

## kalte & warme Vorspeisen

<b>Chicoréesalat</b> mit Spargel, Erdbeeren, Stracciatella di Burrata an Balsamico-Dressing	21.50	<b>V</b>
<b>„Klassiker – Crevettencocktail“</b> auf Avocadofächer mit Cocktailsauce	26.00	
<b>Ceviche von der Loup de mer</b> , Orange, Granatapfel, Koriander und Limette, Mangobalsamico	28.50/46.00	
<b>Randencarpaccio</b> mariniert, mit griechischem Feta, Apfel und Erdnusskrokant	19.50	<b>V</b>
<b>Weisse Spargelstangen</b> mit Sauce Hollandaise oder mit flüssiger Butter und Rohschinken	26.00 29.50	<b>V</b>
<b>Rohes Scampi-Carpaccio</b> (Wildfang Italien) mit Zitronenzeste, fein geschnittene Peperoncini, Orangen-fleur du sel und Knoblauchöl	31.00	
<b>Gewürztes Rindstatar</b> mit Kartoffelespuma, Röstwiebeln und Raspel vom gebeizten Eigelb	28.50/39.50	
<b>Tomaten- Datteltartar</b> mit Avocadocreme und Kräutersalat	19.50	<b>V</b>
<b>„Madame Sum“ Dumplings</b> Smoked BBQ Brisket, Pulled Duck, Pork «Xiao Long Bao», in Asiafond serviert (3stk. assortiert)	25.00	
<b>Gebackenes Tartelette</b> mit Spargel und Parmesan und Parmesanespuma	24.50	<b>V</b>
<b>Kurzgebratene Entenleber</b> mit gegrillter Ananas- und Chutney hausgemachtem Brioche	30.50/49.00	
<b>Graupenrisotto mit Zitronenzeste</b> und kurzgebratene argentinische Wildwassercrevetten	29.00/55.00	
<b>Markbein gekocht am Stück</b> mit Fleur de sel, dazu Kräutersalat	17.50	

## Suppen

<b>Sellerie- Apfelcrèmesuppe</b> mit gebratener Jakobsmuschel	17.00	
<b>Weisse Spargelcrèmesuppe</b> mit Morcheln	15.50	<b>V</b>

**„V“ sind Gerichte für „Vegetarier oder Veganer“**  
*«Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.»*

<b>Crema Catalana</b> – die mit der Zuckerkruste!	13.50
<b>Apfelhüechli mit Zimt &amp; Zucker</b> und Vanillesauce	15.00
DER geniale hausgemachte <b>Schokoladenkuchen</b> –innen flüssig- dazu servieren wir Sauerrahmglace (10min Wartezeit)	16.50
<b>Coupe Danemark</b> mit warmer Schoggisauce und Rahm	11.00/15.00
<b>Gerührter Eiskaffee</b> mit Rum „Klassiker“	11.00/15.00
<b>Warmes Rhabarbertarte</b> mit Sauerrahmglace	15.50
<b>Eine Portion Luft und Liebe</b>	ausverkauft!



«Glaces artisanales LIPP»

Der Gründer der Brasserie LIPP in Genf und Zürich – Anton Jaeger – war in den 90er Jahren auf der Suche nach einem Hersteller für ein französisches Premium-Eis, welches sich qualitativ und gustativ von dem abhebt, was der Markt heute bietet. Dessen Merkmale müssen dem entsprechen, was man unter traditionell hergestelltem Eis versteht.

