

## 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-Hacktätschli“** mit Pilzrahmsauce, Kartoffelstock und Kefen-Tomatengemüse 35.50

**«Pflugstein Burger» mit feinstem Schweizer Rindshackfleisch** im Brioche Bun mit Hot Barbecuesauce, Käse, Spiegelei, Speck, gerösteten 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 Alumettes	Favébohnen-Zitronengrasisotto	
Frische Taglierini	Gemischtes Gemüse	
Gurkensalat	Orientalisches CousCous	8.50/Beilage

## Fisch

**Seeteufelmédaille** gebraten auf Favébohnen- Zitronengras-Risotto 49.00

**Pochierte Lachstranche** an Zitronenhollandaise, Pinienkern-Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 39.00

## Fleisch

**„Ossobucco Cremolata“** mit Sauerrahmpolenta, Ratatouille 48.00

**Rindsfiletstreifen mit Senfrahmsauce**, frische Taglierini und Ingwer-Karotten 47.00

**Fleisch :** Kalb: Schweiz      Rind: Schweiz  
**Fisch:** Lachs: Norwegen      Seeteufel: Island      Scalops: USA      Crevetten: Vietnam