# Herbst, zum Glück!

Wir kennen wenige Gasthäuser, wo die Jahreszeiten so sinnlich erlebbar sind wie im Pflugstein. Was nicht die Natur macht, vervollständigt Jeannine Meili seit bald 20 Jahren an diesem Ort, an welchen man nicht nur wegen der gepflegten Küche geht.

Die Gastgeberin mit Leib und Seele hat in der altgetäferten Stube aus dem Jahre 1750 den neugebauten Kaminteil wieder für die kalten Tage parat gemacht. Das Holz zum Anfeuern sei bestellt, hat sie uns bestätigt. An den Wänden hängen passend zur Saison die schönen farbigen Weinbilder.

Zusammen mit Maria Appel, welche schon seit 14 Jahren an der Seite von Jeannine Meili in der Küche wirkt, wurde die neue Herbstkarte kreiert. Der Rehrücken und das Wildschweinrack mit Rahmwirsing dürfen nicht fehlen. Wir sind froh, finden sich auch die altbekannten Klassiker wie Burger, Wiener Schnitzel und Loup de mer in der Salzkruste – von der Chefin am Tisch filetiert – auf der Karte! Uns ist aufgefallen, dass auch die Weinkarte viele neue Etiketten bekommen hat.

Und sobald aus dem Piemont der weisse Trüffel kommt (hoffentlich haben wir ein gutes Trüffeljahr!), wird diese Delikatesse grosszügig auf frische Tagliarini mit einem Onsenei und Trüffelschaum gehobelt. Das ist die klassische Art, wie sie auch im Piemont zelebriert wird, und unserer Meinung nach kann man Trüffel nicht besser zur Geltung bringen.

Jeannine Meili hat die Tische grosszügig weit voneinander entfernt, damit sich alle Gäste wohlfühlen und bedenkenlos geniessen können, und hat dabei gleich mit etwas Licht die Stimmung perfektioniert.

**Restaurant Pflugstein**
Pflugsteinstrasse 71
8703 Erlenbach
+41 (0)44 915 36 49
welcome@pflugstein.ch
pflugstein.ch

Aktuelle Informationen über geltende Öffnungszeiten, kulinarische Angebote und Veranstaltungen finden Sie zu jeder Zeit auf unserer Website unter pflugstein.ch

restaurant zum pflugstein