

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
Wild	Aus heimischer Jagd



Angaben über Inhaltsstoffe erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	7.80
Gemischter Salat	9.80
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck Chips und Brotroutons	15.50
Bunter Blattsalat mit sautierten Waldpilzen	16.50
Mostbröckli Carpaccio mit Apfel Käse Salat	16.80

Unsere hausgemachten Salat-Dressings:
Französisch, Italienisch, Hausdressing

Suppen

Hausgemachte Curry-Apfelsuppe pikant gewürzt	11.80
Kürbis Crèmesuppe mit Kürbiskernen	10.50

Unsere Klassiker

✓	Pflüegli`s Spätzlipfanne	22.80
	Mit Lauch und Käse, dazu Röstzwiebeln	
	Mit Apfelmus	+1.50
	Cordonbleu vom Schwein	29.80
	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
✓	Portion frisches Mischgemüse	7.80
	Fitnesssteller Schweins Schnitzel paniert oder nature	21.80
	Pouletbrust mit Kräuterbutter	23.80
	Egliknusperli (DE) mit hausgemachter Remoulade	24.80

✓ = Vegetarisch

Aus der saisonalen Küche

Pouletbrust 28.50

Auf mediterranem Gemüsebeet, mit Pommes frites und Balsamico Jus

Kalbs Steak mit hausgemachter Kräuterbutter 39.50

Dazu servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Spätzli

Rindfleisch Streifen mit einer Senfkörnersauce 37.50

Und Nüdeli

Hausgemachter Rehpfeffer 31.50

Rehgeschnetzeltes mit einer Cognac Sauce 39.50

Rehschnitzel an Pilzrahmsauce 43.50

Die Wildteller servieren wir Ihnen jeweils mit unseren hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und einem pochierten Apfel mit Preiselbeeren

✓ **Pilz Risotto** 24.80
Mit frischen Waldpilzen

✓ **Herbstlicher Vegiteller** 28.80
Rotkraut, Rosenkohl, Trauben, Maroni und ein pochiertes Apfel mit Preiselbeeren, dazu hausgemachten Spätzli