**Versuchen Sie unser hervorragendes und zartschmelzendes Crème-Eis und die fruchtig-natürlichen Sorbets. Sie werden begeistert sein!**

**Crèmes Glacées:**

- |                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| _Chocolat noir - Valhrona   | _Stracciatella               |
| _Vanille - Bourbon          | _Café „100% Arabica“ - Mocca |
| _Crème acidulée - Sauerrahm | _Noix de Coco – Kokosnuss    |
| _Zimt                       | _Caramel                     |
| _Meringue Doppelrahmglace   |                              |

**Sorbets:**

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| _Fruits de la Passion – 41% Passionsfrucht | _Orange sanguine - Blutorange   |
| _Framboise – 52% Himbeer                   | _Cassis –schwarze Johannisbeere |
| _Citron                                    | _Mangue - Mango                 |
|  | <b>jedes Aroma 5.50/Kugel</b>   |

## Apéritifs

<b>Prosecco DOCG</b> , Millesimato Brut „Bosco del Merlo »	10.50 / 66.50
<b>Champagne</b> Brut, Delouvin Nowack	14.50 / 98.00
<b>Apérol Spritz</b> (Apérol, Prosecco, Soda)	13.00
<b>Hugo</b> (Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze, Soda)	13.00
« <b>Edinburgh Gin</b> » with Rhubarb, Ginger & Tonic	13.00

### Alkoholfreie Apéritifvariante

« <b>Manzini Spritz</b> » Johannisbeersaft mit Bitterorange, Granatapfel dazu Tonic und frische Minze	12.00
« <b>Mrs Pflugstein</b> » Martini Vibrante, Aprikosennektar und Tonic	<b>Neu!</b> 12.00
« <b>Virgin Negroni</b> » Martini Vibrante, San Bitter und Tonic, Eis	<b>Neu!</b> 12.00

«**Bohemian Cocktails**» **Informieren Sie sich beim Service über unsere neuen Cocktails!**

## Der Küchenchef empfiehlt

### Menu

\*\*\*\*

**Warmer gemischter Spargelsalat,** **V**  
Cherrytomaten und Sojasprossen  
und weisser Balsamicovinaigrette  
20.50

\*\*\*\*

**Karotten-Orangenschaumsuppe** **V**  
mit Ingwer  
14.50

\*\*\*\*

**Kalbsschmorbraten,** Morchelrahmsauce  
frische Taglierini und Spargelgemüse  
59.00

\*\*\*\*

**Marinierte Erdbeeren**  
Meringue und Schlagrahm  
15.00

Menu o. Suppe	92.00
Menu komplett	103.00

**Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden.**

## Pflugsteinspezialitäten

<b>Zartes Siedfleisch</b> im kräftigen Sud und Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln, Markknochen, Meerrettich, Preiselbeeren und grober Senf auf Wunsch wird frischer Meerrettich direkt am Tisch serviert	49.50	
<b>Hausgemachte Hacktätschli</b> mit Jus, Kartoffelstock und Gemüse	39.50	
«vegetarische Treberhacktätschli» mit Rahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse	37.50	<b>V</b>
«vegetarische Cannelloni» mit Treberhackfleisch, méditerran überbacken	36.00	<b>V</b>
«Scaloppine al limone» mit Zitronenrahmsauce und frischen Taglierini	50.00	
<b>Pflugstein-Burger</b> mit feinstem Hackfleisch vom «Metzger Lehmann» im hausgemachten Brioche Bun mit Barbecuesauce, Essiggurke eingelegte rote Zwiebeln, Speck, Taleggio dazu Sweet Potatoes	41.50	
«vegetarischer Treber-Burger» mit den gleichen Beilagen (o. Speck)	39.50	<b>V</b>
<b>Wienerschnitzel „M“</b> – dünnes Kalbsschnitzel knusprig gebacken	41.00	
<b>Wienerschnitzel „XL“</b> - dünnes Kalbsschnitzel knusprig gebacken	47.00	

## Fisch

<b>Loup de mer in der Salzkruste</b> mit Kräutern gefüllt und am Tisch filetiert (für 2 Personen)	55.50 p.P	
Rosmarinkartoffeln Pommes frites oder- Alumettes Frische Taglierini, Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	Blattspinat Gurkensalat Zucchini-Tomatengemüse Spargelgemüse	9.00/Beilage
<b>Zanderfilet gebraten</b> mit Schnittlauchcrème fraîche, Rosmarinkartoffeln und Zucchini-Tomatengemüse	54.00	
<b>Seeteufelgeschnetztes</b> mit roter Curry-Erdnusssauce, Venere Reis und Artischockengemüse	55.00	

