

La Cuisine

Das Hotel- und Restaurantmagazin

ZÜRICH & REGION

CONTERNO

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata
Cascina Franca - Santhia d'Alba

2000

PETRVS
POMEROL



Grand Vin

M. L. LACOSTE - LOUBAT
PROPRIÉTAIRE A POMEROL (GIRONDE) FRANCE
MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU



- inkl. Empfehlungen rund um Zürich & Aargau
- sowie Gourmetrestaurants, Schweizer Küche
- & moderne Trendrestaurants
- Speisekartenauszüge
- von der Redaktion ausgewählt



restaurant zum pflugstein

Eine wahrhaft erhabene Lage hat das Restaurant Pflugstein hoch über Küsnacht und Erlenbach mit grandiosem Blick auf den Zürichsee. Bereits 1750 wurde das Haus im typischen Rebbauernhaus-Stil erbaut und ist heute noch mit hübscher Fassadenmalerei aus dieser Zeit geschmückt. Gehoben ist auch das kulinarische Angebot, das in der heimeligen Gaststube mit Kachelofen serviert wird. Warme Holztöne,

edle weisse Hussen, grossflächige Gemälde an der Wand und liebevoll eingedekte Tische sorgen für ein gemütliches Ambiente. Exzellente Küche ohne Schnickschnack wird im Pflugstein zubereitet. Die unbestrittene Spezialität des Hauses ist der Loup de mer in Salzkruste, die erst am Tisch vom herzlichen Servicepersonal abgeklopft wird. Die Gastgeber legen Wert darauf, alles, was auf den Tisch kommt, selbst zuzu-

bereiten. Das gilt für das Brötchen zum Beilagensalat ebenso wie für die Fonds, Bouillons oder die Pasta. Die erlesene Auswahl an Weinen reicht vom Weinberg nebenan bis zu Tropfen aus Übersee. Im Sommer ist der lauschige Garten mit altem Baumbewuchs und Palmen das Highlight. Der traumhaft schöne Blick über den See lässt sich besonders abends bei romantischem Kerzenlicht geniessen.



SO RESERVIEREN SIE:

Restaurant zum Pflugstein

Adresse:	Pflugsteinstrasse 71 CH - 8703 Erlenbach
Telefon:	0041/44/915 36 49
Telefax:	0041/44/915 49 23
Inhaber:	Jeannine Meili
Öffnungszeiten:	Di. und Sa. 18.30 bis 23.30 Uhr, Mi. bis So. 11.30 bis 23.30 Uhr
Ruhetag:	Montag
Preise Hauptgang:	CHF 32,50 bis CHF 55,-
Sitzplätze:	40
Garten/Terrasse:	70 Sitzplätze
Kreditkarten:	Mastercard, Visa, AmEx
Internet:	www.pflugstein.ch

PR*

* siehe Hinweis Editorial

Vorspeisen

Lauwarmer Artischocken-Rucolasalat mit Oliven, Pinienkernen und sonnengetrocknete Tomatenstreifen	17.00
Nüsslisalat mit Kartoffel-Speckdressing, Bündnerfleischstreifen und Parmesanblätter	15.50
Norwegischer Graved-Lachs an Honig-Dill Senfdressing, serviert mit Zitronenmousse und Orangenfilets	19.50

Pflugsteinspecials

Zartes Siedfleisch aus kräftigem Sud mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln, dazu Meerrettich, Preiselbeeren und Dijonsenf	32.50
Wienerschnitzel „XL“ – hauchdünnes Kalbsschnitzel knusprig gebacken	43.50
Loup de mer in der Salzkruste mit Kräutern gefüllt und am Tisch filetiert (für 2 Personen)	45.50 p.P.

Fischgerichte

Gebratener Zander und Riesencrevette an Sesamjus mit Zucchettigemüse und Buttergnocchis	46.00
Gebratenes Dorade Royal-Filet an Morchelrahmsauce, Schwarzwurzelstreifen in Butter und Tomatenpolenta	47.00

Fleischgerichte

Sautiertes Rindsfilet an Barolojus auf grilliertem italienischem Gemüse mit gebackenen Kartoffelkrapfen	55.00
Geschmorte Kalbskopfbäggli mit hausgemachten Spätzli und Wintergemüse	46.00

Hausgemachte Desserts

„Crema Catalana“ – Die Vanillecreme mit der Zuckerkruste!	12.50
Der hausgemachte Schokoladenkuchen, innen flüssig serviert mit Sauerrahmglace (10 Minuten Wartezeit)	15.50
Passionsfruchtvariation-Mousse-Sorbet-Tarte	16.00
Weisses Kaffeemousse mit Mokka- und Karamelsauce	14.00