PLÜ
RESTAURANT & LOUNGE

Willkommen im PLÜ

Wir freuen uns, dass Sie sich für einen Besuch des Restaurants PLÜ entschieden haben. Wir halten für Sie ein zeitgemässes kulinarisches Angebot bereit, mit viel Leidenschaft durch unseren Küchenchef Enrique Isler Benedicto kreiert und mit ebenso viel Freude vom Serviceteam um Katharina Schwarz serviert.

Der Name PLÜ ist dabei durchaus wörtlich zu nehmen. Ein «bisschen mehr» steckt überall drin im Restaurant PLÜ. Die Pasta hausgemacht, das Fleisch vom Metzger unseres Vertrauens, Gemüse aus der Region - das sind für uns die Punkte auf dem Ü.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt - unser Team wird alles dafür tun, Sie mit «etwas mehr» zu begeistern.

Herzlichst, Ihre Gastgeber

Katharina Schwarz
Restaurantleiterin

Enrique Isler Benedicto
Executive Küchenchef

Carsten Grabner
Chief Hospitality & Infrastructure

PLÜ MENÜ

by Enrique Isler Benedicto

Sanft gegartes Schweizer Lachsfilet aus Lostallo
auf leicht geräuchertem Karotten-Pekannuss-Salat
mit Orangencrème, Dill und Forellenrogen

***

Schaumsuppe vom Lauch
mit geröstetem Buchweizen und Mandelsplittern

***

Pancetta-Rinds-Tätschli mit Estragon-Pommery Senf-Emulsion
auf pikanter Fregola Sarda und Vin Jaune-Beurre Blanc

***

Filet vom Schweizer Edelschwein mit Malzessig-Bourbonsauce,
grünem Spargel und Weissweinrisotto mit Speck und Majoran

oder

Sautiertes Doradenfilet Royal mit Miso-Hollandaise
dazu glasiertes Gemüse und Salzkartoffeln

oder

Grieskuchen mit drei Sorten Käse dazu Cremolata,
Ofengemüse und Kräuter-Gemüsecrumble

***

Milchreisglace auf salzigem Granola,
mit Rhabarber-Gelee, Himbeer-Meringue und Waldmeistersirup

3-Gänge	79	69
4-Gänge	89	79
5-Gänge	99	89

Alle Gerichte des PLÜ Menü sind als einzelne Komponente sowie als vegetarische Variante erhältlich. Unser Serviceteam berät Sie gern.

.

Werden Sie jetzt ein GRANDWINNER
Als Clubmitglied sammeln Sie Punkte und profitieren von
20% Vergünstigung auf den Preis des Menüs.

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

VORSPEISEN

Tatar vom Schweizer Rind	24 / 33
Vegetarisches Tatar	21/ 29
mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert	3
Trüffel Pommes frites mit Grana Padano als Beilage	7
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum	24 / 33

SUPPEN

Weissweincrèmesuppe mit Blüten	13
Schaumsuppe vom Lauch mit geröstetem Buchweizen und Mandelsplitter	14

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

SALATE

Bunter Blattsalat
mit Sprossen und Croûtons 12

Gemischter Salat
mit assortierten Gemüsesalaten und Blattsalat 14

Nüsslisalat
mit Feigensenf Dressing, Croûtons, Speck und Ei 16

Caesar Salad
Baby Lattich, Speck, Parmesan und Croûtons, Caesar Dressing 19

mit sautierten Schweizer Pouletbruststreifen 26

PASTA SPECIAL

Hausgemachte Casarecce
mit Morchelsauce, sautierten Kalbsstreifen
und Parmesanspänen 42

Hausgemachte Gnocchi
mit Parmesan-Espuma, grünen Spargelspitzen,
Bauernspeck, Oregano-Zitronen-Beurre Noisette
und piemontesischen Haselnüssen 23 / 35

Hausgemachte Gnocchetti Sardi
mit Patagonischen Wildfangcrevetten,
Cherry-Tomaten, Basilikum, Petersilie, Weisswein und Chili 26 / 39

SAISON SPECIAL

Skreifilet von den Lofoten
aus dem Ofen mit Muschelragoût,
Salzkartoffeln und glasiertem Gemüse 48

PLÜ CLASSICS

Hausgemachte Maccaroni Cinque Pi	
Panna, Prezzemolo, Pomodoro, Parmigiano e Pepe	25
mit sautierten Filetwürfeln vom Irish Rind 150g	39
mit sautierten Wildfangcrevetten 150g	39
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb	
mit Champignonrahmsauce und knuspriger Butterrösti	45
Wiener Schnitzel vom Kalb	
mit Preiselbeeren und Zitronenschnitz dazu Gemüse und Pommes frites	45
The Grand Cheese Burger	
160g Schweizer Rind, Butterbrioche-Bun, Coleslaw Salat, Tomaten, Speck, Bergkäse, Ketchup, Senf, Zwiebelconfit, Pommes frites	29

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

GRILL

Kalbspaillard		160g	45
Irish Rindsfilet		150g	47
		250g	58

Ab zwei Personen

Chateaubriand vom Irish Black Angus Rind			
mit Sauce Béarnaise	pro Person	300g	65

Das Chateaubriand wird am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert
Für dieses Gericht ist mit einer Wartezeit von 40 Minuten zu rechnen.

Als Beilage servieren wir Ihnen mediterranes Gemüse sowie eine Stärkebeilage und Sauce nach Wahl.

Beilagen:

Pommes frites, Trüffel Pommes frites,
hausgemachte Maccaroni, Weissweinrisotto

Saucen:

Chimichurri, grüne Pfeffersauce, Kalbsjus, Café de Paris-Butter, Béarnaise

Zusätzliche Beilagen oder Saucen

Chimichurri und Café de Paris Butter	4.5
Weitere Saucen oder Beilagen	6

HERKUNFT FISCH & FLEISCH

Wir legen grossen Wert auf Regionalität, auf Produkte nachhaltigen Anbaus, Zucht oder Wildfang.

Die Ihnen angebotenen Salzwasserfische stammen aus nachhaltiger Fischerei mit den bekannten, geschützten Labels.

Herkunft unserer aktuellen Fischgerichte

Rauchlachs	Schottland, Zucht
Lachs	Lostallo, Graubünden, Schweiz, Zucht
Skrei	Lofoten, Wildfang FAO 27
Dorade	Griechenland, Zucht
Forellenrogen	Dänemark, Zucht
Miesmuscheln	Chile, Zucht
Crevetten	Südost- und West Pazifik, Wildfang FAO 87 & FAO 81

Herkunft unserer aktuellen Fleischgerichte

Das Fleisch beziehen wir von unserer Hausmetzgerei Köferli aus Döttingen.

Kalb	Schweiz, Zurzibiet, Aargau
Rind	Schweiz, Zurzibiet, Aargau / Irland / Argentinien
Poulet	Schweiz
Schwein	Schweiz

Allergene: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über möglich Allergene.