

# 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:	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*

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

**Wir verwenden ausschliesslich hausgemachte Spätzli**

## Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b>	<b>7.80</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>9.80</b>
<b>Mostbröckli Carpaccio</b> mit Apfelkäsesalat	<b>16.80</b>
<b>Hausgemachtes Lachstatar</b>	<b>15.50</b>

**Unsere hausgemachten Salat-Dressings:**  
Französisch, Italienisch, Hausdressing

## Suppen

<b>Hausgemachte Curry-Apfelsuppe</b> pikant gewürzt	<b>11.80</b>
<b>Bouillon</b> mit hausgemachten Flädli	<b>9.50</b>

## Unsere Klassiker

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

## Aus der saisonalen Küche

✓	<b>Frisches Gemüsecurry</b> im Reisring	<b>24.80</b>
	<b>Kalbs Geschnetzeltes</b> Mit einer Calvados Sauce mit Apfelstücken und hausgemachten Spätzli	<b>36.50</b>
	<b>Pflüegli-Spiess</b> mit Schweins-, Rinds-, Kalbfleisch Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter und Röstikroketten	<b>39.50</b>
	<b>Rindsfilet</b> 200gr An einer Rotweinsauce, mit feinen Nüdli	<b>44.50</b>
	<b>Pouletstreifen Stroganoff</b> im Reisring Mit Peperoni, Zwiebeln, Champignon und Cornichons	<b>28.50</b>
	<b>Wolfsbarsch</b> (Griechenland) Auf Rahmspinat, dazu unsere hausgemachten Reisplätzli	<b>29.50</b>
✓	<b>Vegetarisch</b>	