



Beständigkeit heisst das Rezept

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

Das Restaurant zum Pflugstein ist ein Paradebeispiel für verlässlichen Genuss. Gastgeberin Jeannine Meili (Bild rechts), seit 24 Jahren an Bord, und Küchenchefin Maria Appel (Bild links), seit 20 Jahren die kulinarische Seele, wissen, wie man Gäste glücklich macht. Mit Freude, Können und einer immer wieder neu entfachten Leidenschaft für die Arbeit. So wird auch diese Sommersaison ein absoluter Leckerbissen.

Immer wieder gerne

Küchenchefin Maria Appel liefert mit traumwandlerischer Sicherheit ab und beweist, dass Beständigkeit in der Küche ein Segen ist. Auf den Tisch kommen bewährte Klassiker wie auch exzellente Gerichte passend zur Jahreszeit: frische Taglierini mit Spargelragout, ein Ceviche vom Loup de mer oder ein warmer

Artischockensalat. Und natürlich die unverzichtbaren Pflugstein-Specials wie zarte Scaloppine al limone, Loup de mer in der Salzkruste, Wiener Schnitzel oder hausgemachte Hacktätzli. Für Süsse gibt es eine kleine, aber feine Auswahl an hausgemachten Desserts und Weinliebhaber erfreuen sich an einer attraktiven Karte mit auserlesenen Tropfen.

Traumhaft schön

Was für ein schönes Plätzchen! Der traumhafte Garten mit der atemberaubenden Sicht auf den Zürichsee ist bei warmen Temperaturen ein absolutes Muss. Man sitzt unter alten Platanen, geniesst feinste Kulinarik sowie herzliche Gastfreundschaft und verliebt sich sofort (oder immer wieder) in diesen wunderbaren Ort.