

Pflugsteinspezialitäten

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

Hausgemachte „Züri-Hacktätschli“ mit Pilzrahmsauce, Kartoffelstock und Kefen-Tomatengemüse **35.50**

«Wild Burger» mit feinstem Wildhackfleisch
 im Brioche Bun mit Cranberychutney, Taleggio, Speck, gerösteten Zwiebeln, Eichblattsalat dazu „Züri“ Fries **35.00**

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	frischer Gurkensalat	
Spätzli	Gemischtes Gemüse	
Warmer Kartoffelsalat	Safranrisotto	8.50/Beilage

Fisch

Seeteufelpiccata mit Tomaten-beurre blanc, Safranrisotto und Kefen **49.00**

Gebratener Zander an einer Ananans-Salbeibutter dazu Salzkrustenkartoffeln und Caponnata **48.00**

Fleisch

Wildschweinrack mit Steinpilz-Pfefferkruste, Wachholdersauce, Schupfnudeln Rosenkohl und Mirza-Apfel **45.00**

Rindsfiletmédailon mit Café de Paris überbacken, Kartoffelkroketten und grilliertes Gemüse **54.00**

Fleisch : **Kalb:** Schweiz **Rind:** Schweiz **Wild:** DE/AT **Ente:** Frankreich
Fisch: **Zander:** Russland **Seeteufel:** Island **Lachs:** Norwegen **Crevetten:** Vietnam