

Pflugsteinspezialitäten

Zartes Siedfleisch im kräftigem Sud und Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln, Markknochen, Meerrettichsahne, Preiselbeeren und Dijonsenf 45.50
auf Wunsch mit frischem Meerrettich direkt am Tisch serviert

Hausgemachte „Züri-Hacktätschli“ mit Pilzrahmsauce, Spätzli und gemischtem Gemüse 38.50

«Pflugstein Wild Burger» mit feinstem Schweizer Wildhackfleisch im Brioche Bun mit Cranberrysauce, Bergkäse, Speck, Spiegelei, gerösteten Zwiebeln und Krautsalat, dazu „Züri“ Fries 37.50

Wienerschnitzel „M“ – dünnes Kalbsschnitzel knusprig gebacken 38.00

Wienerschnitzel „XL“ - dünnes Kalbsschnitzel knusprig gebacken 44.50

Loup de mer in der Salzkruste mit Kräutern gefüllt und am Tisch filetiert (für 2 Personen) 53.50 p.P

Rosmarinkartoffeln	Blattspinat	
Züri Fries oder Pommes Alumettes	Weissweinrisotto	
Frische Taglierini	Gemischtes Gemüse	
Gurkensalat	Rotkraut oder Rosenkohl	8.50/Beilage
Hausgemachte Spätzli		

Fisch

Seeteufelgeschnetzelt an Green Curry- Kokossauce, Venere Reis und Pakchoi-Gemüse 51.00

Gebratenes Zanderfilet mit flüssiger Mandelbutter, Kürbis-rahmkartoffelpüree und glazierter Rande 49.00

Fleisch

„Geschmorter Schweinsbraten“ mit Dörripflaumen gefüllt, Vielle Prunejus, Kartoffelgratin und Speckbohnen 45.00

Rindsfiletstreifen an einer Senfrahmsauce, frische Taglierini und Gemüse 49.00

Fleisch : **Kalb:** Schweiz **Rind:** Schweiz/irland **Wild:** Oesterreich/Deutschland
Fisch: **Zander:** Polen **Seeteufel:** Island **Lachs:** Norwegen