

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
ab 18.00 Uhr

Winterlicher Birnen-Selleriesalat mit Apfel-Balsamicovinaigrette,
eingelegten Marroni und geräucherten Entenbruststreifen

Spinatcrèmesuppe mit Sauerrahm und Blüten 


Knuspriger Schweinebauch vom Kräuterschwein
mit Zwiebelröstjus, Bohnensauté und Lattich

Duo vom Rind mit Entrecôte & Bäggli an Rotweinjus
dazu Fregola Sarda und winterliches Gemüse

oder

Skreifilet mit Krustentier-Zitrusbisque,
Venerereis und mit Vanille verfeinertem Edamame - Karottengemüse

oder


Carnaroli Risotto alla Milanese 
mit knusprigem Ziegenfrischkäse,
winterlichem Gemüse und Parmesanspänen

Magenbrot mit Vanilleglace,
Pflaumenkompott und Kumquatscurd




3-Gänge	79
4-Gänge	89
5-Gänge	99

Werden Sie jetzt ein **GRANDWINNER!**
Wenn Sie mit Ihren **GRANDWINNERS** Punkten bezahlen, erhalten Sie 20% Rabatt
auf die Speisen vom PLÜ Menü

VORSPEISEN

Tatar vom Schweizer Rind	23 / 32
Vegetarisches Tatar 	20 / 29
mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert	3
Trüffel Pommes frites mit Grana Padano als Beilage	7
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum	22 / 32

SALATE & SUPPEN

Nüsslisalat mit Feigensenf Dressing, Speck, Croûtons und gehacktem Ei	16
Bunter Blattsalat 	
mit Sprossen und Croûtons	11
Gemischter Salat 	
mit assortierten Gemüsesalaten und Blattsalat	13
Caesar Salad Baby Lattich, Speck, Parmesan und Croûtons, Caesar Dressing	18
mit gebratenen Schweizer Pouletbruststreifen	25
Weissweincrèmesuppe 	
mit Blüten	13

HAUPTGÄNGE

CORDON BLEU SPECIAL

Cordon Bleu Original

Kalbs Cordon Bleu mit Schinken,
Greizer und rezentem Bergkäse
dazu Pommes Frites und Gemüse 45

Cordon Bleu Feurig

Kalbs Cordon Bleu mit Coppa, Appenzeller,
Knoblauch und Chili
dazu Pommes Frites und Gemüse 45

Cordon Bleu Würzig

Kalbs Cordon Bleu mit Rohschinken,
Raclettekäse und Kräuter
dazu Pommes Frites und Gemüse 45

FISCH

Zanderfilet

Sautiertes Zanderfilet mit weisser Portwein-Honigsauce,
Weissweirisotto, Cima di Rapa, Trauben und geräucherten Mandeln 43

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 42

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren und Zitronenschnitz
dazu Gemüse und Pommes frites 42

The Grand Cheese Burger

160g Schweizer Rind, Butterbrioche-Bun,
Coleslaw Salat, Tomaten, Speck, Bergkäse,
Zwiebelconfit, Pommes frites 29

Grill

Wildfang Crevetten	200g	48
Kalbspaillard	160g	42
Irish Rindsfilet	150g	45
	250g	58
Chateaubriand vom Irish Black Angus Rind mit Sauce Béarnaise (ab 2 Personen)	pro Person 300g	65

Für dieses Gericht ist mit einer Wartezeit von 40 Minuten zu rechnen.

Als Beilage zu jedem Grillgericht servieren wir Ihnen saisonales Gemüse sowie eine Stärkebeilage und Sauce nach Wahl.

Beilage:

Pommes frites, Trüffel Pommes frites, hausgemachte Maccaroni, Weissweinisotto

Saucen:

Chimichurri, grüne Pfeffersauce, Café de Paris Butter, Sauce Béarnaise

Zusätzlich Beilage oder Saucen

Chimichurri & 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

Zander	Europa / Polen; Estland, Wildfang
Rauchlachs	Schottland, Zucht
Skrei	Norwegen, Wildfang
Seeteufel	Nord-Ost Atlantik FAO 27
Crevetten	Patagonien / Australien, Wildfang

Herkunft unserer aktuellen Fleischgerichte

Das Fleisch beziehen wir von unserer Hausmetzgerei Köferli aus Döttingen.

Kalb	Schweiz, Zurzibiet, Aargau
Rind	Schweiz, Zurzibiet, Aargau / Irland / Argentinien
Geflügel	Schweiz
Schwein	Schweiz
Ente	Frankreich

Allergene: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über möglich Allergene.