

Herzlich willkommen im

R E S T A U R A N T

zum alte
Pflüegli

Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen eine Kunst

La Rochefoucauld

In dem Sinne begrüßen wir Sie in unserem heimeligen Restaurant und hoffen Sie geniessen Ihren Aufenthalt bei uns.

Unser Ziel ist es, dass Sie eine kleine Auszeit nehmen können, in der Sie einige gemütliche Stunden bei gutem Essen und einem feinen Tropfen Wein Ihren Alltag hinter sich lassen.

Auch für kleinere Feste und grössere Feiern sind wir gerne Ihr Ansprechpartner.

Unser Raumangebot dafür:

Restaurant: 25 Plätze
Stübli: 16 Plätze
Säali: 14 Plätze
Schüür: ca.50 Plätze
Garten: ca.50 Plätze

Patricia & Martin mit dem Pflüegli-Team

Herkunftsdeklarationen

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz



Angaben über Inhaltsstoffe erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden

Winterzeit isch Fonduezeit Ab 5 Personen nur auf Vorbestellung

Käsefondue

pro Person

- | | | |
|---|---|--------------|
| ✓ | Roter Teufel -eine würzig feurige Fondue-Version | 24.50 |
| | Toggenburger Fondue mit Mostbröckli | 25.50 |
| ✓ | Moitie Moitie Vacherin und Greyerzer mit einem Gläsli Kirsch | 26.50 |

Fleischfondue

pro Person

Im Voraus erhalten Sie einen Blattsalat mit hausgemachtem Dressing nach Wahl

Fondue Chinoise	36.50
160 Gramm gemischtes Fleisch (Schwein, Rind, Kalb und Poulet)	

Dazu gibt es unsere hausgemachten Dip Saucen (Cocktail, Knobli, Remouladen, Curry und Senfkörner), sowie unser Fleischgewürz nach eigenem Rezept, Essiggurken, Silberzwiebeli, Maisköblbli und Pommes frites und/oder Reis.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne von den einzelnen Komponenten nach:

+100g Fleisch	7.50
Pommes frites und Reis	/
Saucen	/
Essiggemüse	/

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	7.80
Gemischter Salat	9.80
Mostbröckli Carpaccio mit Apfelkäsesalat	16.80
Hausgemachtes Lachstatar	15.50

Unsere hausgemachten Salat-Dressings:
Französisch, Italienisch, Hausdressing

Suppen

Hausgemachte Curry-Apfelsuppe pikant gewürzt	11.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	9.00

Unsere Klassiker

✓	Pflüegli`s Spätzlipfanne	22.80
	Mit Lauch und Käse, dazu Röstzwiebeln	
	Mit Apfelmus	+1.50
	Schweins Steak mit hausgemachter Kräuterbutter	27.50
	Mit Pommes frites	
	Cordonbleu vom Schwein	29.50
	Gefüllt mit rassicem Appenzellerkäse und Mostbröckli, mit Country Cuts	
	Schnipo	21.50
	Paniertes Schweins Schnitzel mit Pommes frites	
	Schweins Rahmschnitzel mit Nüdeli	23.50
	Fitnesssteller garniert mit frischen Salaten	
	-Schweins Schnitzel paniert oder nature	21.50
	-Pouletbrust mit Kräuterbutter	23.50
	-Egliknusperli (DE) mit hausgemachter Remoulade	24.50
✓	Portion frisches Mischgemüse	7.50

Aus der saisonalen Küche

✓	Frisches Gemüsecurry im Reising	24.80
	Kalbs Geschnetzeltes Mit einer Calvados Sauce mit Apfelstücken und hausgemachten Spätzli	35.50
	Pflüegli-Spiess mit Schweins-, Rinds-, Kalbfleisch Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter und Röstikroketten	37.50
	Rindsfilet 200gr An einer Rotweinsauce, mit feinen Nüdeli	44.50
	Pouletstreifen Stroganoff im Reising Mit Peperoni, Zwiebeln, Champignon und Cornichons	28.50
	Wolfsbarsch (Griechenland) Auf Rahmspinat, dazu unsere hausgemachten Reisplätzli	28.50
✓	Vegetarisch	