



RESTAURANT PFLUGSTEIN

JEANNINE MEILI BEZAUBERT MIT STRAHLENDEM LACHEN – DAS WEINBAUERNHAUS MIT CHARME ZWISCHEN GESTERN UND HEUTE – DIE KÜCHE MIT ÜBERZEUGENDER BODENSTÄNDIGKEIT, GETOPPT VON ÜBERRASCHENDEN CROSS-OVER-IDEEN.

Der Pflugstein ist eine Auszeit wert. Das stolze Weinbauernhaus mit Geschichte und sein prächtiges Wirtshausschild am Ende der Pflugsteinstrasse weisen den Weg zu hervorragender Kulinarik. Das wunderschön restaurierte Haus ist die Kulisse für Gastfreundschaft und Genuss pur. Jeannine Meili hat einen Award für die herzlichste Gastgeberin am Zürichsee verdient! Eine Selfmadefrau, die Lebensfreude, Kompetenz und liebevolle Fürsorge ausstrahlt. Der Pflugstein wurde 2013 aufwendig und sehr liebevoll renoviert. Kachelöfen, Holztäfer und trutzige Balken erzählen die Geschichte des Hauses. Das zum Teil neu gestaltete Interieur trägt die Handschrift der Gastgeberin. Ein heiterer, gekonnter Mix zwischen Kuschoptik

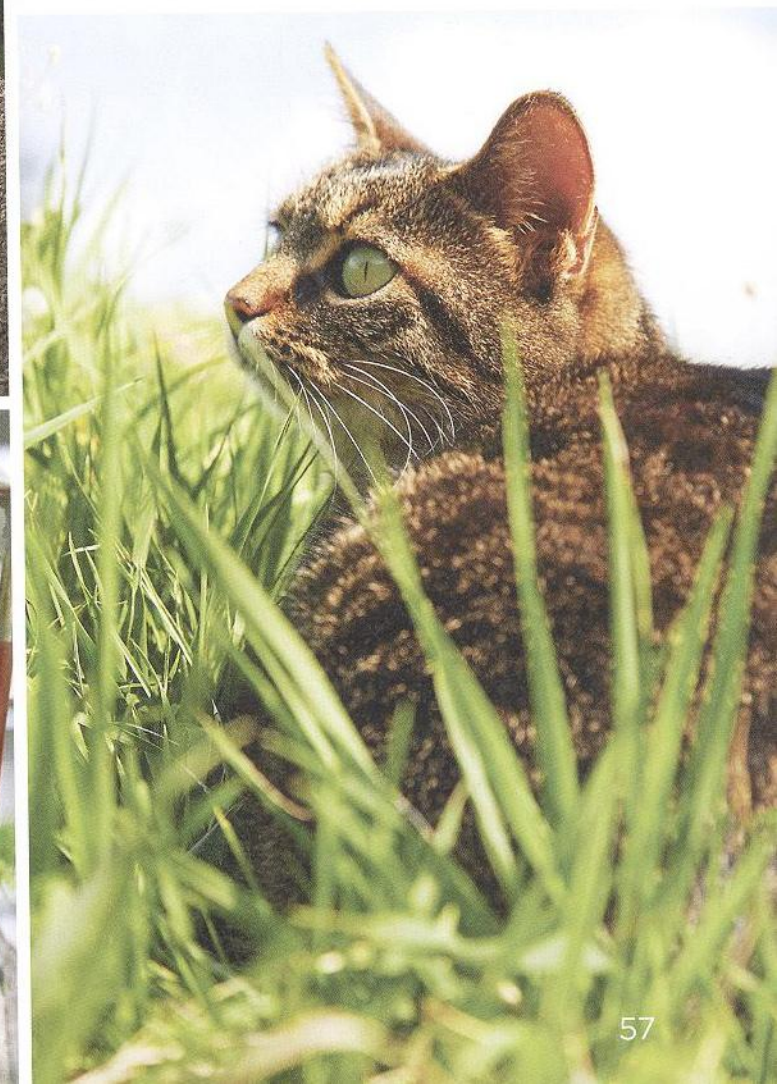
und verspielten, liebevoll arrangierten Tabletop-Inszenierungen. An den Wänden unterhaltsame Fotokunst und moderne grafische Kunst. In der Pflugstein-Küche schwingt wie immer Maria Appel das Zepter. Ihr Wiener Schnitzel ist über jeden Zweifel erhaben und führt mich regelmässig in Versuchung. Das Siedfleisch ein Gedicht und meine Entscheidung für oder gegen die Hacktätschli immer eine Staatsaffäre. Die sehr gut assortierte Weinkarte Versuchung pur. Ganz im Trend: super Weine im Offenausschank mit top Preis/Leistung. Ihren Platz sollten Sie auf jeden Fall reservieren, denn der Pflugstein gehört längst nicht mehr zu den Insidertipps, sondern zu den Topspots am Zürichsee. www.pflugstein.ch.

FOTOGRAFIE: DAVE BRÜLLMANN
TEXT: MARION MICHELS

©LA TAVOLA BY MARION MICHELS ZEITSCHRIFTEN AG



SOMMERAMBIENTE IM GARTEN MIT BLICK AUF DEN ZÜRISSEE - MARIA APPEL MIT IHRER BRIGADE BEN, FLORIAN, MARIANNA, ADAN UND LUCAS GENIEßEN DEN HAUS-HIT WIENER SCHNITZEL MIT POMMES FRITES - HAUSKATZE CAMPARI DIE LETZTEN SONNENSTRAHLEN.



RESTAURANT



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES SIND HAUSGEBEIZTER SAIBLING AUF GURKEN-CRÈME-FRAÎCHE UND TABOULÉ SOWIE TAGLIERINI MIT GEBRATENEN JAKOBSMUSCHELN UND BASILIKUMSCHAUM. DIE WARMEN ORANGE- UND SCHLAMMTÖNE IM NEUEN TEIL DES RESTAURANTS PFLUGSTEIN VERMITTELN LEBENSFREUDE UND WOHLFÜHLAMBIENTE. MEISTGEBUCHT DER RUNDE TISCH IM ERKER MIT WEITBLICK AUF DEN ZÜRICHSEE UND DIE WEINBERGE. DIE BLUMEN ALS REPRÄSENTANTEN DER JAHRESZEITEN. GASTGEBERIN JEANNINE MEILI MIT IHRER MITARBEITERIN KEWAREE ASCHMANN.

