



Wohlige Herbstfreuden

Der Herbst zieht ins Land und es wird wieder kühler. Umso schöner, dass es so wunderbare und herzerwärmende Orte wie den Pflugstein gibt. Drinnen ist es gemütlich warm, die Kerzen brennen und die Polidina-Tischlampen tauchen den blumengeschmückten Tisch in ein samtenes Licht. Herein in die gute Stube, wo man rundum verwöhnt wird!

Marias Zauberküche

Küchenchefin Maria Appel (Bild oben, rechts) ist seit Jahren ein Garant für eine Wohlfühlküche auf sehr hohem Niveau. Das beginnt schon beim Amuse-Bouche, einer Tomatenmousse mit feinstem Rohschinken. Dann wirds wild: Die neue Wildkarte ist parat – darauf zu finden unter anderem ein Rehrücken mit Wildrahmsauce, Trüffellauchgemüse, glasierten Maroni sowie hausgemachten Spätzli. Und Maria zaubert weiter – zum Beispiel mit unwidersteh-

lichen Evergreens. Sei es beim Hauptgang, einem zarten Siedfleisch mit Markbein, oder beim Dessert, wo der traumhafte Kaiserschmarrn jegliche Kalorien Diskussionen in Wohlgefallen auflöst. Auch auf dem Menü, aber ohne Preisangabe, da unbezahlbar: die weitherum bekannte Gastfreundschaft von Chefin Jeannine Meili (Bild oben, links) und ihrem Team.

Frohe Weihnachten

Für ein besonders schönes Weihnachtserlebnis lohnt sich der Weg nach Erlenbach. Denn der Pflugstein ist bekannt für seine märchenhafte Weihnachtsdekoration ab dem 1. Advent, die wirklich niemand verpassen sollte. Am 24. und 25. Dezember ist das Restaurant geöffnet und es empfiehlt sich zu reservieren, um in der behaglichen Stube inklusive Kachelofen einen unvergesslichen Abend in einmaligem Ambiente zu geniessen.

Restaurant zum Pflugstein

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

Öffnungszeiten

Di, Mi, Sa 18:30 – 23:30
Do, Fr, So 12:00 – 23:30

restaurant
zum pflugstein