemüse	
Warmer Kartoffelsalat	Spätzli	8.50/Beilage

Fisch

Gebratenes Seeteufelmédailleon, Rucola-Mandelpesto, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 49.00

Zanderfilet mit Zitronenschaum, Weissweinrisotto und Cima di Rappa 48.00

Fleisch

Lammierstück mit Pecorinokruste, Peperonata und Lyonerkartoffeln 47.00

Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Spätzli und grünen Bohnen 48.00

Fleisch : Kalb: Schweiz

Geflügel: Frankreich

Rind/Schwein: Schweiz