

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



*Die Spargeln beziehen wir nach Möglichkeit vom Hofstadl in Gossau
Angaben über Inhaltsstoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeitenden*

Vorspeisen

Spargel-Erdbeersalat mit Balsamicosirup	16.50
Geräucher Lachs im Crêpemantel Mit Meerrettich und einem Salatbouquet	14.50
Bunter Blattsalat	7.80
Gemischter Salat	9.80

Unsere hausgemachten Salat-Dressings:
Französisch, Italienisch, Hausdressing

Suppen

Suppen Duett Aus hausgemachter Spargel Crème Suppe und Bärlauch Suppe	14.50
Hausgemachte Curry-Apfelsuppe pikant gewürzt	11.50

Unsere Klassiker

✓	Pflüegli`s Spätzlipfanne	22.80
	Mit Lauch und Käse, dazu Röstzwiebeln	
	Mit Apfelmus	+1.50
	Rinds Stroganoff	36.50
	Mit Peperoni, Zwiebeln, Champignon und Cornichons, dazu Reis	
	Schweins Steak mit Kräuterbutter	28.50
	Und Pommes frites	
	Cordonbleu vom Schwein	29.50
	Gefüllt mit rassigem Appenzellerkäse und Mostbröckli	
	Dazu gibt es würzige Country Cuts	
	Schnipo Panierte Schweins Schnitzel mit Pommes frites	21.80
	Schweins Rahmschnitzel mit Nüdeli	23.80
	Fitnesssteller Schweins Schnitzel paniert oder nature	21.80
	Pouletbrust mit Kräuterbutter	23.80
	Egliknusperli (DE) mit hausgemachter Remoulade	24.80
	Wurstsalat einfach/garniert	14.50/17.50
✓	Käsesalat einfach/garniert	15.50/18.50
	Wurst-Käsesalat einfach/garniert	17.50/20.50
✓	Portion frisches Mischgemüse	7.80

Aus der saisonalen Küche

	Pouletbrust an einer Bärlauch Sauce Mit Nüdeli	28.50
	Rinds Entrecôte 200gr An Sauce Hollandaise, dazu Bärlauch Spätzli	44.50
	Kalbs Geschnetzeltes mit Spargelstücken Mit einer knusprigen Rösti	37.50
✓	Spargelrisotto	25.50
✓	Champignon Spargel Ragout Auf Toastbrot	23.50
✓	Gemischte Spargeln mit Sauce Hollandaise	28.00
	Gemischte Spargeln mit Rohschinken	27.00
✓	Gemischte Spargeln mit Tomaten und Käse überbacken	26.00
	Sauce Hollandaise	3.50
✓	Weisse Spargeln als Beilage	12.00
✓	Grüne Spargeln als Beilage	10.00
✓	Gemischte Spargeln als Beilage	11.00
✓	= Vegetarisch	