

# 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	Wir informieren Sie gerne



Angaben über Inhaltsstoffe erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden.

## Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b>	<b>7.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>9.50</b>
<b>Mostbröckli Carpaccio</b> mit Apfel Käse Salat	<b>16.50</b>
<b>Bunter Blattsalat</b> mit Pouletstreifen, Ananas und Curry	<b>14.50</b>

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

## Suppen

<b>Hausgemachte Curry-Apfelsuppe</b> pikant gewürzt	<b>10.50</b>
<b>Bouillon</b> mit hausgemachten Flädli	<b>8.50</b>

## Hauptspeisen

<b>Cordonbleu</b> vom Schwein	<b>28.50</b>
Gefüllt mit rassicem Appenzellerkäse und Mostbröckli, mit würzigen Country Cuts	
<b>Schweinssteak</b> 200 gramm	<b>27.50</b>
Mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites	
<b>Pouletstreifen</b>	<b>26.50</b>
An einer Senfkörnersauce mit Gemüsestreifen, dazu Reis	
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	<b>34.50</b>
Mit einer Rahmsauce und hausgemachten Spätzli	
<b>Rindsentrecôte</b>	200g <b>38.50</b>
Dazu hausgemachte Kräuterbutter und Basilikum Nüdeli	
	300g <b>46.50</b>
	350g <b>52.50</b>
<b>Rindshuftstreifen</b>	<b>34.50</b>
An einer Whiskeysauce mit hausgemachten Spätzli	
<b>Portion frisches Mischgemüse</b>	<b>6.50</b>

## Fisch

<b>Crevettenspiess</b> (Vietnam) in Knoblauchbutter sautiert	<b>26.50</b>
Auf einem Nudelnest mit getrockneten Tomaten	

## Vegetarisches

<b>Pflüegli`s Spätzlipfanne</b> Mit Lauch und Käse, dazu Röstzwiebeln und Apfelmus	<b>22.50</b>
<b>Frisches Gemüsecurry</b> Im Reisring	<b>24.50</b>
<b>Pastapfanne</b> Mit Zucchetti, Cherry Tomaten und Champignon Abgeschmeckt mit Parmesan und Olivenöl und garniert mit Pinienkernen	<b>22.50</b>

## Immer gut

<b>Schnipo</b> Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites	<b>20.50</b>
<b>Schweins Rahmschnitzel</b> mit Nüdeli	<b>22.50</b>
<b>Fitnesssteller</b> Schweinsschnitzel 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>