

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 „Züri-Hacktäschli“ mit Pilzrahmsauce, Kartoffelstock und Spargelgemüse 35.50

«Pflugstein Burger» mit feinstem Schweizer Rindshackfleisch im Brioche Bun mit Hot Barbecuesauce, Käse, Spiegelei, Speck, geröstete Zwiebeln, Essiggurken und Krautsalat 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	
Züri Fries oder Pommes Alumette	Panisse Provencale (glutenfrei)	
Frische Taglierini	Gemischtes Gemüse	
Gurkensalat	Orientalisches CousCous	8.50/Beilage

Fisch

Pochiertes Seeteufelmédailon im Soja-Ingwerfond, auf Karotten-Taboulé Orangensauce und Pak-Choi 49.00

Gebratenes Steinbuttfilet mit Spargelstangen, Zitronenhollandaise und Rauchmandel-Kartoffeln 59.00

Fleisch

Rindsfiletmédailon mit Cassisreduktion, Panisse (Glutenfrei) und Ratatouille aus der Provence! 53.00

Schweinskotelette „SwissPrim“ mit Café de Pariskruste, Grill Gemüse Sauerrahmpolenta 49.00

Fleisch : **Kalb:** Schweiz **Geflügel:** Frankreich **Rind/Schwein:** Schweiz