

IN ERLENBACH DER PFLUGSTEIN, IN ZOLLIKON DAS RÖSSLI – VOM FEINSTEN ALLE BEIDE

Die Goldküste ist bekannt für exzellente Gastronomie, für formidable Küche an bester Lage. Zwei Perlen kulinarischer Gastlichkeit möchten wir Ihnen gerne vorstellen: den Pflugstein in Erlenbach, das Rössli in Zollikon. Beide Restaurants werden mit Leidenschaft von Gastronomin Jeannine Meili geführt. Und beide blicken auf grosse Tradition zurück, auf bewegte Geschichte und Geschichten, mit einer variantenreichen Speisekarte.



Jeannine Meili ist Pächterin des «Pflugstein» und des «Rössli»!

SCHÖNE AUSSICHTEN: PFLUGSTEIN ERLENBACH

Das Restaurant Pflugstein befindet sich hoch über Erlenbach, in einem markanten Riegelhaus mit herrlichem Blick auf den See. Im romantischen Stübli, im Cheminée-Restaurant oder im Garten mit Weitblick werden kreative Gerichte marktfresh zubereitet, mit Liebe bis ins kleinste Detail. Pflugstein-Klassiker sind das zarte Siedfleisch, der Loup de mer oder die Hacktätschli. Maria Appel ist gebürtige Bayerin und Chef de Cuisine. «Wir kochen mit Leidenschaft für unseren Beruf. Im Pflugstein ist alles hausgemacht, vom Amuse-Bouche bis zum Schokoladenkuchen.» Jeannine Meili ist Pächterin des Pflugsteins. Mit Leib und Seele führt sie den traditionsreichen Betrieb. «Dieser fantastische Ort motiviert mich, unsere Gäste immer wieder aufs Neue zu verwöhnen, mit überraschenden Kreationen aus Küche und Keller. Der Gast soll sich hier wohlfühlen und mit einem Lächeln den Pflugstein verlassen, mit Vorfreude auf den nächsten Besuch.»

WAHRE WERTE AUS TRADITION: RÖSSLI ZOLLIKON

Aus dem «Gesellenhuus Zollikon» entstand 1562 das Rössli. Noch heute spürt man im Riegelbau mit den markanten Gemäuern und jahrhundertealten Böden die bewegte Geschichte aus Generationen von Gästen. Jeannine Meili hat das Rössli vor 3 Jahren neu übernommen und wie-



Zum Pflugstein, 13 GaultMillau-Punkte

der zum alten Erfolg zurückgeführt. Für die frische Traditionsküche ist Chefkoch Filipe Almeida verantwortlich. «Unter der Woche bieten wir fünf attraktive Mittagsmenüs an, schon ab CHF 18.–. Am Abend gehen wir dann mit der Speisekarte aufs Ganze – zaubern die unterschiedlichsten Gerichte auf den Tisch, in feinsten Rössli-Tradition.» Legendar ist das Zürcher Kalbsgeschnetzelte vom Filet mit Rösti und Gemüse, und das Entrecôte vom Hereford Rind, sowie die Kalbsleberli! Die Weinkarte besticht durch eine gepflegte Auswahl feiner Tropfen. Und für manche kommt im Rössli das Beste eh zum Schluss: die himmlische Rössli-Crèmeschnitte, täglich frisch und hausgemacht.



Rössli Zollikon, 14 GaultMillau-Punkte

Restaurant zum Pflugstein

Pflugsteinstrasse 71, CH-8703 Erlenbach
+41 44 915 36 49, welcome@pflugstein.ch

Rössli Zollikon

Alte Landstrasse 86, CH-8702 Zollikon
+41 44 391 27 27
welcome@roesslizollikon.ch, www.roesslizollikon.ch