

## Pflugsteinspezialitäten

<b>Zartes Siedfleisch</b> im kräftigen Sud und Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln, Markknochen, Meerrettich, Preiselbeeren und grober Senf auf Wunsch wird frischer Meerrettich direkt am Tisch serviert	49.50	
<b>Hausgemachte Hacktätschli</b> mit Jus, Kartoffelstock und Gemüse	39.50	
«vegetarische Treberhacktätschli» mit Rahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse	37.50	<b>V</b>
«vegetarische Cannelloni» mit Treberhackfleisch, méditerran überbacken	36.00	<b>V</b>
«Scaloppine al limone» mit Zitronenrahmsauce und frischen Taglierini	50.00	
<b>Pflugstein-Burger</b> mit feinstem Hackfleisch vom «Metzger Lehmann» im hausgemachten Brioche Bun mit Barbecuesauce, Essiggurke eingelegte rote Zwiebeln, Speck, Taleggio dazu Sweet Potatoes	41.50	
«vegetarischer Treber-Burger» mit den gleichen Beilagen (o. Speck)	39.50	<b>V</b>
<b>Wienerschnitzel „M“</b> – dünnes Kalbsschnitzel knusprig gebacken	41.00	
<b>Wienerschnitzel „XL“</b> - dünnes Kalbsschnitzel knusprig gebacken	47.00	

## Fisch

<b>Loup de mer in der Salzkruste</b> mit Kräutern gefüllt und am Tisch filetiert (für 2 Personen)	55.50 p.P	
Rosmarinkartoffeln Pommes frites oder- Alumettes Frische Taglierini, Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	Blattspinat Gurkensalat Zucchini-Tomatengemüse Spargelgemüse	9.00/Beilage
<b>Zanderfilet gebraten</b> mit Schnittlauchcrème fraîche, Rosmarinkartoffeln und Zucchini-Tomatengemüse	54.00	
<b>Seeteufelgeschnetztes</b> mit roter Curry-Erdnusssauce, Venere Reis und Artischockengemüse	55.00	

## Fleisch

<b>Gschnetztes «Zürcher Art»</b> vom Kalbsfilet mit hausgemachter Rösti und Gemüse	56.00	
«die vegetarische Variante» mit «Planted» Chicken	43.50	<b>V</b>
<b>Rindsfiletmédailon</b> mit Hollandaise, Spargelstangen und Rosmarinkartoffeln	65.00	

**Fleisch :** Schweiz: Rind / Kalb    **Frankreich:** Ente    **Australien:** Rindsfilet  
**Fisch:** Island: Seeteufel    **Niederlande:** Zander    **Frankreich:** Loup de mer