## Fleisch

<b>Gschnetztes «Zürcher Art»</b> vom Kalbsfilet mit hausgemachter Rösti und Gemüse	56.00	
«die vegetarische Variante» mit «Planted» Chicken	43.50	<b>V</b>
<b>Rindsfiletmédailon</b> mit Hollandaise, Spargelstangen und Rosmarinkartoffeln	65.00	

**Fleisch :** Schweiz: Rind / Kalb    **Frankreich:** Ente    **Australien:** Rindsfilet  
**Fisch:** Island: Seeteufel    **Niederlande:** Zander    **Frankreich:** Loup de mer

**Rotweinempfehlung:**

**“Sodale”** IGP, Fam. Cotarella, Tenuta Montiano, Lazio, Italien **2020**  
 Traube: 100% Merlot Barrique  
 Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase rote Früchte, süsse Gewürze, dazu etwas Vanille. Am Gaumen rund, harmonisch, mit angenehmer Tanninstruktur und guter Beständigkeit im Abgang. **11.00/77.00**

**“Èrema”** Cannonau di Sardegna DOC, Siddurà, Italien **2021**  
**Traube:** 100% Cannonau  
 Rubinroter Wein mit robustem, vollmundigem Charakter. Am Gaumen ist er dicht gut ausgebaut, samtig und komplex, mit Aromen von dunklen Kirschen, Himbeeren und Brombeeren. Durch die Reifung im Eichenfass gesellen sich Vanille- und Gewürzaromen dazu, die Tannine sind präsent, aber subtil. Abgerundet wird der Genuss von einem langen, eleganten Abgang.  
**Mein Tipp! 9.00/63.00**

**Weissweinempfehlung:**

**“Clos de Lôm”**, Bodegas Clos de Lôm D.O. Valencia, Spanien **2022**  
**Traube:** 100% Malvasia  
 Der köstliche Malvasia hat eine leuchtend grünlich-gelbe Farbe. Ein intensives Aroma von reifen Früchten, mit einem floralem Hintergrund von Orangenblüten. Er hat eine gute Struktur, zeichnet sich durch seine Frische, ausgewogene Säure und seinem langen Abgang aus. **Solange Vorrat! 8.50/59.00**

**Weiss:**

**Fromm Winery**, Marlborough Neuseeland **Top!** 2020 9.50/66.50  
 Traube: 100% Sauvignon blanc  
**“Vivia”** DOC, Le Mortelle, Maremma, Toscana 2022 8.50/59.00  
 Traube: Vermentino, Viognier & Ansonica  
**“Bourgogne”** Domaine Chavy-Chouet, Frankreich **Gross!** 2021 11.00/77.00  
 Traube: 100% Chardonnay  
**“Bianco di Custoza”** DOC, **“Amedeo”** Azienda Cavalchina, Veneto 2022 9.00/63.00  
 Traube: Trebbiano & Garganega **Tipp!**  
**Riesling x Sylvaner**, Herrliberg Schweiz 2022 8.50/59.00

**Rosé:**

**“Calafuria”** Tomaresca, Salento IGT, Puglia Italien 2022 8.50/59.50  
 Traube: 100% Negroamaro **Kultrose aus Italien!**

**Rot:**

**“Resalte” Vendemia Seleccionada**, Ribera del Duero Spanien **Top!** 2020 10.00/70.00  
 Traube: 100% Tempranillo  
**Château Haut Cadet**, Grand Cru Beyermann, St. Emilion Bordeaux 2018 10.00/70.00  
**Lüthi Männedorf**, “élevé en fûts de chêne” DOC Zürichsee 2022 10.00/70.00  
 Traube: 100% Pinot Noir **“Mein Lieblings Pinot Noir”!**