

Pflugsteinspezialitäten

Zartes Siedfleisch im kräftigen Sud und Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln, Markknochen, Meerrettich, Preiselbeeren und grober Senf 49.50
auf Wunsch wird frischer Meerrettich direkt am Tisch serviert

Hausgemachte Hacktätschli mit Senfrahmsauce, Kartoffelstock, Gemüse 39.50
«**vegetarische Treberhacktätschli**» mit Senfrahmsauce, Kartoffelstock & Gemüse 37.50 **V**

Pikantes rotes Kürbiscurry mit Kokosmilch, Erdnüssen und Jasminreis 35.00 **V**

«**Scaloppine al limone**» mit Zitronenrahmsauce und frischen Taglierini 50.00

Wild-Burger mit feinstem Wildhackfleisch vom «**Metzger Lehmann**» 42.50
im hausgemachten Brioche Bun, Cranberry-Chutney, Taleggio
Röstzwiebeln, Speck und Pommes Alumettes

«**Vegan Planted Steak Burger**» mit den gleichen Beilagen (o. Speck) 42.50 **V**

Wienerschnitzel „M“ – dünnes Kalbsschnitzel knusprig gebacken 42.00

Wienerschnitzel „XL“ - dünnes Kalbsschnitzel knusprig gebacken 48.00

Unser Wienerschnitzel sind auch Glutenfrei erhältlich!

Loup de mer in der Salzkruste mit Kräutern gefüllt und am Tisch filetiert
(für 2 Personen) 56.50 p.P

Rosmarinkartoffeln	Blattspinat	
Pommes frites oder- Alumettes	Gurkensalat	
Frische Taglierini	hausgemachte Spätzli	
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	Rahmwirsing, Rotkraut	9.00/Beilage

Fisch

Seeteufelmédailon gebraten mit Zitrone-Kapernsauce, Ratatouille und Kartoffelgnocchis 57.00

Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit getrüffelem Lauchrahmgemüse & Venerereis 55.00

Fleisch

Geschnetzeltes «Zürcher Art» vom Kalbsfilet mit hausgemachter Rösti und Gemüse 56.00

«**die vegetarische Variante**» mit «**Planted**» Chicken 44.50 **V**

Rehrückenfilet mit Wildrahmsauce, glasierte Maroni, Mirzaapfel, Spätzli und Rotkraut 64.00

Brotdeklaration : Unser Brot wird in Europa hergestellt

Fleisch : **Schweiz**: Rind / Kalb

Frankreich: Ente

Island: Seeteufel

D/AU: Wild

Fisch: **Italien**: Scampi

Polen: Zander

Griechenland: Loup de mer