

# 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
Fisch	Griechenland



Wo immer möglich beziehen wir das Fleisch frisch von der Metzgerei Forster in Arnegg  
Die Spargeln beziehen wir nach Möglichkeit vom Hofstadl in Gossau  
Angaben über Inhaltsstoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeitenden

## Vorspeisen

<b>Spargel-Erdbeersalat</b> mit Balsamicosirup	<b>14.50</b>
<b>Geräucher Lachs</b> im Crêpemantel Mit Meerrettich und einem Salatbouquet	<b>12.50</b>
<b>Bunter Blattsalat</b>	<b>7.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>9.50</b>

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

## Suppen

<b>Suppen Duett</b> Aus hausgemachter Spargel Crème Suppe und Bärlauch Suppe	<b>13.50</b>
<b>Hausgemachte Curry-Apfelsuppe</b> pikant gewürzt	<b>10.50</b>

## Hauptspeisen

<b>Pouletbrust</b> an einer Bärlauch Sauce Mit Nüdeli	<b>26.50</b>
<b>Rinds Stroganoff</b> Mit Peperoni, Zwiebeln, Champignon und Cornichons, dazu Reis	<b>35.50</b>
<b>Rinds Entrecôte</b> 200gr An Sauce Hollandaise, dazu Bärlauch Spätzli	<b>42.50</b>
<b>Kalbs Geschnetzeltes</b> mit Spargelstücken Mit einer knusprigen Rösti	<b>33.50</b>
<b>Schweins Steak</b> mit Kräuterbutter Und Pommes frites	<b>27.50</b>
<b>Cordonbleu</b> vom Schwein Gefüllt mit rassigem Appenzellerkäse und Mostbröckli Dazu gibt es würzige Country Cuts	<b>28.50</b>
<b>Portion frisches Mischgemüse</b>	<b>6.50</b>
<b>Zusätzlich weisse Spargeln</b>	<b>8.00</b>
<b>Zusätzlich grüne Spargeln</b>	<b>6.00</b>
<b>Zusätzlich gemischte Spargeln</b>	<b>7.00</b>

## Spargeln

<b>Gemischte Spargeln</b> mit Sauce Hollandaise	<b>26.50</b>
<b>Gemischte Spargeln</b> mit Rohschinken	<b>24.50</b>
<b>Gemischte Spargeln</b> mit Tomaten und Käse überbacken	<b>23.50</b>

## *Vegetarisches und Fisch*

<b>Pflüegli`s Spätzlipfanne</b> Mit Lauch und Käse, dazu Röstzwiebeln und Apfelmus	<b>22.50</b>
<b>Spargelrisotto</b>	<b>23.50</b>
<b>Blätterteig Kissen</b> Gefüllt mit Champignon-Spargel Ragout	<b>21.50</b>
<b>Wolfsbarsch</b> grilliert Dazu hausgemachte Reisplätzli und Rahmspinat	<b>29.50</b>

## *Immer gut*

<b>Schnipo</b> Panierte Schweins Schnitzel mit Pommes frites	<b>20.50</b>
<b>Schweins Rahmschnitzel</b> mit Nüdeli	<b>22.50</b>
<b>Fitnesssteller</b> Schweins Schnitzel paniert oder nature	<b>20.50</b>
Pouletbrust mit Kräuterbutter	<b>22.50</b>
Egliknusperli (DE) mit hausgemachter Remoulade	<b>24.50</b>
<b>Wurstsalat</b> einfach/garniert	<b>13.50/16.50</b>
<b>Käsesalat</b> einfach/garniert	<b>14.50/17.50</b>
<b>Wurst-Käsesalat</b> einfach/garniert	<b>16.50/19.50</b>