

## Suppen

Kraftbrühe mit Sherry und Kräuterflädli	sFr. 6.50
Kürbiscrèmesuppe mit Croûtons und Kürbiskernöl	sFr. 8.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	sFr. 7.50
Currycrèmesuppe mit Kokosmilch und gebratener Riesencrevette	sFr. 10.50

## Kalte Vorspeisen

Assortierter Blattsalat mit Dressing nach Ihrer Wahl	sFr. 7.00
Gemischter Saisonsalat mit Dressing nach Ihrer Wahl	sFr. 8.50
Assortierter Blattsalat mit sautierten Champignons, Croûtons und Ei	sFr. 10.50
Norwegischer Rauchlachs mit Zwiebeln und Kapern Toast & Butter	sFr. 15.50
Würziges Rindstartar mit Cognac reich garniert Toast & Butter	sFr. 16.50
	als Hauptgang sFr. 29.50

## Warme Vorspeisen

Mascarpone-Risotto mit sautierten Pilzen an Sherryessig	sFr. 14.50
Riesencrevetten an Knoblauch-Chilioel auf Kräutertagliatelle	sFr. 15.50

# Hauptgerichte

Ostschweizer Pouletbrust vom Grill auf Senfsauce Tagliatelle und Saisongemüse	sFr. 24.50
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Vorderschinken und Appenzellerkäse Pommes frites und Gemüse garnitur	sFr. 28.50
Schweinssteak auf Rotweinjus Mascarpone-Risotto und Gemüsebukett	sFr. 34.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit frischen Champignons Goldbraune Butterrösti	sFr. 29.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Tagliatelle und Gemüsebukett	sFr. 44.50
Rinderfilet-Tournedo vom Grill mit rosa Pfeffersauce Pommes frites und Marktgemüse	sFr. 42.50
Riesengrillen an roter Thaicurrysauce serviert mit Basmatireis	sFr. 32.50
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Tartarsauce Salzkartoffeln	sFr. 29.50
Gebratenes Zanderfilet auf Zitronensauce Gemüsereis	sFr. 32.50

## Fondue (auf Vorbestellung)

„Fondue Chinoise“ à discrétion Gemischter Saisonsalat als Vorspeise Fleisch von Rind, Kalb, Schwein und Thurgauer Poulet, serviert mit diversen Saucen, Essiggemüse, Früchten, Reis und Pommes frites	sFr. 42.50
--	------------

# Exklusiv im Pflüegli...

## Gossauer Wasserbüffel vom Hof Bergau der Familie Eisenegger

Der Wasserbüffel zeichnet sich durch seine Robustheit, seine Genügsamkeit in der Haltung und Fütterung, sowie Langlebigkeit und Vielseitigkeit in der Nutzung aus. Büffel können sich von Pflanzen ernähren, die für Rindermägen nahezu unverwertbar sind.

Die meist schwarz-braunen Tiere haben kurze nach oben gebogene dreieckige Hörner. Charakterlich sind Wasserbüffel nachtaktiv, aufmerksam, gutmütig, sensibel, friedfertig, freundlich und personenbezogen.

Das sehr dunkelrote, leicht wild-aromatische Büffelfleisch hat zubereitet einen erhöhten Bisswiderstand, ohne zäh zu sein.

Da Büffelfleisch im Vergleich zu Rindfleisch weniger Fett, dafür aber mehr Eiweiss sowie Mineralstoffe, Vitamin A und B12 enthält und der Cholesteringehalt um 40 % geringer ist, eignet es sich besonders für die moderne, cholesterinarme Ernährung.

Wasserbüffel-Filet in Würfeln an Paprikarahmsauce  
im Basmatireisring sFr. 39.50

Entrecôte vom Wasserbüffel an Pfeffer-Kräutersauce  
Röstikroketten und Gemüse garnitur sFr. 38.50

Filetsteak vom Wasserbüffel auf Balsamicojus  
Tagliatelle und Gemüse sFr. 44.50

## Pflüegli-Hit

Rosa gebratenes Fleisch mit vier verschiedenen Sauerrahmsaucen,  
frischen Früchten, Essiggemüse und Röstikroketten...

... mit Wasserbüffel-Entrecôte (180 g) sFr. 38.50

... mit Filetsteak vom Wasserbüffel (180 g) sFr. 44.50

## Vegetarisch...

Walliser Rösti in der Pfanne serviert mit Tomaten und Käse überbacken	sFr. 18.50
Sämiger Safranrisotto mit sautierten Cherrytomaten & Gemüse	sFr. 19.50
Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet ChilisaUCE Basmatireis mit Gemüse garnitur	sFr. 16.50

## Unsere Fitnesssteller mit...

... Ostschweizer Pouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter	sFr. 24.50
... Schweinsschnitzel natur/paniert	sFr. 21.50
... Schweinssteak und hausgemachter Kräuterbutter	sFr. 24.50
... Kalbssteak und hausgemachter Kräuterbutter	sFr. 42.50
... vegetarischen Frühlingsrollen mit süsser ChilisaUCE	sFr. 16.50
... im Bierteig ausgebackenen Eglifilets und Tartarsauce	sFr. 29.50

Alle Fitnesssteller werden mit einer saisonalen Salat- oder Gemüse garnitur serviert.

Dressing nach Wahl: Balsamicosauce, Französische Salatsauce

## Immer wieder gut...

Panierte Schweinsschnitzel & Pommes frites	sFr. 21.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Knusprige Butterrösti	sFr. 19.50
Grosser Salatteller mit Ei	sFr. 14.50
Salat vom St. Galler Stumpen mit kleiner Blattsalatgarnitur	sFr. 11.00
Salat vom St. Galler Stumpen reich garniert mit Saisonsalaten	sFr. 15.50
Salat vom St. Galler Stumpen und Appenzellerkäse mit kleiner Blattsalatgarnitur	sFr. 13.00
Salat vom St. Galler Stumpen und Appenzellerkäse reich garniert mit Saisonsalaten	sFr. 17.50

Beachten Sie bitte auch die Kinderkarte für unsere kleinen Gäste!

## Süsse Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie...

Gebackene Apfelküchlein im Bierteig mit Zimtzucker serviert mit einer Kugel Vanilleglacé	sFr. 12.50
Rahmgefrorenes mit caramelisierten Baumnüssen dazu eingelegte Fellenberg-Zwetschgen	sFr. 12.50
Lebkuchen-Honigglace mit lauwarmem Orangensalat	sFr. 11.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Whiskey und saisonaler Früchtegarnitur	sFr. 11.50
Vermicelles mit Rahm	sFr. 8.50
Coupe Nesselrode	sFr. 9.50

Für eine kühle Erfrischung empfehlen wir unsere Glacékarte!