

Herzlich willkommen im

RESTAURANT



**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:	20 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
Brot	Schweiz



Angaben über Inhaltsstoffe erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden

Spätzli Wochen

Vom 20.01.-31.01.2026

Pflüegli`s Spätzlipfanne	22.80
Lauch, Röstzwiebeln und Käse	
Bauern Spätzli	23.80
Wursträdli, Kartoffeln, Zwiebeln und Käse	
Spätzli nach Förster Art	23.80
Waldpilze, Gemüestreifen, Rahm und Käse	
Spätzli nach Florentiner Art	23.80
Spinat, Schinkenstreifen, Zwiebeln und Käse	
Appenzeller Spätzli	24.80
Mostbröckli und Appenzellerkäse	
Glarner Spätzli	21.80
Mit Schabziger	
Spätzli Hawaii	22.80
Schinkenstreifen, Ananas, Curry, Käse	
Vegi Spätzli	23.80
Mit verschiedenem, frischem Gemüse	
Mit Apfelmus	+1.50

Wir verwenden ausschliesslich hausgemachte Spätzli

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	11.80
Bouillon mit hausgemachten Flädli	9.50

Unsere Klassiker

✓	Pfuegli's Spätzlipfanne	22.80
	Mit Lauch und Käse, dazu Röstzwiebeln	
	Mit Apfelmus	+1.50
	Schweins Steak mit hausgemachter Kräuterbutter	27.80
	Mit Pommes frites	
	Cordonbleu vom Schwein	29.80
	Gefüllt mit rassigem Appenzellerkäse und Mostbröckli, mit Country Cuts	
	Schnipo	21.80
	Paniertes Schweins Schnitzel mit Pommes frites	
	Schweins Rahmschnitzel mit Nüdeli	23.80
	Fitnessteller garniert mit frischen Salaten	
	-Schweins Schnitzel paniert oder nature	21.80
	-Pouletbrust mit Kräuterbutter	23.80
	-Egliknusperli (DE) mit hausgemachter Remoulade	24.80
✓	Portion frisches Mischgemüse	7.80

Aus der saisonalen Küche

✓ **Frisches Gemüsecurry** im Reisring **24.80**

Kalbs Geschnetzeltes **36.50**

Mit einer Calvados Sauce mit Apfelstücken und hausgemachten Spätzli

Pflüegli-Spiess mit Schweins-, Rinds-, Kalbfleisch **39.50**

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter und Röstikroketten

Rindsfilet 200gr **44.50**

An einer Rotweinsauce, mit feinen Nüdeli

Pouletstreifen Stroganoff im Reisring **28.50**

Mit Peperoni, Zwiebeln, Champignon und Cornichons

Wolfsbarsch (Griechenland) **29.50**

Auf Rahmspinat, dazu unsere hausgemachten Reisplätzli

✓ **Vegetarisch**