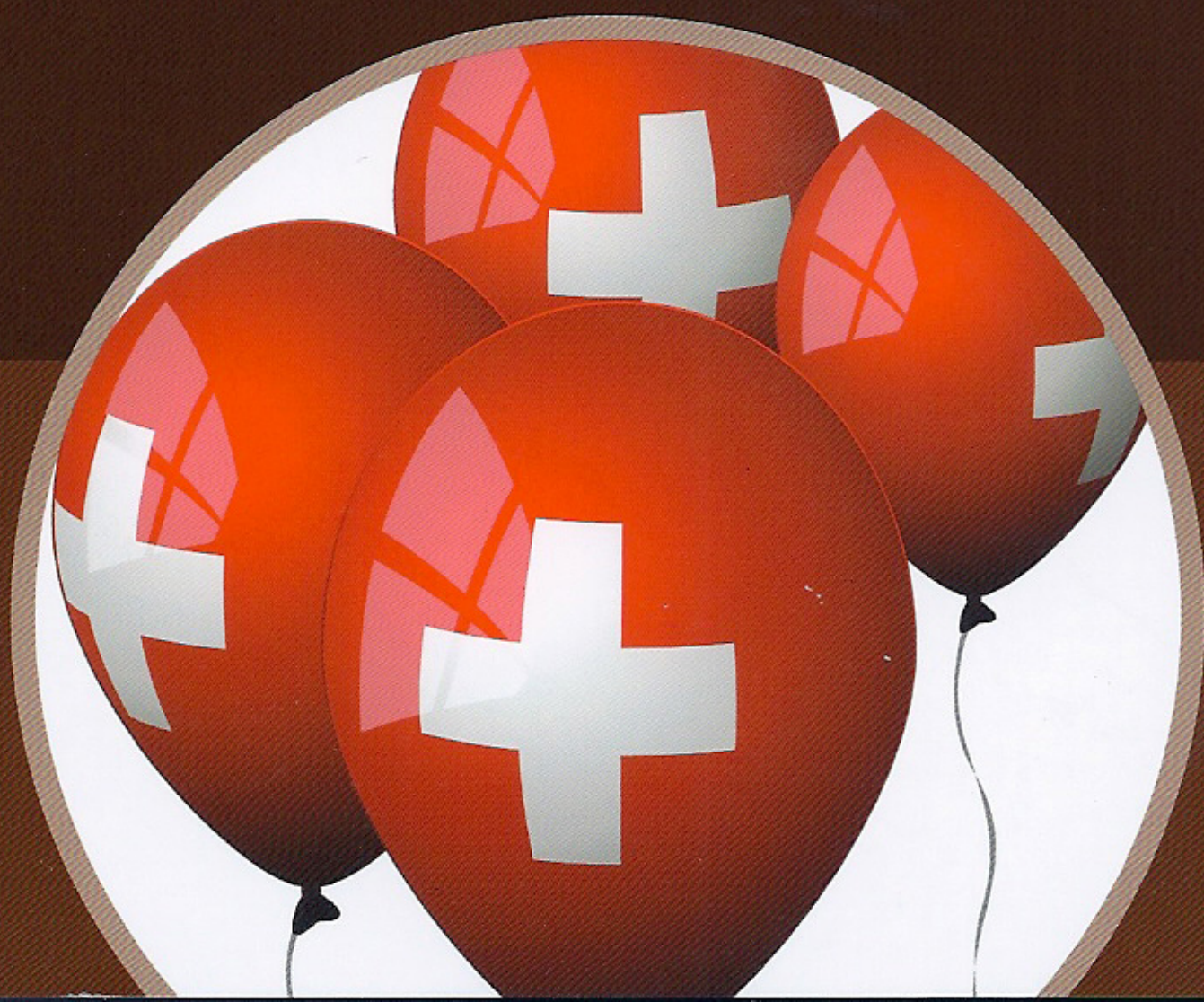




la suisse gourmande

*les meilleures tables
du pays*



2011

8703 ERLBACH • ZH • RESTAURANT ZUM PFLUGSTEIN

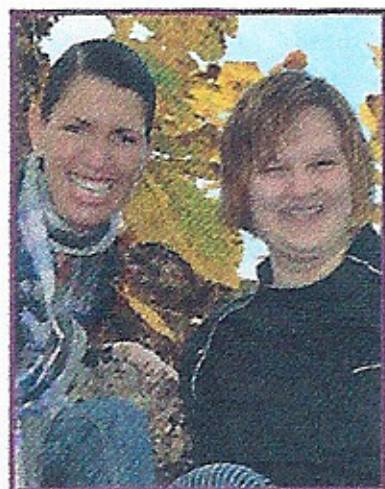
Propriétaire: Jeannine Meili • Chef: Maria Appel • Pflugsteinstrasse 71

Tél. 044 915 36 49 • welcome@pflugstein.ch • www.pflugstein.ch

Ce petit bijou est l'une des plus grandes découvertes du canton. Il se trouve sur les hauteurs de la «Zürcher Goldküste», dans une ferme vieille de 250 ans aux façades ornées de belles peintures. Le restaurant est un mélange réussi d'atmosphère agréable, de charme rustique et d'art de la table. En été, les hôtes dégusteront avec plaisir leur repas dans le jardin à l'ombre des platanes, tout en appréciant la vue sur le lac.

La carte comprend un beau choix de mets traditionnels, qui rappellent l'enfance, mais aussi de créations modernes et internationales.

Le service est aimable et non-complicqué.



Spécialités

Überbackener Ziegenfrischkäse auf Eichblattsalat mit geschmorten Portweifeigen (Fr. 19.50). Kurzgebratener Gelbflossen Tuna auf Kürbis-Mascarponerisotto (Fr. 48.-). Loup de mer in der Salzkruste mit Kräutern gefüllt, am Tisch filetiert (Fr. 54.-). Zartes Siedfleisch aus kräftigem sud mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln (Fr. 33.50). «Hacktäschi» hausgemacht mit Jus und Karotten-Kartoffelstock (Fr. 31.50).

Menu

(4/5 plats) (Fr. 95.- à 105.-).

Fermeture/Vacances

Lundi.

1 semaine en février

et 1 semaine en avril 2011.

