

SCHWANINGER·POST

Hildegard Schwaninger



Kolumne

Archiv

Tops & Flops

Restaurants

Stilfragen

Save the date!

Die Autorin

Werbung/Tarife

Impressum

Kontakt

WOLLEN

Restaurants

"Pflugstein" in Erlenbach: Mission completed

Petrus ist mit Sicherheit ein Pflugstein-Fan. Das herrliche Wetter passte perfekt zur Wiedereröffnung des Restaurants Pflugstein hoch über Erlenbach und mitten im Grünen. Dem Bauern- und Winzerhaus aus dem Jahr 1750 ist die sanfte und hervorragend gelungene Renovation sehr gut bekommen. Auffällig sind die neuen Stühle im alten, denkmalgeschützten Stübli, die neue Küche in der ehemaligen Mitarbeiterwohnung und der sehr gelungene freundlich-helle Gastraum mit wunderbarer Aussicht und einem Cheminée, welches Vorfreude aufkommen lässt.

Jeannine Meili, die umsichtige und aufgestellte Pächterin und ihre äusserst nette Crew durften viele, gutgelaunte Gäste begrüßen und auch verwöhnen. Viel Prominenz aus Wirtschaft, Politik und Showbiz gehört seit Jahren zur Pflugstein-Stammkundschaft. Diese ist aber froh, hier – nicht nur an der Wiedereröffnung – unbehelligt, diskret und in Ruhe geniessen zu können. Weinlieferant Brancaia überraschte mit einer 18-Liter-Flasche Allende Rioja auf einem kühnen Gestell und „Peter der Metzger“ von Traitafina heizte den Smoker-Ofen so ein, dass die gereichten Ryb-Eye-Teile auf der Zunge schmolzen. Auch die kleinen Häppchen mit Wienerschnitzel, Tatar, Flammkuchen, Lachs und die Süppchen begeisterten. Der Architektin Karin von Wietersheim und den Besitzerfamilien gebührt für deren Engagement ebenso höchstes Lob wie den Handwerkern, die innert neun Monaten dem altherwürdigen Gebäude so viel neue Strahlkraft einhauchen konnten.

Walter Kunz, Beizenführer

wave
CONTROL

